

けの汁とチャーハンで新メニュー 郷土料理継承目指す

弘前大生 考案 28日まで学食で販売

弘前大学農学生命科学部3、4年生4人が、郷土料理「けの汁」とチャーハンを組み合わせた新メニュー「けのあんチャーハン」を開発した。アレンジしたけの汁を使うことで青森らしさを演出し、郷土料理の継承や認知度・消費量の向上を目指す。28日まで同大文京キャンパスの学生食堂で販売される。

同大の「6次産業化マイスター育成プログラム」に参加した学生が、昨秋から

弘前大生協や木村食品工業(平川市)と協力し、インターンシップなどを経て開発。木村食品工業が製造する「けの汁ミックス」を活用した新メニューの考案に取り組み、グラタンやパスタ、おしるこなどさまざまな組み合わせを試した結果、あんかけチャーハンメニュー化した。

24日の試食会では、開発した八尾花音さん(20)らが学長や同プログラムに参加する1年生にスライドで、けの汁や開発工程などを紹介した。参加者の反応は良く、笑顔で完食していた。最後に試食の感想などを聞き、さらに良くするために意見交換した。



弘前大生が開発した「けのあんチャーハン」

八尾さんは「メニュー開発は初めてで、意外な組み合わせがおいしかったり、味だけでなく提供する側の手間なども考えなければならなかったりと難しいところもあった」と振り返り、「学生に

人気のあるチャーハンとしようゆ味のは相性がよく、野菜が多く食べられるのも魅力」とPRした。販売初日の同日は200食以上が売れた。人文社会

科学部1年の橋本奏音さんは「けの汁は食べたことがなかったが、新しい組み合わせが面白いと思いついた。山菜が入っていておいしかった」と笑顔で語った。(三浦佑菜)

この画像は、当該ページに限って”陸奥新報”の記事利用を許諾したものです。転載ならびにページへのリンクは固くお断りします。