

地元産トマト×郷土料理ひつまみ



「ひつまみキーマカレー」を開発した三戸高校の生徒たち

「ひつまみキーマカレー」

オリジナルカレー 味わって

三戸高生がレトルト商品開発



三戸高生が開発した「ひつまみキーマカレー」

三戸町の三戸高校みらい探究コースの3年生巨人が、地元産のトマトやニンニクを使用し、郷土料理「ひつまみ」を組み合わせたオリジナルのレトルトカレー「ひつまみキーマカレー」を開発した。トマトの酸味と、ひつまみの新食感を楽しめる一品に仕上がった。同町の道の駅さんのへで2月21日から販売している。（藤田幸雄）

三戸

商品開発は地元の魅力を知ってもらうのが目的で、約1年前にスタート。内閣府の地域活性化伝道員でコアおきなわの石原修さんらの助言を受けたほか、岩木郡（弘前市）から提供されたりんごカレールーを用いて試作を重ねてきた。

2月26日、同校で開かれた商品発表会では、生徒たちが「トマトの収穫量が県内1位の知名度を高め、農家の経済的支援につなげたい」「長期保存が可能で非常食としても活用できる」「給食で提供し、三戸町への郷土愛を育むことにも寄与する」などと、商品化のメリットを説明した。

3年生の市村舞さんは「トマトとひつまみ、カレーという意外な組み合わせだが、辛さが抑えめなので多くの人に味わってもらいたい」とPR。

パッケージデザインは、同校クリエイティブ部の生徒3人が担当。考案した3年生の大平珠来さんは「学生らしさを示すため制服の袖をデザインに取り入れた。題字の『ひ』の部分をひつまみのように引き伸ばしている感じに表現した」と語った。

試食した市村修二町長は「ひつまみとキーマカレーのバランスが非常に良い。トマトの酸味とニンニク、リンゴの風味が絶妙に組み合い、100点以上の出来」と味を絶賛した。

「ひつまみキーマカレー」は1個540円（税別）で販売されており、売り上げの一部を三戸町に寄付する予定という。