

# 味や魅力採用アピール

伊予市下三谷の都市総合文化施設「ウェルピア伊予」で提供するバイキングメニューの開発に取り組んできた伊予農業高生と松山大生の提案・成果発表会が、同市米俣の市役所であった。生徒と学生が市特産品を使って工夫を凝らした5品のおいしさや魅力を伝え、「ぜひ採用してください」とアピールした。

市が大学や高校などと連携する地域活性化事業「i-Pro」して2012年度から実施する地域活性化事業「i-Pro」

icctノ（アイプロジェクト）



試食する社員にバイキングメニューをアピールする学生ら

## ウェルピア伊予へ提案 特産品使い5品

ト）の一環。  
生徒と学生は5班に分かれ、びわ茶葉や干しシイタケなどの食材を使ったメニューを考案。消費者目線で改善を重ねた。

19日の発表会で生徒と学生は、厚切りやパウダーなど3種類のシイタケを使ったコロツケや、ちりめんと韓国料理のチヂミを組み合わせたメニューをウェルピア伊予の指定管理者「Fun Space（ファン・スペース）」の社員に次々と紹介した。

素材を引き立てる調理の工夫や季節ごとの野菜の味が楽しめるといった特長を説明。試食では社員らが「期待していた通りの味」などと味わっていた。

かつお節を使った揚げナスの料理を開発した班の伊予農業高3年宮内朝海さん（17）は「短時間で作れるのが持ち味で、試食では世代に関係なく好まれると好評だった。採用され、たくさんの人に味わってもらいたい」と目を輝かせた。

同社社員でウェルピア伊予の宮内公博・総支配人代理は「地元の高校生らが考えたメニューは市民にも喜んでもらえる。商品にできるものがあるれば取り入れたいと話した。」