

おからハンバーグ 帯三条高生 P R

子どもも食べやすいピザ風味の商品を来店客に売り込む生徒ら（中川明紀撮影）



【帯広、音更】帯広三条 z z a 風」を十勝管内音更高の生徒が地元企業と共同町のスーパー「ハピオ」で開発した冷凍商品「十勝お販売している。ピザ風の味から入りハンバーグ P i 付けにするなど若者の発想

企業と開発 健康志向 調理簡単 ピザ風味

を生かし、健康志向の需要にも応える商品に仕上げた。14日は生徒自ら店頭に立ち、来店客に売り込んだ。原料は道産の豚肉やチーズを使い、おからは有効利用を模索していた豆腐製造業の中田食品（帯広）から提供を受けた。低糖質と高タンパクが売りで、解凍せずに両面3分ずつ焼くだけで調理も簡単だ。生徒たちは同世代を含む幅広い層からの購入を期待する。1個280円。

同校は1年生対象に地域課題の解決策を探る授業を展開しており、昨年10月から加工品開発や販路開拓を支援する「北海道フードネットワーク」（事務局・帯広物産協会）の協力を得て、商品開発を進めてきた。西岡昊太さん（15）は「開発には多くの人が関わっており、商品の重みを感じた」と学びを語った。

（鈴木宇星）