

おから活用 ハンバーグに

三条高生 商品化へ

地域探究ゼミ

帯広三条高校（合浦英則校長）の生徒が地域の経営者らと連携し、豆腐製造の副産物「おから」を活用したハンバーグの開発に取り組んでいる。実際に商品化し、来年1月中旬以降、音更町内のハピオで販売する計画。

「地域課題を自分事として捉える」ことが目標の「地域探究ゼミ」の一環。まちづくりやスポーツ振興、商品開発などさまざまなテーマを設定し、それぞれのコ

ースで帯広市内の経営者らが協力する。10月に始まり、来年2月まで週1回、全14回の授業を予定している。

商品開発のコースには生徒約20人が参加。帯広物産協会が、北海道フードネットワークプロジェクトの一環として協力し、会員企業で豆腐製造の中田食品（帯広）や、パッケージングを手掛けるティーピーバック（札幌）なども関わる。

10月28日には、中田食品の貴戸武利社長が豆腐やおからの特徴と現状について授業を行った。おからを食べたことのない生徒もいたが、実物を触りながら理解を深めた。1年の藤島好花さん（16）は「普段何気なく食べている豆腐にも社会的な課題があり、企業が解決策を考えているのだと分かった。多くの人に商品を手にとってもらえるように頑張りたい」と話した。

合浦校長は「学校の狭い枠組みではなく、社会で活躍する大人と接すること

で、自らが何を学びたいの
かにしてほしい」と話して
いた。

（吉原慧）



実際のおからに触れる生徒