

地元食材で3品考案

白糠高生、商品化目指し試作

【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」の一環で開発を進めている地場産食材を使った商品の「第2回試作・試食会」が25日、同校で行われた。白糠の魅力

を全国に伝えようと、商品を受け改善点を洗い出した。

化を目指してオリジナルレシピを考案している。

昨年12月の1回目では町

内のファームレストラン

「クオーレ」の漆崎雄哉シ

エフや町地域おこし協力隊

の北田純子さんの審査を

受けて改善点を洗い出した。



調理した試作品を手に生徒

今回はそれを踏まえ「タコのつぶやきピザ」「シソ香る鹿カツ・ミルフィュー」「白糠のジェノベーゼ風パスタ」の3品を改良した。

ピザを発案した松田小想さんは「タコやツブ貝が大きくて食べにくいという意見を受け、具材を小さくした。前回よりもきれいな仕上がり」。試食した漆崎シエフは「自分の指摘した点をきちんと直してくれている」。田村校長は「前回よりもさらにおいしくなっている」と評価した。

（水谷友路）