

弘大生考案。津軽に新しい風を吹かせる

弘大発・NEWけの汁

6/24~6/28

期間  
限定

# けのあん チャーハン

津軽地方郷土料理

けの汁 × あんかけチャーハン

弘前来たんだば  
けの汁食ってけじゃー!

野菜たっぷりしよつゆ味あんかけと  
チャーハンのベストマッチ



440円

## けの汁をもっと知ってほしい！

という思いから、「けのあんチャーハン」は誕生しました。  
けの汁とは、津軽地方で長く親しまれてきた郷土料理です。

年々けの汁を作る人・食べる人は減ってきています。  
「けのあんチャーハン」は、けの汁の伝統文化を絶やすことなく、  
ここからさらに長く継承されていくことを目指して、  
「けの汁ミックス」を学生の親しみやすいポリューミーなチャーハンと  
掛け合わせてアレンジした料理です。  
「けのあんチャーハン」が、皆さんがけの汁をはじめとする郷土料理に  
触れ、考えるきっかけとなることを願っています。

## けの汁について

### けの汁とは？

津軽地方に約400年伝わる郷土料理  
で、さいの目に刻んだ大量の野  
菜・山菜を水で煮上げた、  
具だくさんの汁物料理である。  
「津軽の七草がゆ」とも呼ばれ、  
地域や家庭によって味付けが  
異なる（味噌、醤油など）。



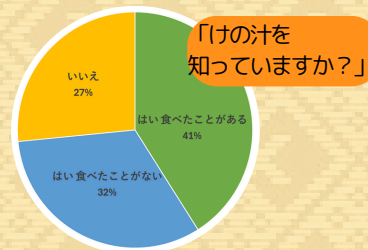
### けの汁ミックスとは？

青森県平川市にある木村食品工業が  
生産しているロングセラー商品。  
細かく刻んだ大根、人参、ふき、わ  
らび、ぜんまい、ごぼうの水煮が  
パック詰めされており、  
大量の具材を細かく切るという  
手間を省き、鍋で煮て味付けを  
するだけで、けの汁を簡単に  
作ることができます。



### アンケート調査「けの汁を知っていますか？」

食堂Horestにて弘大生252人に対しアンケート調査を実施した結果、  
「知っている」と回答した人が73%、「知らない」と回答した人が27%と、  
約3割の学生がけの汁を全く知らないとわかりました。  
また、「知っている」と回答した人の中でも約4割の人が  
「食べたことがない」と回答しました。



### 6次産業化とは？

「1次産業×2次産業×3次産業の  
総合的かつ一体的な推進を図り、  
豊かな地域資源を活用した新たな  
付加価値を生み出す取り組み」の  
ことです。（農林水産省HP参照）



私たちは「6次産業化マイスター  
育成プログラム」の中で、  
生産(1次)・加工(2次)・販売(3次)  
の流れを実際に見学して学び、  
それらを踏まえて食堂メニューの  
開発を行ってきました。  
数々の試作の末に完成した  
「けのあんチャーハン」を  
ぜひご賞味ください。