

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、三戸産リンゴを使っ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。「郷土料理にスポーツライต์を当てて関心高めたい」と臨んで考案。町観光協会（藤村立夫会長）が仲介し、三戸名物元祖まける日が開かれる8、9日、町三日町の四季彩葉あじさいかで販売する。

（熊谷雅之）

若者向けにアレンジ 8、9日販売



きんかもちは、タルミや黒砂糖、みそやゴマを混ぜたあんを小麦粉など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、八戸工業高等専門学校（青森県）の学校地域活動促進事業の助成金を活用。6人は総

合的な開発の授業時間を活用して昨年春から商品開発を進めてきた。三戸産のふじリンゴを小さく切り、少し煮込んで水分をある程度飛ばした後に、シナモンパウダーを振りかけてあんを作成。生地にもリンゴジュースを混ぜ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年の清沢勇人さん、大村光さん、館原花さん、米田響日さんが出席。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つ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」と話した。

考案した「リンゴきんかもち」を笑顔で紹介する青森県立三戸高の3年生