

# 伊予市特産品で6料理

## 伊予農高生と松山大生考案



伊予農業高生と松山大生が提案した料理を試食するスタッフ＝1日午後、伊予市下三谷のウェルピア伊予

「ウェルピア伊予」採用へPR

伊予市下三谷の市都市総合文化施設「ウェルピア伊予」のレストランで提供するメニューをテーマにした料理の発表会が1日、同施設であった。伊予農業高校の生徒と松山大の学生が地元特産のクリやびわ葉茶などをを使った6品を提案し、採用に向けアピールした。

市などが2012年から取り組む民公学連携事業「iProject!」(アイプロジェクト)の一環。松山大生がアンケートによる市場調査などに取り組み、伊予農業高生が料理のアイデア出しや調理を担当した。

6品は、びわ葉茶ババロ

ア▽大学芋と栗を合わせた「中山大学「栗」▽季節のフルーツケーキ▽生野菜を自由に選び、スープに入れて食べる野菜サラダスー▽ハモと削り節のだし茶漬▽ナスと塩こうじのみそ汁。コストや調理のしやすさも考慮して開発した。

生徒と学生は「ナスと塩こうじの認知度が低く、PRしたいと思った」など開発の理由を説明。ウェルピア伊予の指定管理者「Fun Space(ファン・スペース)」のスタッフ4人が試食し、「野菜のうまみが生きていておいしい」などと感想を述べた。今後、

同社で各料理の採用の有無

を検討する。

伊予農業高3年の中川来美さん(17)は「特産品を取り入れた料理を考えるのは難しかったが良い経験になった」と笑顔。松山大3年の高尾和希さん(21)は「ゼロから作る経験を通じ、商品を企画する仕事に興味を持った。就職活動に生かしたい」と話した。

(杉本賢司)