

地元食材使い生徒考案 ゆり支援学校高等部 **新作ソース バーガーに**

あす「田屋」(由利本荘)で販売会



販売会を行う食品加工班長の會澤さん(右)と副班長の佐々木さん

由利本荘市のゆり支援学校(近藤千晴校長)高等部の生徒があす4日、製造に携わった商品の販売会を同市石脇の発酵小路「田屋」で開く。市のB級グルメ「本荘ハムフライ」に生徒考案の新作ソースを絡めた「本荘ハムフライバーガー」2種類(各300円)や、人気商品の「いちじく南蛮味噌」(500円)などが並ぶ。

本荘ハムフライバーガーは「いちじく南辛ソース」「ベリうまソース」を使った2種を用意。いちじく南辛ソースは、いちじく南蛮味噌に中辛ソースと豆板醤を混ぜ、マヨネーズも加えてまろやかさをプラス。ベリうまソースはブルーベリーを使った「ごろっとジャム」と麵つゆを3対1の割合で配合し絶妙な甘じょっぱさに仕上がった。

材料は地元産にこだわる。イチジクは地域の人からの提供や、同校の農園芸班が栽培したものを使用。

ブルーベリーはJA秋田しんせいから購入し、こうじやしょうゆはヤマキチ味噌醤油醸造元(同市石脇)のものを使っている。

新作ソースを考案したのは同校食品加工班の生徒8人。作業学習の授業で今年5月から試作を重ねてきた。

生徒はイチジク、唐辛子、ピーマンなどを切って下ごしらえも行き、食品加工の幸栄丸(にかほ市三森)がジャムやソースに仕上げた。ハンバーガーの製造は渡部製パン(由利本荘市砂子下)が担う。

いちじく南辛ソースを考案した食品加工班長の會澤龍之介さん(3年)は「子どもたちも食べられる絶妙な辛さに仕上がった。辛いのが好きな人にお薦め」、ベリうまソースを担当した副班長の佐々木愛莉さん(同)は「みんなで話し合い、納得のいく出来になった。たくさんの人に買ってもらいたい」と話した。

販売会は午前10時15分~正午。食品加工班の生徒が接客や会計を担当する。本荘ハムフライバーガーといちじく南蛮味噌のほか、ごろっとジャム(400円)、干しシイタケ(280円)などを約30個ずつ販売する。

ゆり支援学校について紹介する写真パネルや、生徒が作業学習で作った製品を展示する「ミニ学校展」も発酵小路「田屋」であす4日まで開いている。午前10時~午後5時(4日は1時)

問い合わせはゆり支援学校 ☎0184・27・2630(加藤広大)

(令和6年12月3日(火)秋田魁新聞より一部抜粋)

