

県産のサトイモを使ったパイを考案した「しのめベジガール」のメンバー



ベジパイ企業とコラボ

野菜をおいしく食べるレシピを考案する松山東雲短大食物栄養学科の学生グループ「しのめベジガール」が、地元企業の依頼で県産サトイモを使ったスイーツ「ベジパイ」を開発した。県内で洋菓子の製造販売やカフェ事業を展開するラポール（松山市）が8月、同市北斎院町にオープンするパイ専門店販売する。

松山東雲短大生レシピ考案



サトイモを使って開発した「ベジパイ」

「しのめベジガール」は同科2年生のゼミの一環で、現在15人が所属。今回のスイーツ開発は、メインの材料となるサトイモ「伊予美人」のペーストを製造する農産物加工メーカーの中温（松山市）が、ベジガールとラポールに声をかけて実現した。

ベジガールは4月末から数週間でパイのレシピ28品を考案。互いに試食して人気投票で絞った6品を、ラポールに提出した。

6月22日に同短大で、ラポール専務取締役の児玉万年さんが「里芋とビスケットを

県産サトイモ活用 8月開店の専門店販売

使ったパイ」を選んだと発表。砕いたビスケットとホワイトチョコクリームを重ねてサトイモペーストでくるみ、全体をパイ生地で包んだ。表面にフリーズドライのフランボワーズをあしらっている。

児玉さんは「サトイモにホワイトチョコを合わせるなど思いつかないようなアイデアを出してもらえた」と話した。

レシピを考えた吉本三紗さん(21)は「みんなで力を合わせ、おいしいパイができた。サトイモは食物繊維が豊富。たくさんの人に食べてほしい」とアピールした。

商品は、パイ専門店「Tsumsumi(ツツミ)」に併設予定の就労支援施設「Akari(アカリ)」で、障害のある人らが製造する予定。ラポールは今後もベジガールとの連携を続け、秋ごろにはカボチャを使用したパイの販売を目指す。

(梅林恭子)