

豆腐たこ焼きや油揚げのピザ

三戸高生 独自商品を考案

三戸 地域のまつりを盛り上げようと、三戸高校（直町年行校長）の生徒たちが、地元食材を活用したオリジナル商品の開発に取り組み、9日に南部町の旧向小学校で開かれる

「南部まつり」に出店する。三戸町の太子食品工業（工藤茂雄社長）が食材を提供。生徒たちは試作を重ね、豆腐たこ焼きや油揚げのピザなど全8品を完成させ、来場者に販売する。（藤田幸雄）



太子食品が食材提供 9日、南部まつり出店

オリジナル商品の試作
を行う三戸高校の生徒
たち

この企画は、南部まつり実行委員会（工藤恵之助会長）が三戸高校や太子食品工業と連携し実現。高校生たちが地域の大人たちと関わりながらビジネスの現場を体験し、実践的な知識を身に付け、地域の未来を担う人材育成につなげるのが狙い。

同校の2、3年生12人が参加。7月中旬には、同校で2回目の試作が行われ、豆腐や油揚げなどを使ったさまざまなオリジナルメニュー作りに取り組んだ。油揚げを生地にしたり、ピザを考案した田中椿さん（2年）は、地元農家を取材し、廃棄食材の理由や料理との相性などを学んだという。「まつりで多くの人に食べてもらい、地元の野菜や果物をもっと知ってもらいたい」と意気込みを語った。

豆腐を練り込んだ生地にごんにやくを入れたたこ焼きを作った松尾宙さん（同）は「まつりではたこ焼きを売りたいかった。好き嫌いが多くの人に楽しんでもらえると思う」と述べた。

工藤会長は「三戸高校生が3年間の在学中に地域の大人たちとのビジネス体験を通して、地元への愛着を深め、まつりとともに学校の盛り上げにもつなげたい」と期待した。

南部まつりは9日午後2時から同9時まで、旧向小特設会場で開催される。三戸高校生は飲食ブース出店のほか、昨年好評だった「お化け屋敷」の運営にも当たるといふ。