



府中町に新しいスイーツを
広島県立安芸府中高等学校の生徒会が
考案したパウンドケーキ「テラツバキ」
を同校に通うまち記者2人
が取材しました。



生徒会副会長
西田 修司さん

安芸府中高校「银杏祭」で生徒会が
販売します！

日時：6月14日(土) 午前10時～午後2時
場所：広島県立安芸府中高等学校
※数に限りがあります。

みんなでこだわって作った「テラツバキ」

テラツバキは生徒会が町内の事業主らのグループ「府中町商人(あきんど)の会」とコラボして作ったパウンドケーキです。このネーミングは生徒会のみんでこだわって考えました。「テラ」はラテン語で大地であり、また大きな量を表す単位でもあります。そして「ツバキ」は町の花です。これらを合わせて府中町の自然の大きさを表現しました。

見た目もこだわり、抹茶の生地で呉娑々宇山を表現し、赤い食材を使って椿をイメージしています。まず、深川珈琲さんとセゾンドブロッサムさんが製造していただきますので、各店の個性を持ったテラツバキをぜひ楽しんでください。

テラツバキのキャッチコピーは「もらってうれしい、あげてうれしい」です。本校の学園祭「银杏祭」で生徒会が販売しますので、ぜひテラツバキを食べにお越しください(詳しくは左記参照)。

高校生のアイデアを形にしたい

3年半前に町内でお店を始め、府中町の名菓と呼べるものを作りたいと感じていました。昨年、府中町商人の会の深川珈琲さんとお会いした際に府中町のお菓子を作るこのプロジェクトを教してもらい、とてもワクワクしながら参画させていただきました。役割は、生徒さんのアイデアや意見を聞いて形にしていくこと。

テラツバキの試作では、抹茶粉とイチゴジュースを練り込むのですが、固さのムラが出やすいので、工夫して一回で焼けるようにしました。また、抹茶の緑とイチゴの赤が引き立つように、白あんを使って生地を白くしています。

みんなで作ったテラツバキが安芸府中高校の文化祭で初披露となります。みなさんに食べて頂いて、感想を教えてほしいです。また、テラツバキは、その特徴を満たせば、個性を出せる余地があるので、これから町内の製菓店に広がり、盛り上がっていきばいいですね(詳しくは右記参照)。

お問い合わせ：府中町商人の会(府中町社会福祉協議会 ☎285-7278)



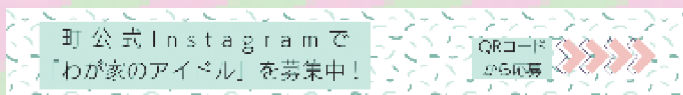
セゾンドブロッサム
正和さん



コンセプトは「つながり」

テラツバキの特徴

- パウンドケーキ
- 「呉娑々宇山」を表す抹茶を使用
- 「椿」の色を表す材料を使用
- 美術部が制作したロゴマーク(左図)を掲載



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

