

白糠食材でアイデア料理

高3 考案5品の試食会



【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試作、試食会が同校で行われた。白糠の魅力在全国に伝えようと商品化を目指しており、地元の特産品を調べて「町に出回っていないものを作ろう」と、それぞれオリジナルレシピを考案した。

試作、試食会は12月14日に実施した。町内のファームレストラン「クオーレ」の漆崎雄哉シェフから「肉はフォークで穴を空けると

軟らかくなり、味も染み込みやすくなる」などのアドバースを受けながら調理。タコやツブを具に取り入れたピザや、シソとチーズを使ったジエノベーゼ風パスタなど5品を作り上げた。

漆崎シェフや町地域おこし協力隊の北田純子さん、町経済課商工係の職員らによる審査が行われ、タコの珍味が入ったキャンディーなどの奇抜なアイデアや絶妙な味に驚きの声が上がっていた。

エゾシカ肉とシソを重ねて揚げたミルフィーユカツを開発した竹田花音さん（18）は「男性でも女性でも食べやすいものを目指した。揚げ物はほとんどしたことがなく難しかったが、サポートのおかげもあり形にできた」と話していた。

（水谷友路）