

白鷹

白鷹町で2日に開かれる町産業フェアを盛り上げようと、荒砥高（同町、石田充校長）の2年生4人が町内産食材を使ったおこわと鶏の唐揚げを

考案し、フェアで販売する。地元ベーカリーとのコラボ企画第4弾で、今年は初めてご飯ものに挑戦。生徒たちは「地域の味でおいしい驚きを届けたい」と意気込んでいる。

おいしい驚き 届けます



考案したおこわと唐揚げを手に笑みを浮かべる（左から）大羽悠月さん、松野悠太さん、小林凜さん、児玉颯樹さん
＝白鷹町・荒砥高

メンバーは大羽悠月さん（16）、児玉颯樹さん（16）、小林凜さん（16）、松野悠太さん（16）。同町鮎貝のパン店「エリート思酵♡」（黒沢誠オーナー）と協力し、夏休み前から試作を重ねてきた。これまで2022年に食パン、23年にハンバーガー、24年にはピザを手がけており、今回は同店がおにぎり専門店「エリート思酵♡」を運営している縁か

荒砥高生 町産食材のメニュー考案

きょう販売 おこわ、唐揚げ 納得の味

ら、ご飯とおかずをテーマにした。

おこわには町内産のシイタケ、ニンジン、打ち豆のほか、特産のゴボウ「岡の台こんぼ」をふんだんに使用。素材のうまみを生かし、素朴で優しい味わいに仕上げた。唐揚げは塩こうじで下味を付けて二度揚げし、外はカリッと、中はしっとりジューシーに。どちらも冷めてもおいしいのが特徴だ。

10月29日には校内で4回目の試食会を開き、児玉さんは「打ち豆とゴボウの食感がいい」、小林さんは「味がしつかりしていてご飯が進む」とそれぞれ納得の表情を見せた。当日はおこわ（250g入り）を200パック、唐揚げ（6個入り）は50パックを用意し、1パック各500円で販売する。

町産業フェアは町まちづくり複合施設で午前10時～午後3時に開催。西置賜ふるさと森林組合による体験コーナーや町商工会の出展ブースをはじめ、伝統の獅子舞披露、働く車の展示など多彩な催しを予定している。（野田達也）