

ゆり支援学校生考案人気の南蛮味噌 久々の対面販売

生徒接客、由利本荘で7日



由利本荘市のゆり支援学校高等部の生徒が7日、同市石脇の発酵小路「田屋」で、地元食材にこだわって作った「いちじく南蛮味噌」の販売会を行う。昨年度、地元の飲食・食品関連事業者の協力を得ながら開発した人気商品だ。生徒たちは当日、接客や会計を担当する。

南蛮味噌はトウガラシを使った「ピリ辛」と「甘口」の2種類。生徒たちは「ご飯にのせて食べるのがお勧め」と言う。材料のイチジクやこうじ、しょうゆは地元産で、ピーマンやトウガラシは学校で育てたものを使っている。

高等部では週2日、陶芸や木工など七つの班に分かれて「作業学習」を行っている。このうち、各学年2人ずつの計6人が在籍する食品加工班が南蛮味噌を担当する。にかほ市の食

品加工会社に製造を委託していて、生徒たちが材料となるイチジクのジャムを作ったり、ピーマンなどを細かく切ったりしている。

レシピやパッケージデザインを考案し、商品化した昨年度は、期間限定で地元産のコメとのセット商品をネット通販で販売。これまで校内販売なども含め南蛮味噌は400個ほど売れているという。

加工班は以前からジャムや干しシイタケ、菓子などの加工食品を作り、販売していた。しかし、新型コロナウイルスの感染拡大以降は一般向けの対面販売会は中止になり、保護者などへの販売にとどめてきた。久しぶりに一般販売する7日は、入場制限を設けるなどの感染対策を徹底して実施する。

11月30日の作業学習では班のメンバー6人が、間近に迫った販売会に向け、南蛮味噌が入った瓶へのラベル貼りなどに励んでいた。

菅原幸紀さん(3年)と共に班を引っ張る伊藤結依班長(同)は「南蛮味噌はイチジクやピーマンが苦手な私でもおいしく食べられた。当日、どんな人が買いに来てれるのかドキドキしている。たくさんの方の手に届いたらうれしい」と話した。

販売会は午前10時15分から正午まで。いちじく南蛮味噌のピリ辛と甘口を各100個(いずれも100グラム入りで300円)用意。梅のシロップや干しシイタケ、りんごチップスとのセット商品なども販売する。

購入についての問い合わせはゆり支援学校 ☎0184・27・2630(二木佳奈)

(秋田魁新聞 令和4年12月5日(月)より一部抜粋)

