

# 考案した商品調理し試食

## 美作地域の農産物活用

### 津山商高チーム 惣菜やスイーツ 改善点話し合う

美作国建国  
1300年



仕上がった作品を試食する生徒たち

美作国建国1300年記念「高校生・大学生による商品開発プロジェクト」に参加している津山商業高校チームが9日、考案した商品の調理と試食を行った。美作地域の農産物を活用した惣菜やスイ

ーツを次々と仕上げ、来月の審査会に向けて改善すべき点などを話し合った。美作地域の食を通して活性化を図ろうと、美作県民局、FOOD ACTION 美作（美作地域食料自給力

向上運動協議会）が主催。同校（山北）のセミナーハウスで生徒たちは、黒大豆や青大豆の黄な粉、自然薯（じねんじょ）、小麦粉のふくほのか、シヨウガ

などを使って調理。豆腐ハンバーグなどを詰め込んだ弁当、ふくほのかとトマトのスープ、黒豆クリームのケーキなど5種類を完成させ、器に盛り付けた。趣向をこらした作品がテーブルに並べられ、生徒が説明したあと、感想を話しながら試食した。

の忠政真理子さんは「味はおいしかったけど、少し慌ててしまったのもっと調理の練習をして商品化されるよう頑張りたい」と話していた。同プロジェクトには美作地域の高校、大学生42チーム約200人が参加。百貨店やスーパー、コンビニなどの企業11社と連携し、生徒は8月9日の審査会でプレゼン。採用された商品は11月に県内外の小売店舗で販売される。

地域ビジネス科3年