

けの汁×チャーハン

弘大生考案 学食で28日まで

弘前大学農学生命科学部の学生4人が、本県の郷土料理「けの汁」とチャーハンをミックスした「けのあんチャーハン」を考案した。津軽地方で長く親しまれて



「けのあんチャーハンを試食する弘大生。「何で今までなかったんだろう」「おいしい」との声が聞かれた」24日、弘大文京キャンパス

いる料理と県産食材を若者らにPRする狙い。24日、弘大で試食会が行われ、教員や学生から「しょうゆ味がいい感じ」「おいしい」との声が上がった。28日まで学食で440円で提供。学食を運営する生協と大学側が売れ行きや学生の反応を見ながら、定番メニューにするかどうか決める。

「けのあん」は、ダイコン、ニンジン、フキなどの野菜をたっぷり含ませたいしょうゆ味のだんごチャーハンが程よくマッチし、けの汁の風味と米の食べ応えを楽しめる。



弘大生が考案した「けのあんチャーハン」

考案したのは同学部の井村哲之将さん（4年）、皆口花さん、八尾花音さん、竹山綾音さん（以上3年）。4人は、農林水産物の6次産業化を担う人材を育成するプログラムで、昨年からの汁を使ったメニュー作りに挑戦。グラタン、パスタ、天丼、お汁粉などの料理を試作し、味やコスト面で評価が高かった「けのあん」を販売することになった。

試食会には福田眞作学長のほか、教員、学生ら約30人が参加し反応は上々。「あんかけを、ごはんに分けて出してもいい」との提言もあった。皆口さんらは「若者にけの汁を知ってほしい。けのあんチャーハンが郷土料理を考えるきっかけになれば」と呼びかけた。

神成萌花さん（1年）は「なぜこれまでこの組み合わせがなかったのだろうと思っくらいおいしい」、宮城県出身の齊藤龍太郎さん（1年）は「自分でも作ってみたい」と語った。

（菊合賢）

この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。

この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が
利用を許諾したものです。無断転載はできません。