

オリジナル商品開発

おあげ使ったピザやデザート

三戸

8月9日に南部町の旧向小で開かれる「南部まつり」への出店を目指す、青森県立三戸高（直町年行校長）2、3年生12人がオリジナル商品の開発に取り組んでいる。太子食品工業（三戸町、工藤茂雄社長）が食材を提供し、15日は同校で2回目の試作を行った。地元のまつりでビジネス体験に挑む生徒たちは、商品の完売とまつりの盛り上げを目指して意気込んでいる。（熊谷勝之）

太子食品工業が食材提供



オリジナル商品を作り試食する三戸高の生徒

南部まつり実行委員会（工藤恵之助会長）は三戸高生との連携企画を進めている。昨年度の「おあげ屋敷」は長蛇の列が途切れず、運営に携わった生徒も達成感を得ていた。本年度のまつりでは参加希望者が増加。おあげ屋敷担当の7人に加えて、オリジナル商品による出店でフードロスの削減とマーケティング調査に取り組む2チーム12人が参加することになった。

生徒は、▽おあげを生地にしたりピザ▽小さなおあげをさらに揚げてチョコレートソースをかけたデザート▽豆腐スムージーなど、自由な発想でオリジナル商品を試作。参加した太子食品工業の工藤裕平副社長は「社員からは出てこないアイデアで、新たな気づきだ」と驚いていた。

ピザを作った2年の田中椿さん（16）は、「オリジナル商品を通して多くの人に地元の野菜や果物を知ってもらえれば」と話した。おあげのデザートを作った3年の千浦増杏さん（18）は、「チームをまとめるのに苦労したが、今は全員同じ目標に向かっていて、とても楽しい」と笑顔を見せた。

実行委の工藤会長は「三戸高生が、地元でしかできない体験を通して地元を愛着を持って3年間を過ごすことで、まつりと学校を盛り上げた」と語った。