

矢島高校の生徒が商品化 ヘルシーな「豆腐のみそ漬け」いかが？



矢島高校地域創造コースビジネス系の3年生が、地元の食材を使った豆腐のみそ漬けを商品化し、1月25日に同校で完成試食会が行われました。商品開発のコンセプトは「低カロリーで、健康づくりで、地域おこし」。

矢島地域の大井豆腐店と真坂糴味噌店の豆腐とみそを使い、東由利特産物振興会から加工の協力を得て、チーズのような見た目と風味のヘルシーな漬け物が仕上がりました。

試食した大井豆腐店の大井良助さんは「とてもいい味。提案を受けたときは厳しい意見も言ったが、生徒たちは負けずによく頑張りましたね」とにっこり。開発に携わった真坂圭都さん(3年)は「年間を通して安定して作れてちょっと目新しいものを求めて豆腐のみそ漬けにたどりつきました。味の濃さの調整に苦戦したが、地域の新しい

特産品になってくれたらうれしい」と話し、出来栄えに自信をのぞかせました。

豆腐のみそ漬けは、由利本荘ひな街道町中ひなめぐりの開始に合わせ、3月9日に矢島駅構内で販売される予定です。



「おいしいね」などと意見を交わす関係者



Interactive
Side Story