

大曲支援学校生考案 「トまどピザ」味わって

地元食材使用、あす販売

大仙市の大曲支援学校の生徒が考えた、地元の食材を使ったオリジナルパンの販売会があす22日、市内2カ所で行われる。生徒たちは20日に販売会に向けて看板やのぼりを作った。

パンを考案したのは、中学部3年生の10人。昨年4月から授業で大仙市について学んでおり、学習の集大成として、市の特産品を使ったパンを考えた。たけや製パン（秋田市）に製造を依頼し、試作会などを重ねてきた。

販売するパンは、パン生地地に地元産トマトで作ったピューレを塗り、具材に地元産エダマメなどを使ったピザ風味の一品。神宮寺の東北醤油が製造する万能つゆ「味どうらくの里」も吹きかけ、風味付けした。三つの地元産の材料名から1字ずつ取って「トまどピザ」と名付けた。

20日は、生徒が画用紙に「トまどピザ」の文字や絵をクレヨンや色鉛筆などで描き、手持ちの看板やのぼりを制作した。吉川想さん（15）は「僕たちが考えたおいしいパンを市民の方に味わってほしい」と話した。

生徒による販売会は、22日午前10時20分から1時間、大仙市役所（大曲花園町）と、JA秋田おばこ直売所「しゅしゅえっとまるしえ」

（花館）で開く。1個180円で、各会場200個限定。（佐藤和輝）

（令和5年2月21日（火）秋田魁新聞より

一部抜粋）

