

「大垣椎茸」レシピ開発

大垣桜高生 「地元産 認知高まれば」

県立大垣桜高校(大垣市墨俣町上宿)の食料科の生徒たちが、地元で生産されている「大垣椎茸」を使ったオリジナルレシピを開発した。シイタケが苦手な子どもたちにも食べやすいよう、肉とあわせた料理を始め4品を考案。生徒たちは「料理がきっかけで、地元産品の認知度が高まればうれしい」と話している。(佐野泰彦)



開発したシイタケ料理を手にする生徒たち(大垣桜高校)

大垣椎茸は、水の都・大垣の良質な天然水を使って育てており、肉厚でジュシーな食感が特長だ。農業などを手がける大垣市の「ゼロックス」の事業所「ベジファームおおがき」が完全無農薬で栽培。大垣観光協会の推奨観光土産品に認定されているほか、同市がふるさと納税の返礼品にしている。

ベジファームおおがきは、より多くの人に味わってもらうため、昨年11月、地元企業との商品の共同開発で実績がある同校食料科の調理部に、大垣椎茸を使ったレシピの作成を依頼した。

これを受け、同部の1、2年生23人が10品以上を試作。さらに生徒たちは同社を訪れ、栽培の様子を見学したり、試食会を重ねたりしながらレシピを絞り込んだ。そうして、丸く形を整えてとろみのあるあんをかけ、見た目もおしゃれに仕上げた「鶏団子のしいたけ包み」、ジュシーな味わいを生かした「アスパラガスと肉詰めしいたけの串

焼き」など4品を完成させた。

部長の井上七海さん(17)は「栽培見学で、一つ一つ丁寧に育てられていることを知り、素材の良さを生かせるレシピを心がけました。子どもから大人まで楽しめる料理になっていま

す」と話す。4品のレシピは同校のホームページで公開されているほか、ふるさと納税の返礼品にも添えられている。ゼロックスのマーケティング担当・栗木大輔さん(36)は「レシピはどれもおいしく、しっかりと味に仕上がっている。見た目、味の両面で大垣椎茸が堪能できる」と話し、満足した表情を見せていた。