



1/郷土食を守る団体から講義を受ける生徒 2/丁寧に魚をさばき試作品作りに挑戦！ 3/修学旅行では、琥珀を通して地元の魅力発信に取り組む、株式会社 ten-sen の菅野舞雪代表を訪問 4/考案したメニューやこだわったポイントを試食会で紹介 5/成果発表会で遠藤市長の質問に答える生徒たち 6/エフエム岩手「くじくじ〜く ちょべつと」へ出演し商品をPR

久慈の魅力を発信 地元食材で5品開発

三崎中学校の3年生8人が久慈の魅力発信をテーマに、地元食材を活用した商品開発に挑戦しました。この取り組みは教育旅行の体験プログラムを活用し実施。地域の課題や魅力を見つめ直し、アイデアを出し合いながら形にしていくことを目的としています。生徒たちは5月から、市職員や地元住民を講師に招き、地域の食材や郷土食などについて学習。夏休みには、どのように地元の食材を活用できるか味見をしながら試行を重ね、マダコの酢漬けやホウレンソウの天ぷらなど5品を完成させました。10月には講師やこれまでお世話になった地域の人を招き、試作品を披露。11月1日に、半年間の学びや気づき、成果を発表しました。

参加した小袖風雅さんは「試食してもらったときが一番緊張しました。多くの人に支えられ、最後までやり遂げることができました。考案したメニューが店で提供されることになってうれしいです」と笑顔で語りました。

開発したメニュー5品を紹介

- 1 マダコの酢漬け…ひと口サイズで食べやすく食感も楽しめます。盛り付けを工夫した見た目もこだわった一品です
- 2 ホウレンソウの天ぷら…湯がいた後、水気をしっかり取って揚げることでホウレンソウの風味を最大限に引き出しました
- 3 エゾイソアイナメの唐揚げ…素材の味を崩さないよう味付けや揚げ方を工夫。柔らかい身の特徴を引き立てた唐揚げです
- 4 三崎磯ラーメン…だしがよく取れるトビウオやタイ、ツブ貝、昆布、煮干しなどを使用。魚介の旨味を引き出しています
- 5 4種のクッキー…山ぶどう、椎茸、桑の葉、のだ塩を使い、地元の特産品をアピール。恐竜型で見た目も楽しいクッキー

考案メニューが商品化！

- 生徒たちが開発した新しいメニューは、以下の店舗で提供。久慈の味覚をぜひお楽しみください。
- ▶北三陸磯料理魚棚…マダコの酢漬け、ホウレンソウの天ぷら（～12月まで販売）
 - ▶地場食材レストラン山海里…ホウレンソウの天ぷら（～令和7年2月までの平日販売）
 - ▶美味旬彩翔庵…エゾイソアイナメの唐揚げ（限定メニューで販売中）
 - ▶ユベントス…三崎磯ラーメン（生徒がレンタルキッチンを活用して12月中旬の1日限定販売）
 - ▶地域おこし協力隊米澤友紀隊員…4種のクッキー（米澤隊員が製造し生徒が年内に販売予定）

