

男鹿海洋高校生メニュー開発

なじみ薄い「シイラ」好評

道の駅おがにレストラン

男鹿海洋高校（男鹿市）の2で始まった。初日から多くの生徒が地元でなじみ薄い魚「客が来店し、生徒たちは一生を使ったオリシナルメニュー」懸命腕を振るって「なじみ薄い」を提供する期間限定イベント「高校生レストラン」が14日、17日まで。

オリシナルメニューは男鹿同市の道の駅おがに「オガレ」沖で水揚げされるもの、あ



シイラを使ったメニューの調理に励む生徒

まり流通しない白身魚シイラを使った「カレー」・「チリ担」・「かつ丼」の3品、食品科学科の3年生が開発した。

レストランの運営は、食品科学科と普通科の2年生が担当し、初日は11人が参加した。

「開店」同時に次々と訪れる客を、元気づく「いらっしやいませ」と出迎えた。接客担当の生徒が注文を取り、お薦めのメニューを紹介、厨房では調理担当の生徒が忙しく手を動かしていた。

午後1時半には3品とも完売し、快調な滑り出しとなった。近所に住む夏井セイ子さん(77)と秋山梅子さん(74)は

そつてカレーを注文。カレーに添えられたシイラのすり身を加工したハンバーグやフライを味わい、「シイラは初めて食べたけど意外とおいしい。また食べてみたい」と話

した。



接客を担当した伊藤唯花さん(17)は「どうなるか不安だったけど、お客さまから『おいしかったよ』と言ってもらえてみんなに笑顔が広がっていった。完売してうれしい。残りの営業日も頑張りたい」と喜んでいた。

配膳した料理の説明も行った

高校生レストランの営業時間は午前11時～午後2時。メニューはいずれも数量限定で500円。生徒にメニュー開発から調理、接客、店舗運営まで幅広く携わってもらい、食を通じたビジネスについて学んでもらおうと男鹿海洋高と男鹿市、外食チェーンのドリームリンク（秋田市）などが実施した。

（藤原剣）