

モモやリンゴでどら焼き



試食会用のどら焼きを作る鹿角高の生徒



試作したどら焼き

鹿角高3年生

鹿角市の鹿角高校の3年生が、地域商社・恋する鹿角カンパニーと共同で商品開発に取り組んでいる。市特産のモモやリンゴといった果物を使ったどら焼きを11月ごろに商品化し、市内の道の駅などで販売したい考え。

商品開発は、同校の家庭課題研究の授業を選択した36人が4月下旬から取り組んでいる。市の特産品を調べ、鹿角カンパニーの社員から販売戦略などを学んだ後、6班に分かれて作りた商品を考えて。

秋販売へ業者と開発中

商品のターゲットは40代以上に設定。フルーツサンドやモモのパイなどの案から、年配者にもなじみのあるどら焼きを商品化すると決めた。

商品名は「恋するD.O.（ど）らやき」（仮称）。中身は▽抹茶クリームといちじく▽ブルーベリーとクリームチーズ▽こしあん▽リンゴのコンポート▽モモジャムと生クリーム▽の4種類に絞り込んだ。鹿角市十和田毛馬内の菓子店・芳徳庵の中村芳民さん

（65）から生地のごつを学び、試作を繰り返した。今年19日に同校で試食会を開き、関係市長や市職員、鹿角カンパニーの社員らを招き、アンケートに回答してもらった。関係市長は「ブルーベリーとクリームチーズの組み合わせが新鮮だった。商品化に期待したい」と話した。

どら焼きは原価計算や売価の設定も生徒自身が手がけ、9月7日に道の駅かつので開かれる「かつの旬食フェスタ」で試験的に販売する。試食会とフェスタでのアンケート結果を踏まえ、11月ごろに商品化し、道の駅かつの、おおのほかに市内のコンビニで販売する予定。

3年の上田啓丞さんは「甘すぎず、モモやブルーベリーといった果実の味が分かるバランスのよい味になるよう試行錯誤した。開発した商品を市外にも広められるよう頑張りたい」と話した。（本多恒顕）