



大分合同新聞  
2023年7月5日(水)  
朝刊 14面



# 「くじやく」新味開発 佐伯豊南高生、地元店とコラボ

【佐伯】佐伯市鶴望の佐伯豊南高(小幡英二校長、414人)総合学科3年生が地元海産物の商品化に取り組んでいる。第1弾として郷土料理「くじやく」をアレンジした、カレー味とねぎみそひじき味の「豊南くじやく」を開発。評判は上々で、生徒らは手応えを感じている。

くじやくは色を付けたゆで卵を魚のすり身で包んで揚げたもの。運動会の弁当やおせち料理など、市民からこよなく愛されている。  
この食文化に着目した同校くじやく班の10人が、昨秋から準備を開始。菅浦鉢店(市内向島の協力を得て、アレンジ商品の開発が本格化した。  
同店のくじやくをベースに、新たな味を模索した。ユスチース、ネギ塩。独創的なアイデアに対し、同店の菅英介代表(46)らが商品化に向けた的確なサポートを続けた。味の加減に

## 評判上々、販路拡大探る

についても試作と試食を繰り返して、反応よかったものを採用して「豊南くじやく」を完成させた。  
新商品は6月中旬に「さいき海の市場」〇、今月1日にトキハインタストリー佐伯店で限定販売された。市民から好評で、安達光希班長(1)は「味決めは難しかったが、全世代に喜ばれるものになったと思う。くじやくを広めたい」と思いがある。  
市外でも販売できれば。菅代表は「新しい発想は面白い。われわれにない若い世代の情報発信力にも期待したい」と話した。  
くじやく班以外の3班も商品化を進めている。同校の羽田野明美総合学科主任(47)は「それぞれの班が関係者とやりとりしながら頑張っている。少しずつ売りながら販路を拡大していければ」と意気込んだ(安部亮)



アレンジしたカレー味(左側)とねぎみそひじき味の「豊南くじやく」

〔問①〕 「くじやく」はどこの郷土料理ですか？ ( )

〔問②〕 高校生が考えた新しい味は、何味と何味？

( 味と 味)

〔問③〕 地元海産物の商品化を進める新たな料理アイデアはありますか？