

令和7年2月6日（木） デーリー東北

「郷土料理の関心高めたい」

三戸

青森県立三戸高（直町年行校長）の2、3年生6人が、「三戸産りんごを使つて郷土料理を若者向けにアレンジした「リンゴきんかもち」を開発した。「郷土料理にスポットライトを当てて関心を高めたい」と語つて苦笑。町観光協会（藤井立夫会長）が仲介し、三戸名物元祖まるごと苺が開かれる8、9日、町立三戸の四季彩菜あいさいいかんで販売する。

（熊谷勝之）



若者向けにアレンジ 8、9日販売

考査した「リンゴきんかもち」を実験で実現する
青森県立三戸高の3年生

きんかもちは、クルミ

合的な研究の授業時間を利用

して昨年春から商品開発を進めてきた。

三戸産のふじりんごを

開発を進めてきた。

の生地で包んだ和菓子で、主に三戸町や五戸町で食べられている。

同校は、八戸農業高等

学校地域活性促進事業の助成金を活用。6人は職

員で、生地にもりんごジャムを詰めて風味をつけたレシピを完成させた。

4日に道の駅さんのへ

・ふれあいハウスで開かれた試食会には、3年の清沢美久さん、大村光さん、鶴巣々花さん、米田聰子さんが出席。リーダーの清沢さんは、「きんかもちを食べる人が少なくなった現状を変えたかった。このアレンジをきっかけに、きんかもちのおいしさが多くの人に再認識してもらえればうれしい」と語った。

や胡麻餡、みそやごまを混ぜたあんを小麦粉などを生地で包んだ和菓子で、主に三戸町や五戸町で食べられている。同校は、八戸農業高等学校地域活性促進事業の助成金を活用。6人は職員で、生地にもりんごジャムを詰めて風味をつけたレシピを完成させた。4日に道の駅さんのへ・ふれあいハウスで開かれた試食会には、3年の清沢美久さん、大村光さん、鶴巣々花さん、米田聰子さんが出席。リーダーの清沢さんは、「きんかもちを食べる人が少なくなった現状を変えたかった。このアレンジをきっかけに、きんかもちのおいしさが多くの人に再認識してもらえればうれしい」と語った。