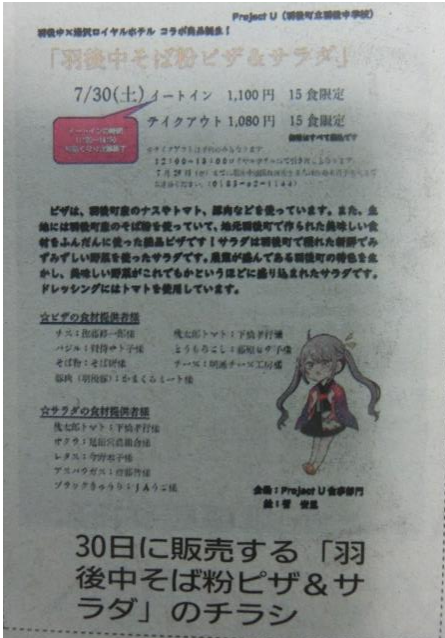


羽後中生がメニュー開発 町産食材ふんだんに 30、31日提供 湯沢市のホテルで



羽後町の羽後中学校（丹後章校長、331人）の生徒が町内産食材を使って開発したメニューが、湯沢市の湯沢ロイヤルホテルで提供される。30日にピザ、31日には天井を販売。ホテルのレストランで注文できるほか、あす29日まで予約すればホテルから持ち帰りできる。Eat-in、Takeoutとも両日各15食限定。

30日に販売する「羽後中そば粉ピザ&サラダ」は、ピザ生地にそば粉を使い、ナスやトマト、トウモロコシやチーズなどを盛り付ける。サラダは特産「ひばり野オクラ」のほか、新鮮なアスパラやトマト、レタスなどを組み合わせた。Eat-inが1100円、Takeout 1080円。

31日に登場するのは「羽後中天プライス丼&豚汁」。ひばり野オクラ、トウモロコシ、カボチャといった旬の野菜で彩る。Eat-in 1100円。Takeoutは864円で、豚汁が付かない。

両日ともEat-inは午前11時～午後2時。Takeoutは正午～午後1時。購入者には生徒手作りの小物類が贈られる。

羽後中は昨年度から「Project U」と銘打ち、3年生が「総合的な学習」の一環として地域貢献や社会参画について学んでいる。本年度は度は106人が7部門に分かれて活動している。

このうち「食事部門」が各メニューの開発に当たった。部門長を務める阿部夢玲さんは「町の食材や特産物を広めて活性化につながればうれしい。幅広い世代の人たちに食べてほしい」と話した。Takeoutの予約は羽後中 ☎0183・62・1144（小林智彦）（7月28日（木）秋田魁新聞より一部抜粋）

そば粉のピザ「おいしい」 天井も、湯沢のホテルで販売 羽後中生、地元食材で開発



Takeout用に包装した料理を客に手渡す羽後中生

羽後町の羽後中学校（丹後章校長）3年生が町内産食材を使って開発した新メニューを、湯沢市の湯沢ロイヤルホテルが調理し、ホテル内のレストランなどで客に提供した。7月30、31日の2日間行われ、ホテルには開発に携わった生徒たちも駆け付け、Takeout用に包装された料理を客に手渡すなどして接客を体験した。

開発したのは、町産のトマトやチーズ、バジルなどを使ったピザのセット「羽後中そば粉ピザ&サラダ」と、町産のトウモロコシ、オクラ、ナスなどを使った天井のセット「羽後中天プライス丼&豚汁」の2種類。ピザは7月30日、天井は同31日に各30食ずつ（Takeout用15食、レストラン用15食）提供された。

初日の30日昼は、生徒3人がホテルのレストラン前で、Takeout用を予約していた客に包装したピザのセットを袋に入れて手渡した。レストラン内で食べた客には、商品の評価などを記入するアンケートの協力を求めた。

羽後中は昨年度から「Project U」と銘打ち、3年生が「総合的な学習」の一環として地域貢献や社会参画について学んでいる。2022年度は106人が7部門に分かれて活動。このうち、メニュー開発は「食事部門」の15人が中心となって取り組んだ。

食事部門の副部門長を務める五十嵐麻弥さんは「レストランで食べたお客さんに『おいしかった』と声をかけてもらい、とてもうれしかった。開発したメニューに使用する食材の調達方法を考えるのが大変だったが、苦勞して良かった」と話した。

ピザに使用したそば粉を提供した農業生産法人「そば研」（同町大戸）の藤原洋介社長(40)は、家族でホテルを訪れ、ピザのセットを注文。「生地がもちもちとしていて、今まで食べたピザの中で一番おいしかった。旬の地元の野菜をおいしく食べられるのも良い」と生徒たちのアイデアを高く評価していた。（湊文香）