

1面
掲載



16面
掲載

リンゴで現代風「きんか餅」

三戸高生 伝統菓子アレンジ

三戸町の三戸高校（直町年行校長）の生徒たちが、地域に古くから伝わる伝統菓子「きんか餅」を、地元産リンゴを使って現代風にアレンジした「リンゴきんかもち」を新たに開発した。生徒たちからレシピの提供を受けた町観光協会が8、9日に町内で開かれる「元祖まける日」で販売する。

（藤田幸雄）

「きんか餅」は、同町など県南地方に伝わる伝統菓子で、地域の名産品を生かした商クルミや「ま、黒砂糖、みそを混ぜた具を麦餅で包み、ゆでる。通常は小麦粉をおでこねて生地を作るが、小麦粉ともち粉を使い、お湯の代わりにリンゴジュースを活用している。具材には細かく刻んだ煮リンゴとシナモンを

取り入れているという。地域の名産品を生かした商品開発について考える、3年生4人と2年生2人の計6人のグループが考案。八戸工業高等専門学校地域活動促進事業助成金を活用し、昨年春から授業の一環として取り組んできた。

3年の清沢勇人さん（17）は

8、9日 町観光協会が販売

「いろいろと試行錯誤し大変だったが楽しかった」と振り返り、「周囲できんか餅を食べた人が少なく、知名度が低いと感じたため、若者向けにアレンジすれば再び注目されるのではないかと考えた」と開発のきっかけを語る。

また、南部町出身の清沢さんは昔からの味を大切に思っており、「きんか餅が再認識され、地域のためになれば」と話した。

リンゴきんかもちは1個150円（税込み）。8、9の両日、三戸町二日町の「四季彩葉 あじさいかん」で各30個ずつ販売予定という。

「リンゴきんかもち」と、考案した三戸高校の3年生たち