

大館桂桜高生

メニュー考案し試食会 **比内地鶏の雄** おいしく5品

比内地鶏のおんどりを活用するためのメニューの試食会が18日、大館市の大館桂桜高校で開かれた。同校生活科学科フードデザインコースの3年生が昨年から開発を進めてきたメニュー5品がお披露目された。

食品ロス削減の取り組みを進めているハウス食品と比内地鶏のおんどりの活用法を模索している市農政課が1

年ほど前に同校へメニュー考案を依頼。これをきっかけに活動が始まった。

おんどりは肉質が硬いほか、特有の臭みがあることなどがネックとなり、多くはひなの段階で廃棄される。このため、生徒たち20人が有効活用することを念頭にそれぞれ1品ずつメニューを考案。その後10品に絞って試作し、その中から優れたメニューとして ▶カレーキッシュ ▶チーズカレーコロケ ▶トマトカレー ▶カレー唐揚げ ▶カレー南蛮そば—の5品を試食用のメニューに選んだ。

試食会では市農政課の職員やハウス食品東北支社の社員、同校教員の6人が審査員を務めた。生徒は最初に「おんどり特有のにおいや硬さには料理酒などを使って対処した」などと料理のポイントについて発表。引き続き審査員が5品を実食した。

審査の結果、もも肉や胸肉、皮などを満遍なく活用できるひき肉を使ったチーズカレーコロケ、味のバランスが評価されたカレー唐揚げが同数の票を集めて最優秀作品となった。

カレー唐揚げを考案した石川真生さんは「自分たちの作った料理が評価されてうれしい」と話した。活動を担当した同校の中嶋真由美教諭は「食品の背景にある課題に触れるためのいい機会になったはず。どうすればおいしく食べてもらえるか工夫を凝らした経験を今後に生かしてほしい」と話した。当初は毎秋開かれる大館圏域産業祭での販売なども想定していたが、産業祭が中止となったため、活動は今回の試食会で一区切りとなった。(間杉大旗)

