

特産「三間米」バーガーに



地域との関わりを深めた「地域情報ビジネス」と同校で2023年度のメンバー6人が新たに立ち上げ手がけた。昨年、高校

北宇和高校 北宇和高校 北宇和高校

宇和島市三間町戸雁の北宇和高校三間分校の生徒が開発したライスバーガーの試食会が3日、同市三間地域の寺であった。特産の「三間米」に、生徒手作りの麦みそを使った特製ソースを組み合わせたなど、こだわりを詰め込んだ一品。本格販売に向け、約50食を地元住民や参拝客に味わってもらった。



試食用に切り分けたライスバーガー

仏木寺で試食会 みそソース 食感好評

手際よくプレートに具材をのせる生徒

生徒は三間米を取り入れたライスバーガーを採用し、試作を重ねた。三間米のご飯に鶏肉やアスパラガスなどを組み、大判焼き用のプレートで焼き色を付ける。味の決め手となるソースは、生徒がこつこつから造った麦みそにタケノコやレンコンを合わせた食感が特徴だ。

試食会場は、同市三間町則の四国霊場2番札所 仏木寺に設けた。近くの県道沿いで住民らが植え



三間分校生のこだわりが詰まったライスバーガーをほおぼる人たち



ご飯や具材の上に特製ソースをたっぷりのせる



地元の特産品を生かしたライスバーガーを開発した生徒

たチュウリップが咲く時期に合わせて実施。生徒はプレートに手際よく具材を並べてちよつと良い焼き加減に仕上げ、寺を訪れた人に「食べてみてください」と手渡していた。

3年の猿谷めぐみさん(17)と和田明利さん(17)は「ソースの具材は細かくして、食感が楽しめる。バーガーを通じて三間地域や分校のことを知ってほしい」と望んでいた。

はプレートに手際よく具材を並べてちよつと良い焼き加減に仕上げ、寺を訪れた人に「食べてみてください」と手渡していた。

チュウリップを見た後、寺に立ち寄った同市保手2丁目アパート片岡三三子さん(66)は「パリパリしておいしい。(高校生の)良い取り組みですね」と話していた。

ライスバーガーは試食会を踏まえて改良し、23日に同市鶴島町の「宇和島オリエンタルホテル」で明くマルシェで販売する予定。