

ごぼちき丼

キンパ風ホタテ丼

県産食材 学食で食べて



弘大生が開発

あすまで 海外料理とコラボ

県産食材を使った料理を学食で食べてもらおうと、弘前大学の学生10人が海外料理とのコラボをコンセプトに「ごぼちき入りヤンニョムチキン丼(ごぼちき丼)」と「キンパ風ホタテ丼」の2品を開発し、14日に同大学会館1階の文京食堂Horest(ホレスト)

で提供が始まった。学生たちは「満足感のあるボリュームで、しっかりとした味付けにこだわった。ぜひ食べ比べて楽しんでほしい」と話す。価格はどちらも616円(税込み)。16日まで提供する。

(稲葉智絵)

メニュー開発は、学部・学科の枠を超えた学びを通して課題解決能力などを育み、地域貢献できる人材の育成を目指す「副専攻プログラム」の一つで、農学生命科学部担当の「6次産業化マイスター育成」で実施。履修学生は農産物生産、加工、流通に関する基礎知識の習得から、県産食材を活用した商品開発、販売まで実践する。

このプログラムは同学部、人文社会科学部、理工学部の2、4年生10人が履修し、昨年度から農産物の加工販売を行う地元企業でのインターンシップ、学食メニュー

メニュー開発に取り組んだ。食材には生産量全国1位のゴボウと、全国トップクラスの生産量を誇るホタテを選んだ。その理由について「ゴボウは認知度向上や販売促進で地産地消につなげたい、ホタテは高水温の影響による水揚げ量減少、価格高騰の現状などを知ってもらいたいとの思いから選んだ」と説明した。

提供初日の14日は、同大オープンイノベーションラザでお披露目会が開かれ、学生による説明と併せて、福田眞作学長、岡崎雅明理事(企画担当)、副学長らが2品を試食した。福田学長は「学生たちの工夫が感じられるメニューで、2品ともおいしく、何度か食べたくなる味だった。学食の定番メニュー、さらには市内の飲食店でも提供さ

されるようになってくれたら」と期待を寄せた。履修学生を代表して人文社会科学部4年の室川夏代さん(21)が「県産食材を広めたいという思いを込めてメニューを開発した。味付け、価格設定など新しいものを生み出す難しさを学んだ」と話した。

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。