

## 大館桂桜高生

# 比内地鶏の雄 おいしく5品

比内地鶏のおんどりを活用するた  
めのメニューの試食会が18日、大館  
市の大館桂桜高校で開かれた。同校  
生活科学科フードデザインコースの  
3年生が昨年からの開発を進めてきた  
メニュー5品がお披露目された。



試食会で提供されたメニュー。左上  
から時計回りにカレー南蛮そば、カ  
レーキッシュ、チーズカレーコロッ  
ケとカレー唐揚げ、トマトカレー

## メニュー考案し試食会

食品ロス削減の取り組み  
を進めているハウス食品と  
比内地鶏のおんどりの活用  
法を模索している市農政課  
が1年ほど前に同校へメニ  
ュー考案を依頼。これをき  
っかけに活動が始まった。  
おんどりは肉質が硬いほ  
か、特有の臭みがあること  
などがネックとなり、多く  
はひなの段階で廃棄され  
る。このため、生徒たち20  
人が有効活用することを急  
頭にそれぞれ1品ずつメニ  
ューを考案。その後10品に  
絞って試作し、その中から  
優れたメニューとして▽カ  
レーキッシュ▽チーズカレ  
ーコロッケ▽トマトカレー  
▽カレー唐揚げ▽カレー南

蛮そばの5品を試食会用  
のメニューに選んだ。  
試食会では市農政課の職  
員やハウス食品東北支社の  
社員、同校教員の6人が審  
査員を務めた。生徒は最初  
に「おんどり特有のにおい  
や硬さには料理酒などを使  
って対処した」などと料理  
のポイントについて発表。  
引き続き審査員が5品を美  
食した。  
審査の結果、もも肉や胸  
肉、皮などを満遍なく活用  
できるひき肉を使ったチー  
ズカレーコロッケ、味のパ  
ランスが評価されたカレー  
唐揚げが同数の票を集めて  
最優秀作品となった。  
カレー唐揚げを考案した  
石川真生さんは「自分たち  
の作った料理が評価されて  
うれしい」と話した。活動  
を担当した同校の中嶋真由  
美教諭は「食品の背景にあ  
る課題に触れるためのいい  
機会になったはず。どうす  
ればおいしく食べてもらえ



おんどりを活用したメニューを調理する生徒

るか工夫を凝らした経験を  
今後に生かしてほしい」と  
話した。  
当初は毎秋開かれる大館  
圏域産業祭での販売なども

想定していたが、産業祭が  
中止となったため、活動は  
今回の試食会で一区切りと  
なった。

(間杉大旗)