

ピザ生地 特産裸麦で

伊予農高 園児と調理体験



できたての裸麦ピザを頬張る
高校生と園児

伊予市下吾川の伊予農業高校で27日、裸麦の加工体験教室があり、食品化学科の1年生22人が幼稚園児らと裸麦ピザを作り、焼きたてを頬張った。

生産量全国1位の県産裸麦をPRし、消費拡大や普及につなげようと初めて開催。高校生が開発したピザを木の実幼稚園（松山市西垣生町）の年長児ら36

人と一緒に作った。

生徒と園児は裸麦粉や卵、マヨネーズなどを混ぜた生地をこねたり伸ばしたりして成形。発酵させた後、野菜やチーズをトッピングし、思い思いの1枚に仕上げた。

戸川心杏ちゃん（5）は「こねるところが楽しかった。ウインナーやコーンをいっぱい載せて大成功」と笑顔。河合将希さん（16）は「教えながら作るの初めてでいい経験になった。裸麦を知ってもらえれば」と話した。

（亀井咲希）