～『来て！観て！食べて』小川町食の魅力ＰＲ事業 with おが高生～

いかがですか？　私たちが考えた新メニューです！

～ふるさと創生プロジェクト～

町は、９人の小川高校生等と実行委員会を組織し、分校カフェ『MOZART』（旧下里分校）において提供する新商品の開発事業を実施しました。この事業は、町内の地域食材を積極的に活用し、若い世代が小川町の食の魅力を発見する契機とするとともに、その魅力を町内外へ広くＰＲすることを目的とした産官学連携事業です。モニタリング調査、試作・試食会、新商品販売のお手伝いなど、全８回の活動成果をお伝えします。
（本文記事は小川高校生執筆）

掲載した新メニューは準備が整い次第、順次提供を開始する予定です。お楽しみに！

営 業 日：水～日曜日（月・火定休）
営業時間：午前１１時～午後３時
詳しくは『分校カフェMOZART』フェイスブックをご確認ください

『王子のパンケーキ』は小川町産の卵と小麦粉を使用しており、バターとメープルを練り込んだものを乗せました。溶けるとメープルの香りが広がります。バターにメープルを練り込むというのは新しい考えだと思うので、ぜひ皆さんも試してみてください。
（鈴木・石川・石原）

『米粉パウンドケーキ』は小川町産の米粉と豆腐を使用しており、とてもヘルシーな仕上がりです。甘さ控えめで、幅広い世代の方に好まれる味になりました。作り方も簡単でおいしく出来上がるので、ぜひ家でも作ってみようと思いました。
（中村・石井）

私たちが考えました！

放送部（写真左から）久保田真央（くぼたまお）、安達湖瑠（あだちみる）（副委員長）、清水結生（しみずゆい）、水野香織（みずのかおり）
生活美学部（写真左から）中村望来（なかむらみく）、石井愛美（いしいまなみ）、鈴木由梨彩（すずきゆりあ）（委員長）、石川　楓（いしかわかえで）、石原聖玲菜（いしはらせれな）

MOZART の外観

会議の様子

販売お手伝いの様子

『００丼』は小川町産のおからや醤油、お米、季節の野菜を使って作りました。食材の味が引立つよう、あえて薄味でヘルシーに仕上げています。何回食べても飽きない味です！なお、００丼は『小川町のオーガニック丼』という意味です！（安達・清水）

初期の段階では『練り菓子』を作る予定でしたが、試作･試食会、モニタリング調査を経ても思うようにいかなかったのでとても大変でした。使用した小川町産の食材はもち粉とアイスにかける梅（プラム）ソースです。結果として練り菓子とは違うものになってしまいましたが、自分たちが考えたメニューが形となって残せたことはとても嬉しかったです。（水野・久保田）

事業を終えて

自分で考えたものを商品化するのは初めてのことで、思い通りにいかず大変でした。パンケーキがうまく膨らまなかったり、おからを入れたため舌触りが悪くなってしまったりしました。しかし、みんなで試行錯誤を重ね、シェフの方々にたくさん相談をし、協力し合い料理を考えることはとても楽しかったです。

また、販売お手伝いの当日は、たくさんのお客さんが来てくださり、私たちが考えたメニューも大人気でした。実際に食べた後、『おいしい』と言ってくれ喜んでくれた小さな子をはじめ、たくさんの笑顔が見られてとても嬉しかったです。普段、放送部と生活美学部が学校で関わることが少ないので、そういう面でもとてもいい経験になりました。皆さん、ぜひMOZARTへ足を運んでください。

委員長＆副委員長より