

来店客にハンバーグをPRする帯広三条高校の生徒（右の2人）



帯三条生開発「おからハンバーグ」

ハピオで販売開始

帯広三条高校（倉浦英則校長）は14日、生徒らが探究の授業「地域探究ゼミ」で地元企業として協力して開発した新商品「十勝おから入りハンバーグPIZZA A風」（1個280円）を、童更町内のスーパー・ハピオで販売した。初日は開発に携わった同校の1年生ら10人が店頭立ち、商品をPRした。

生徒らは昨年10月から商品開発をスタート。地域課題として、豆腐製造の際に生まれる副産物の「おから」が残る現状を伝えられ、消費拡大を目指して商品を開

発した。おからハンバーグは、ピザ風味の味付け。「管内の特産品を盛り込みたい」と思っていた（同校生徒）と、十勝産を多く含むおからと豚肉、チーズを使用した。製造したオリエンタルフーズ（帯広）の遠藤明徳社長も「地産地消につながる商品」と話す。

生徒らは午前10時から午後3時まで店頭立ち、午前中だけで300個を販売。高校生の孫がいる帯広市の高木順子（よりこ）さん（72）は「高校生が開発に参加したと聞いて気になった。買って応援したい」

とほほ笑んだ。

同校1年の西岡昊太（こうた）さん（15）は「十勝

の食材をどのように使うか考えるところが難しかった。ピザ風味に仕上げたので、小さい子どもも含め、いろいろな年齢層の人に食べてもらいたい」と話した。おからハンバーグは1年ほど、同店で販売する予定。

（吉原慧）