

そずり雑炊「ぜひ味わって」

24日から、飲食店で販売へ

県立津山商業高校（津山市山北）の生徒が考案した雑炊「津商飯く男のそずり雑炊M・O・M／作く」が24日から、同市内の飲食店で販売される。津山名物の「そずり肉」と特産のシヨウガを使ってからめた牛そずり肉のしょうが煮を雑炊にトッピング。「牛テールスープのだしのおまみとそずり肉のコクが絶妙。ぜひ味わって」とアピールしている。

そずり肉は牛の骨周りをそずり（削り）取った部分で、和牛の飼育が盛んだった津山

津山商高の生徒考案



雑炊の上にそずり肉の生姜煮がトッピングされた「津商飯く男のそずり雑炊M・O・M／作く」



そずり雑炊を考案した津山商業高校の生徒（後列）と試食する教諭ら＝津山市

地方に昔から伝わる食文化。同校地域ビジネス科3年生の前原法之さん（18）、小原達也さん（18）、皆木健匡さん（18）の3人が、そずり肉を使ったメニューを考案し、居酒屋「憩い屋 颯花」（同市大手町）が提供店として連携した。

メニュー名は、母校の名称と生徒3人のイニシャルを入れて命名。

販売を前に17日、考案した生徒3人が同店を訪れ、同行した恩師3人に提供。試食した松田こずえ教諭（39）は「コクとボリュームは、まさに男の料理。飲みの後の締めにもぴったり」と絶賛していた。

価格650円。営業時間は午後6～11時。休業日は日・祝日。