

滑川高地元素材で商品

滑川高商業科3年生が、北陸自動車道有機海サービシア(SA)や滑川市と協力し、滑川沖の海洋深層水から作った塩を使ったラーメンを開発した。13日から同SAや県東部のスーパーで販売し、滑川の魅力向上につなげる。

商業科 海洋深層水塩ラーメン

ラーメンの名称は「滑川海洋深層水塩らーめん」で、麺に塩を練り込んでコシのある食感に仕上げたほか、シロエビ風味のスープに添付された塩をお好みで振りかけて楽しむことができ



生徒は2年時に授業で地域資

有機海S Aやスーパー きょう発売

源の活用方法を調査し、昨年2月から市の資源である海洋深層水の塩を使った新商品作りをスタートさせた。日ごろから学んでいるマーケティングを基に、国民食とも呼ばれ、消費者の関心が高いラーメンを開発することに決め、同SA上り線を運営するシエック経営コンサルタン(富山市)の協力で商品化した。

同校商業科の道下円香さん(18)は「多くの人に味わってもらうことで、地域活性化につながりたい」と期待を寄せ、同SA上り線の草島亮大支配人は「全国から多くの人が立ち寄るSAから魅力を発信していきたい」と話した。

ラーメンは1袋378円(税込み)で、滑川、魚津、黒部市、上市、立山町の大阪屋ショップ、滑川市のプラント3、黒部市のスーパーセンタープラント黒部店で販売する。同SA上り線のフードコートでは、調理したラーメンを800円(税込み)で提供する。

海洋科 イワシの缶詰3種類



生徒が考案したイワシの缶詰 滑川高

滑川高海洋科が、地元で捕れたイワシを素材にした3種類の缶詰を考案した。おいしい魚ながら値段の上がりにくいイワシの価値を高め、地元漁業を盛り上げる。

同科の食品製造を学ぶ生徒は授業で全国的にイワシの価値が高くないことや、滑川で盛んなホタルイカ漁でもイワシが定置網にかかってホタルイカを傷付けてしまつて学ぶ、イワシのおいしさを伝えることで消費拡大につなげようと缶詰作りを企画した。

水煮、バジルオイル 梅ごぼう250個製造

生徒は昨年3月に滑川漁協の協力でイワシを調達し、試作品作りに取り掛かった。休校が明けた昨年6月ごろからは、同校の教員と生徒にアンケート調査し、約10種類の試作品から人気の高かった水煮とバジルオイル、梅ごぼうの3種類に絞り、缶詰計250個を製造した。

今後は販売方法などを検討し、商品化する予定だ。3年生の水野成慈美さん(17)は「3種類ともイワシの良さを引き出す仕上がりになった。多くの人に食べてもらえる方法を考えていきたい」と話した。