

第3回高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発

～地元高校生と飲食店等が商品を共同開発～

1 「高校生発！いわきテイクアウトメニュー開発」事業とは？

当事業は、いわき産農林産物の魅力を発信するため、いわき市内の高校生と飲食店等（以下、「協力店」）がいわき産「トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）」をテーマ食材としたテイクアウト商品を共同開発し、広く提供するものです。

2 オリジナルレシピ募集～書類審査（令和4年9月～11月）

テーマ食材を使ったオリジナルレシピを市内の高校生から募集したところ、6校から46作品を応募がありました。協力店5店舗が書類審査を行い共同開発する商品を決めるのですが、どのレシピも思いやアイデアが詰まった素晴らしいもので、難しい選考となりました。

3 高校生と協力店による商品開発（令和4年11月～令和5年1月）

書類審査を通過した作品は、それぞれ高校生と協力店により共同開発が進められました。テイクアウトを想定した協力店のアドバイスを踏まえつつ、打合せや試作品の試食を重ねて、味付けや彩りなどの高校生のこだわりを活かした商品開発をしていきます。各作品1か月程度の開発期間を経て、実際に販売する商品が完成しました。



▲ 磐城桜が丘高校
×ビストロあん庵



▲ いわき光洋高校
×（株）マルト



▲ いわき光洋高校
×Patisserie Père Noël



▲ 小名浜海星高校
×DELICA CAFE kibaco



▲ 磐城農業高校
×ダイニングキッチン月海-Ruu-

4 開発商品をお披露目（令和5年2月4日（土））

県いわき合同庁舎において、開発した5つの商品のお披露目会を開催しました。当日は、主催者である會田所長と来賓のいわき市長の挨拶の後、高校生と協力店が各商品のPRを行いました。商品に対するこだわりや開発にあたっての感想などが紹介され、商品開発を通じてお互いに刺激を受けた様子が見られました。

このほか、協賛のJA 福島さくらいわき統括センターからいわきの特産品セット、同じく協賛の常磐共同ガス株式会社からスパリゾートハワイアンズのチケットが贈られ、高校生たちはとても喜んでいました。

さらに福島放送「チャレンジふくしまナビ」の撮影も行われ、高校生や協力店のインタビュー取材を行いました。



JA、常磐共同ガスより副賞進呈

<各商品のPR内容>

① 海老と帆立の濃厚トマトクリームパスタ～季節の野菜を添えて～



○考案者：磐城桜が丘高校 草野佑馬さん、鈴木大也さん

エビとトマトを組み合わせるパスタを作りました。エビの頭や殻を余すことなく使い、エビの旨味を味わえるように工夫しました。

○協力店：ピストロあん庵 松本智シェフ

トマトのフレッシュ感を残しつつ、エビの旨味を抽出したエキスをミックスして濃厚なソースに仕上げました。付け合わせの地元野菜の美味しさと共に楽しみください。

② 歯ごたえバツグン！きのこのチャーハン

○考案者：いわき光洋高校 吉田侑真さん

具材としてしいたけ、ひき肉を使用しており、具たくさんで歯ごたえが良いです。どんな人にも美味しく食べてもらえると思います。

○協力店：(株) マルト 星野卓司惣菜部長

レシピの完成度が高く、ほとんど調整なしでできました。しいたけの風味がありつつ、お肉や香辛料もあるので、食べ応えのある味になっています。



③ トマトのレアチーズケーキ



○考案者：いわき光洋高校 山崎朝陽さん

トマト嫌いの弟でも食べられるように作りました。ジュレとチーズケーキの2層が綺麗に分かれていて、上に乗っているミニトマトのコンポートがポイントです。

○協力店：Patisserie Père Noël 永久保大樹パティシエ

トマトの味はしていますが、青臭さは抜けているとても工夫された商品です。とてもさっぱりして食べやすいので是非味わってください。

④ ネギマリネ添えトマトソースのふわふわハンバーグ

○考案者：小名浜海星高校 佐治亜美さん、佐々木彩香さん

ネギ、トマトなどのいわき野菜をたくさんの人に知ってもらいたいと思いましたが、野菜が苦手な人にも美味しさを知ってもらえたらと思います。

○協力店：DELICA DAFE kibaco 佐藤浩二シェフ

ネギは中の柔らかい部分をマリネし、外側は焼いて食感と香りを出しています。さっぱりしたちょっと変わったハンバーグになっているので是非ご賞味ください。



⑤ ピラフらガール弁当



○考案者：磐城農業高校 岩原千愛希さん、薄井紀乃香さん、渡邊楓華さん

ピラフにはしいたけ、エリンギなどをたっぷり使い、にんじんやコーンを入れて色合いが良くなるように工夫し、目でも楽しめるお弁当になりました。

○協力店：ダイニングキッチン月海-Ruu- 今野詠史シェフ

テイクアウトにするためにお弁当にしました。今回は唐揚げですが、常盤ものなどのいわき食材を替えながら通年販売としたいので、キッチンカーを見かけたときは買ってみてください。

5 実食キャンペーン（令和5年2月6日（月）～23日（木・祝））

実食キャンペーンを開催し、各協力店において開発商品を販売しました。どの店舗でも大好評で、前年を超える販売数となりました。また、商品を購入し、アンケートに回答いただいた151名の中から抽選で10名様に「いわき特産品セット」をプレゼントし、こちらも大変好評でした。



6 おわりに

当事業にご応募いただいた高校生・関係者の皆様や、全面的にご協力いただいた飲食店等の皆さま、運営にご協力いただいた協賛・後援の皆様に改めて感謝を申し上げます。

当所では、今後もいわき地域の高校生や飲食店等の皆さまなどのご協力をいただきながら、いわき産農林産物の魅力をPRしてまいります。



高校生・関係者の集合写真