



完成品を手に漆崎シェフ（前列中央）と生徒

ピザ/ミルフィーユ/パスタ

白糠高生考案レシピ レストランで提供へ

【白糠】白糠高校（田村信明校長）の3年生5人が選択科目「簿記」の一環で考案した地場産食材を使ったレシピの「第3回試作・試食会」がこのほど、同校で行われた。今回で生徒による改良が終了し、町内のファームレストラン「クオーレ」での提供が決まった。

白糠の魅力を全国に伝えようと、昨年から同レストランの漆崎雄哉シェフらの協力を得て開発を進めていた。完成したのは松田小想さんの「タコのおぶやきピザ」、竹田花音さんの「シソ香る鹿カツ

・ミルフィーユ」、遠藤慎さんの「白糠のシェノベール風パスタ」の3品。遠藤さんは「回数を重ねることに上達を実感した」と笑顔を見せていた。

漆崎シェフは「手際の良さや迷いのなさなど著しい成長が見られ、やる気が伝わってきた。高校生が発案したとしっかり周知し、白糠高校や町のイメージアップにつなげたい」と話していた。クオーレでは、カツの肉を羊肉に変えるなどアレンジを加える。今年の営業開始は3月2日を予定している。（水谷友路）

「町のイメージアップに」