

# 生徒考案弁当に舌鼓

## 潮来高 地産ハマグリと米使用

県立潮来高(潮来市須賀高野光章校長)の生徒たちのアイデアを基に開発され



た「はまぐりパエリア」と「はまぐりおにぎり」の試食会が12日、同高で開かれた。鹿嶋産ハマグリと潮来産コシヒカリを使い、地元

鹿嶋産ハマグリと潮来産米を使ったパエリアやおにぎりを手にする生徒たち。潮来市須賀の県立潮来高

企業も協力して商品化。豊かな香りと深い味わいに、約400人の生徒たちが舌鼓を打った。

商品開発は昨年度行われた、同高と市、筑波大(つくば市)、麗沢大(千葉県柏市)による高大連携事業がきっかけ。潮来市の活性化をテーマに生徒たちが多彩なアイデアを考案した。スーパー、食品会社、金融機関なども加わった発表会で高評価を得た「はまぐり弁当」にアレンジが加えられ、セイミヤ(潮来市)がパエリア、タイヨー(神栖市)がおにぎりを開発した。

大粒のハマグリがのった2品は生徒たちに好評。同高3年、鶴町惟人さん(17)は「おにぎりの炊き込みご飯がハマグリの味を引き立たせている。パエリアもレモンを搾ると一層おいしくなる」と語った。

原案となった「はまぐり弁当」を提案したグループの班長、石山祐羽さん(17)は「最初は素人の空想でしかなかったけれど、プロの工夫で本格的な商品になった」と喜んでいった。

同高の高大連携事業は本年度も継続する。市企画政策課地域プロジェクトマネジャーの小林正英さん(35)は「今年には地域おこし協力隊も参加するので、新しい化学変化が起きることを期待している」と話した。

(村田知宏)