

南富良野高生が考案 シカ肉料理商品化へ

ハンバーグなど3品試食会

【南富良野】南富良野高の2年生3人が調理したシカ肉料理の試食会が同高で開かれた。ステーキとハンバーグ、ミートソースパス



タの3品を作り、南富良野町の鈴木誠教育長や教職員

「フーズ」(糠谷雄次社長)からシカ肉の提供を受け、

シカ肉料理を盛り付ける南富良野高の2年生ら

ら7人に振る舞った。

地元で多く捕獲されるエゾシカの肉を使った料理を商品化して地域に貢献しようと、家庭科の授業の一環で14日に実施。食品加工製造の「南富

レシピを昨夏から考えてきた。

試食会では、料理を食べる前に、生徒が味の特徴や材料のこだわりを説明。出席者は一品ずつ味わいながら、「手軽に食べられる」「あっさりしていて冷めてもおいしい」など感想を述べた。藤原悠斗さん(17)はカレー味や塩レモン味など4種類の「一口ハンバーグ」を出品。「シカ肉の風味を残しつつ、調味料の濃さを調整するのが難しかった」と話していた。

2年生3人は今後、この日出した3品を南富フーズなどと共同で商品化し、町内の飲食店で提供することを目指す。(相武大輝)

令和5年(2023年)3月17日

北海道新聞朝刊