

# 白糠高生新メニュー試作

## 地元食材でピザなど6品

漆崎シエフ（右）のメニューをメモする生徒

### レストランデビュー初の試食会

【白糠】白糠高校（田村信明校長）の3年生11人が選択科目「ビジネス基礎」の一環で開発を進めている地場産品を使ったオリジナルメニューの第一回試作、試食会が18日、同校で行われた。11人は町内のファームレストラン「クオール」でのメニュー化を目指している。（水谷友路）

オリジナルメニューの開発は、昨年度から同店の漆崎雄哉シェフの協力を得て実施しており、生徒が開発した料理は同店で実際に期間限定で提供された。今年度は4グループに分かれ、白糠産のチーズやタコが入ったクラタンを載せたピザ、ラム肉を使ったハンバーグ、ブルーベリーとラズベリーのチーズケーキなどの品に取り組んでいる。



この日は漆崎シェフから「クラタンのおひたけではない、バターと小麦粉でルーを作って足してやるとうまうまになる」とアドバイスを受けながら調理した。出来上がった料理は、漆崎シェフや町地域おこし協力隊の北田純子さん、田村校長らが審査し、味や見た目、独創性などを評価した。

しずを調製しているグループの千葉日菜乃さんは「鶏肉の代わりにタコを使わないで、元の料理と違う材料だと調理の順番が変わっているのが難しかった。完成したらみんなに食べてもらいたい」と話していた。