



開発した「みみもっち」をPRする大平珠来さん  
＝3日、三戸町

せんべいのみみ、あんことマッチ

## ぜんざい「みみもっち」新感覚

三戸高と町観光協会 限定販売へ

青森県立三戸高（直町年行校長）と三戸町観光協会（藤村立夫会長）は、町内せんべい店の名物「せんべいのみみ」を使った新感覚ぜんざい「みみもっち」を共同開発し、7日から道の駅さんのへで限定販売する。せんべいのみみのもちもちとした食感と塩味が、あんこの甘さとマッチした特色ある商品。開発した生徒は「この商品を通して、みみのおいしさや三戸町の良さを広めたい」とアピールする。

同校と町観光協会は、一昨年からの地域活性化を目的とした商品開発を進めており、第3弾の商品。今回は3年の大平珠来さんが主体となり、同校OGで八戸市鮫町の無島物産販売施設「かぶーにゃ」でフード・観光マネージャーを務める小泉由枝さんが協力し、昨年夏から試作を重ねてきた。

せんべいのみみは、町内の小山田煎餅店の商品を使用し、ゆでることももちもちとした食感を作ること成功。カマラードの家（五戸町）に加工を委託して常温保存可能な商品に仕上げ、パッケージは大平さんが南部せんべいをイメージさせるイラストを描いた。

3日は道の駅さんのへで、同校や町関係者を招いて試食会が開かれた。大平さんは「出来栄は百点満点。同年代の人にも南部せんべいに親しみを持ってくれば」と話した。

販売は限定300個。内容量は180g、価格は600円（税込み）。

（熊谷勝之）