

三戸町の依頼を受け、商品開発に取り組む三戸高校みらい探究コースの2年生11人が1月25日、レトルトカレー商品化へ試作を行った。生徒たちは販売益を町に還元することを目標としており、3班に分かれニンニクたっぷりのキーマカレーを地域食「かつけ」に合わせたり、リングチップスをトッピングしたり、ラード入りの辛めカレーにしたりと工夫し、売れる商品をイメージしながら取り組んだ。

商晶開発は、内閣府の地域活性化伝道師でコーピーおきなわの石原修さん（64）らの助言を受けながら絞り込み、レトルトカレーに決定。昨年12月のワークショップに参加した岩木屋（弘前市）関係者から

## 三戸高生が カレー試作

提供を受けたリングカレールーを使って試作した。

各班は、4人分の材料費2千円を目安に食材を調達、慣れない手つきで野菜を細かく刻むなどし、とろみや味の濃さなどを確かめながらカレーを完成させ、出来上がった3種を食べ比べた。清沢勇人さんは「それぞれ個性があったが、食べやすさや辛さなどが、ラード入りが良かった」と話した。

今後、生徒たちの意見を聞きながら商品生産を依頼する岩木屋に提案するなど年度内に味を固め、パッケージ作りなどを経て夏ごろまでにお披露目する。（珍田秀樹）



三戸高校生が作った3種類のカレーを試食用に盛った皿。かつけを使うなど、地域色を出し、利益の出る商品化を目指す

高校生による商品開発は珍しいが、同校は一定数の商品製造が必要な相手先ブランドによる生産（OEM）を視野に、学校給食や防災用の備蓄など、販路開拓にも取り組む方針。

（珍田秀樹）