

高校生発!Iwakiならではのグルメをつくろう

～地元高校生と飲食店等が商品を共同開発～

1 「高校生発!Iwakiならではのグルメをつくろう」事業とは?

この事業は、いわき産農林産物の魅力を発信するため、いわき市内の高校生と飲食店等(以下「協力店」)がいわき産「トマト・ネギ・米(Iwaki Laiki)・きのこ(しいたけ、エリンギ、なめこ)」をテーマ食材としたいわきならではのグルメを共同開発し、広く提供するものです。

2 オリジナルレシピ募集～書類審査(令和5年9月～10月)

より食材に注目してもらえるよう、食材別に、トマト部門、ネギ部門、米部門、きのこ部門に加え、全食材部門の5部門を設定し、オリジナルレシピを市内の高校生から募集したところ、6校から44作品を応募がありました。協力店5店舗が書類審査を行い共同開発する商品を決めるのですが、どのレシピも思いやアイデアが詰まった素晴らしいものだったため、難しい選考となりました。



3 高校生と協力店による商品開発(令和5年11月～12月)

書類審査を通過した作品は、それぞれ高校生と協力店により共同開発が進められました。商品化を想定した協力店のアドバイスを踏まえつつ、打合せや試作品の試食を重ねて、味付けや彩りなどの高校生のこだわりを活かした商品開発をしていきます。それぞれ1か月程度の開発期間を経て、実際に販売する商品が完成しました。

【トマト部門】いわき光洋高校
×CROSS WONDER DINING



【米部門】磐城桜が丘高校
×Delica Cafe kibaco



【全食材部門】磐城桜が丘高校
×マルト



【ネギ部門】磐城農業高校
×ピストロあん庵



【きのこ部門】磐城農業高校
×all about bakery

4 開発商品をお披露目（令和6年2月4日）

いわき市文化センターにおいて、開発した5つの商品のお披露目会を開催しました。当日は、主催者である県いわき農林事務所長と来賓のいわき市農林水産部長の挨拶の後、高校生と協力店が各商品のPRを行いました。商品に対するこだわりや開発にあたっての感想などが紹介され、商品開発を通じてお互いに刺激を受けた様子がうかがえました。このほか、協賛の JA 福島さくらいわき統括センターからいわきの特産品セット（いちご、パックご飯）、同じく協賛の常磐共同ガス株式会社からスパリゾートハワイアンズのチケットが贈られ、高校生たちはとても喜んでいました。

さらに福島テレビ「キビタン GO!」の撮影や、各新聞社の取材もあり、高校生や協力店が答えていました。

<各商品のPR内容>



JA、常磐共同ガスより副賞進呈

①【トマト部門】サク!うま!トマトパイ♡~さわやかな香風と共に~



○考案者：いわき光洋高校 眞田音々さん

美味しいサンシャイントマトをジャムにして、サクサクのパイにしました。味、見た目だけでなく香りも美味しいパイが完成しました。

○協力店：CROSS WONDER DINING 石川託也シェフ

デザートビュッフェとして美味しさが長続きするよう、クリームチーズに工夫をしました。サクサクのパイと爽やかなトマトジャム、濃厚なクリームの相性抜群なひと皿となっています。

②【ネギ部門】長ネギぐるっとローストポーク

○考案者：磐城農業高校 栗村瑞希さん

より良い商品にしようと、シェフと話し合いを重ねました。柔らかいお肉と甘いネギ、トマトソースがとてもマッチしています。

○協力店：ピストロあん庵 松本智シェフ

じっくり火入れしたので、長ネギと豚肉の旨味が相乗効果となっています。ネギの青い部分はトマトソースに合わせたので、この一皿で美味しいいわきネギを丸々味わうことが出来る料理になりました。



③【米部門】土鍋で炊たいわきのホカホカハンバーグ丼



○考案者：磐城桜が丘高校 須藤美音さん、馬目美羽さん

kibaco さんの美味しいご飯とハンバーグはそのままに、ソースを工夫しました。見た目も良い商品になるよう、トマトとチーズ、バジルを使ってカラフルに仕上げました。

○協力店：Delica Cafe kibaco 佐藤浩二シェフ

レシピの完成度が高かったので、チーズの配合など少し手を加えるだけで完成しました。土鍋炊きご飯とすごく合うので、ぜひご賞味ください。

④【キノコ部門】4種のきのこガーリックバター

○考案者：磐城農業高校 市川華愛さん

4種のきのこの味や食感が楽しめるほか、クルミを入れて食感のアクセントにしました。ブルーチーズが入っていて、大人も楽しめる味になっています。

○協力店：all about bakery 小野寺智徳シェフ

見た目にも気を遣い、きのこが種類毎に並んでいるので、それぞれの味が楽しめます。自分にはない発想のパンで、開発は面白かったです。



⑤【全食材部門】いわき野菜たっぷりトマキムチ丼



○考案者：磐城桜が丘高校 齋藤葵さん

たっぷりのいわき野菜をキムチ味でまとも、ご飯がガツガツ進むようにしました。トマトの酸味と辛みの調節に苦労しましたが、美味しく仕上がりました。

○協力店：(株)マルト 星野惣菜部長

トマトとキムチの風味バランスをとるのが思ったより大変で、何度も試作、打合せをしてちょうど良いバランスを目指しました。ぜひご賞味ください。

5 実食キャンペーン（令和6年2月5日～22日）

実食キャンペーンを開催し、各協力店において開発商品を販売しました。また、商品を購入し、アンケートに回答いただいた120名の中から抽選で10名様に「いわき特産品セット」をプレゼントしました。



6 おわりに

当事業にご応募いただいた高校生・関係者の皆様や、全面的にご協力いただいた飲食店等の皆さま、運営にご協力いただいた協賛・後援の皆様に改めて感謝を申し上げます。

当所では、今後もいわき地域の高校生や飲食店等の皆さまなどのご協力をいただきながら、いわき産農林産物の魅力をPRしてまいります。



高校生・関係者の集合写真