

雄勝中3年生おにぎりとピザ考案 来月1日種苗交換会で販売へ**地元食材の良さ「ぎゅっと」**

開発した2種類のピザを手にする生徒たち



湯沢市の雄勝中学校の3年生30人が地元事業者と協力し、地元の食材を活用したおにぎりとピザを完成させた。県種苗交換会(31日～11月4日)の会場で、11月1日に販売する。生徒たちは「雄勝の良いところをぎゅっと詰め込んだ商品を作った。ぜひ食べてほしい」と呼びかけている。

生徒たちは総合的な学習の時間を使い、地域の特色を生かした商品開発に挑戦。6月ごろから地元産の食材を調べ、おいしく味わってもらおう食べ方について話し合いを

進めてきた。商品は可能な限り雄勝地域の食材を使用することにこだわり、何度も試作を重ねたという。商品開発に協力したのは、キッチンカーで食品販売を行う市内2事業者で、「厨本舗」がおにぎり、「雪国のキッチンカー ゆきだるま号」がピザ作りをサポートした。おにぎりは、ホタテ養殖の父と呼ばれた故山本護太郎さんが院内地区出身であることにちなんだ「ほたてバターしょうゆおにぎり」と、地元産ネギとみそを使った「ネギ味噌おにぎり」(ともに400円)の2種類。どちらも雄勝産米を使用した。ピザは地元産イチゴを使ったジャムのほか、マシュマロや蜂蜜を使った「魅惑のふわいちごピザ」、地元産ネギやみそをのせた「悪魔のねぎみそチーズピザ」(ともに750円)を作った。生地には地元産米粉を使用。商品は冷凍状態のものを販売し、自宅で焼き直す必要がある。

おにぎりを担当した中村優人さん(3年)は「幅広い世代の方に食べてもらえるようおにぎりを選んだ。どちらもとてもおいしくできた」、ピザを担当した高橋壺成さん(3年)は「雄勝の食材をたくさん使った1枚に仕上がった。甘いのとしょっぱいがあるのでぜひ両方食べてみてほしい」と話す。

おにぎりは市健康ドーム、ピザは市総合体育館で11月1日午前10時から販売する。(舘岡朋美)

(令和7年10月30日(木)秋田魁新聞から一部抜粋)