

新メニュー改良点は

伊予市下吾川の伊予農業高校で9日、市の特産品を使って同校の生徒と松山大の学生が開発したメニューの試食会があった。「ウェルピア伊予」（同市下三谷）のランチバイキングで提供するメニューをテーマに、約40人が10品目の改良点などを議論した。

市が2012年度から両「iProject」（イプロジェクト）の一環



ウェルピア伊予で提供へ 10品 試食会で議論

伊予農業高では生活科学科食物班の3年生18人が授業で料理に励み、松山大生は社会人基礎力育成事業として39人がマーケティングなどに取り組んでいる。

9日は、生徒が作ったシイタケのコロッケやびわ華プリン、ちりめんを使ったチヂミなど10品を学生と試食。生徒は調理で苦労した点などを伝え、学生は学内外でのアンケートの結果を紹介した。バイキングという提供方法や食べやすさなどを考慮しながら熱心に話し合い、5品に絞り込んだ。

今後は料理の改良やキッチンコピーの考案などで商品をブラッシュアップして完成させる。伊予農業高3年の星加彩佳さん（17）は「大学生に意見や感想を言ってもらえてよかった。味付けをより良くして採用されるよう頑張りたい」と意欲。松山大経済学部3年の芥川太一さん（21）は「足りない部分や改善点を洗い出し、実際にどういう点を売りにしてPRしていくか考えたい」と話した。

（杉本賢司）

伊予市の特産品を活用したメニューを試食して話し合った松山大生と伊予農高生