

発表会で料理に対する質問に答える  
伊予農業高生ら



遠出が難しい新型コロナウイルス禍で旅行気分を味わってもらおうと、伊予農業高校の生徒と松山大の学生が伊予市の特産品を使って県外の郷土料理を再現したメニューを考案した。同市下三谷のウェルピア伊予でこのほど発表会があり、関係者に披露した。

# 食で旅気分 味わって

伊予農高生×松山大生 考案



じゃこカツをトッピングして石川県のご当地料理「ハントンライス」をアレンジした「ハンジャコライス」

市が学校や民間事業者と連携して2012年度から取り組む地域活性化事業「iproject」の一環。ウェルピア伊予のレストランで提供するバイキングメニューをテーマに、調査も踏まえて練った4品を提案した。発表会は16日であり、具だくさんのさつ



伊予市特産の塩こしを使ったナスや大根などの田楽

## 伊予市の特産品使用 県外の郷土料理を再現



シイタケや野菜をふんだんに使ったさつまい

付けた。甘い生地に総菜などを包む栃木県の「とて焼き」では、キウイやミカンを具材にしてデザートにできる点もアピールした。ウェルピア伊予のスタッフらが早速試食し、料理に対する質問や意見を述べた。今後、ウェルピア伊予で改良点なども踏まえて採用するかを検討する。

伊予農業高3年の大島莉桜さん(18)は「愛媛以外の郷土料理を調べて調理することができて楽しかった」と振り返った。松山大3年の永井拓弥さん(20)は「伊予市の特産品を知ってもらいたいというみんなの思いが詰まったメニュー。採用されたらうれしい」と話した。(杉本賢司)



総菜やフルーツを具材にした「とて焼き」