

わたしたちが作りました！ 稲川中学校（湯沢市） **三梨牛そぼろ丼弁当**

ご飯進む甘辛い味付け



ホテルのレストランで販売した時は、特別に生徒が弁当の盛り付けを担当しました＝9月29日、湯沢市の湯沢ロイヤルホテル

湯沢市の稲川中学校には「稲川の新たな魅力を引き出す」を目標に、生徒たちがつくる会社「稲川カンパニー（iNA-CO=イナコ）」があります。全校生徒はこの会社の社員となっており、毎年、駒形りんごやエダマメ、川連漆器など地域の特産品を生かした商品を開発しています。

今年開発した商品の一つ、「三梨牛そぼろ丼弁当」は、地域のブランド牛「三梨牛」を主役に据えました。「三梨牛を育てる照る担い手が減っている中、もっと三梨牛のことを知ってほしい」。稲川カンパニーのCEO（会社の最高責任者）を務める阿部未央さん（3年）は開発に込めた思いを明かします。

三梨牛そぼろ丼弁当の開発メンバー、根元健多さん（3年）は、商品開発に協力してくれる地元ホテルに二つのお願いをしたそうです。一つ目は、そぼろをご飯が進む甘辛い味付けにすること。もう一つは、たくさんの人に弁当を手にとってもらうため、手頃な価格にすることです。

完成した弁当は地元産のお米を使用。ご飯にそぼろと錦糸卵を載せ、香ばしく焼いてタレを絡めたネギを添えました。ネギも地元で収穫されたものだそうです。湯沢ロイヤルホテルのレストランや学校祭で限定販売したところ、あっという間に売り切れました。

根元さんは実際に食べた感想を「そぼろには他の牛肉とは違った味わいがあり、ネギも良いアクセントになっていて、ずっと食べ続けられるくらいおいしい」と話します。

今年は三梨牛そぼろ丼弁当のほか、地元のリンゴやエダマメなどを使った和洋菓子、川連塗りの雑貨などもできました。いずれも11月23日に湯沢市と横手市の商業施設など4カ所で限定販売します。

多彩な商品はどれも地元の企業やお店などが稲川地域の活性化のために協力して完成しました。阿部さんは「商品をきっかけに地域外の人には稲川の魅力を見つけてほしい、地域の人には再発見してほしい」と話しています。<岡部千穂が担当しました。第2日曜日に掲載します>

メモ

稲川中学校の生徒が開発した商品は、23日午前10時～正午、午後0時半～2時、湯沢市の道の駅おがち、湯沢市役所、横手市の道の駅十文字、スーパーモールラッキーでそれぞれ販売します。「三梨牛そぼろ丼弁当」は1個1080円。駒形りんごの商品は7種類あり、それぞれタルト600円、パイ350円、ゼリー250円、大福200円、クッキー200円、どら焼き（価格未定）、リンゴチップス（150円）。ほかにエダマメあんのどら焼き（250円）、稲庭うどんのスナック菓子（100円）、生徒がデザインした川連塗りテーブルウェア（1600円～5千円）と缶バッジ（価格未定）、生徒撮影の写真入り卓上カレンダー（価格未定）も販売します。



三梨牛そぼろ丼弁当

それぞれなくなり次第終了。問い合わせは稲川中学校 ☎0183・42・2160