

三間米を使った「MIMAライスバーガー」の商品化

宇和島市三間町の北宇和高等学校三間分校は地元の特産物である「三間米」と生徒たちによってつくられた特製味噌ソースを使い「MIMAライスバーガー」を商品開発しました。今回は同校の「地域情報ビジネス部」の皆さんにお話を聞きました。



また、セットメニューにはもやしやのナムルやコーンなどのトッピングもあり工夫しています。
ライスバーガーを購入したお客様は「外がカリッとして味噌ソースもおいしい」と話していました。

え、お米は地元の三間米を使い、もち米を入れてもちもち感を出しているのが特徴です。
ライスバーガーのご飯の間には鶏肉・アスパラ・大葉・チーズ、特製ソースなどを挟み大判焼き用のプレートでこんがり焼き上げます。



特製味噌ソースには自家製にこだわり、自分たちで麹から造った麦みそにタケノコ・レンコン・ごぼう、ごま油など入れて食感や香りを楽しめるように考



手作りのシールとイラストを一つずつ描いてオリジナルのパッケージに仕上げていました。



4月23日に、市内の宇和島オリエンタルホテルで開かれたマルシェイベントで同部は初めてライスバーガーを販売しました。
部活動の一環として地域との関わりを広げようと本年度に新たに立ち上げた「地域情報ビジネス部」がライスバーガーを考案しました。
現在部員は12名です。きっかけは昨年の11月に松野町で行われた高校生が地元の食材を使ったオリジナルソースを作り競い合う「なまよBBQソース甲子園」に出場し、オリジナルソースを生かしたメ



ニューを考えました。地域の企業の方などと協力しながら検討会を開き、何度も試作を行いました。
このライスバーガーの販売は同町のコスモスホール三間で5月7日に行われるマルシェイベントにも参加しました。
同部ライスバーガープロジェクトで代表を務める猿谷めぐみさんは「地域との関わりを大切に、このMIMAライスバーガーを通して三間分校の取り組みを知ってもらいたい」と話していました。

生徒たちは元気いっぱいに接客を行い、部員たちで協力しながら楽しく作業していました。