

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）。



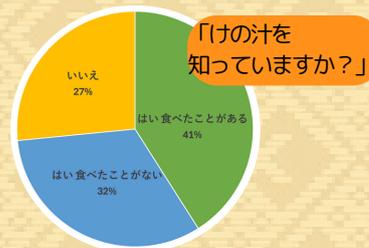
けの汁ミックスとは？

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。