



国東高の生徒が考案したおにぎり



【国東】国東市の国東高の生徒たちが「くにさきおにむすび」として5種類の「おにぎり」を考案した。食品ロスの削減につなげるため、具にキャベツの芯を使うなど、ひと工夫している。量産を前提にレシピを磨くなどして、商品化を目指す。

国東高生 5種考案

お
に
む
す
び

食品ロスに配慮したおにぎりは、キャベツの芯を細かく刻んで肉みそと合わせた具を使った。健康志向を考慮して高齢者をターゲットにした一品はカルシウムを多く含むサバの水煮を使

市は多種多様な「おにぎり」を作り、地域の特産品にしようとして「くにさきおにむすび事業」を展開。同校は昨年5月、市や市商工会などと連携した「みんなの次代ソーセイプロジェクト」の一環として、新メニューの依頼を受けていた。普通科ビジネスコースの3年生約20人が担当。市内で飲食店を営む末綱秀人さん(57)や市商工会壮青年部のメンバーからアドバイスを受け、改良を重ねながら作ったという。

食品ロス削減や健康志向に配慮

用。シシトウでパンチの利いた味付けにした若者向けのおにぎりなども仕上げた。同市国東町鶴川の観光交流拠点施設「ぎとわ」で

1月17日にあったお披露目会には関係者ら約50人が参加。松井督治市長や是松章三市商工会長らが試食した。井出小友紀さん(17)ら

は、豊後牛の肉をのせたおにぎりを発表。「大分の特産品を多くの人に知ってもらいたい。空港で販売できたらと思う」と話した。(佐藤英司)



お披露目会で考案したおにぎりについて説明する生徒＝国東市国東町



〔問①〕 国東高校の生徒の皆さんが、おにぎりづくりで「食品ロス」の削減につなげるために具材として活用したものは何ですか。記事の中から抜き出しましょう。

キャベツの芯 (しん)

〔問②〕 生徒の皆さんはおにぎりを食べる「ターゲット (相手)」に合わせて、どのような具材を使ったり、味付けの工夫をしたりしましたか。記事の内容を参考にして、それぞれ説明しましょう。

・高齢者向け： (健康志向を考慮して、カルシウムを多く含むサバの水煮を使った)

・若者向け： (シットウでパンチの利いた味付けにした)

〔問③〕 記事によると、国東市は「くにさきおにむすび事業」を通してどんなことを目指していますか。次の空欄にあてはまる言葉を記事の中から探して書きましょう。

多種多様なおにぎりを作り (地域の特産品) にしようと事業を展開している

〔問④〕 国東高校の生徒たちは、地元の食材を生かし、社会課題 (食品ロス、健康) にも配慮したおにぎりを考えました。もし自分が住んでいる地域の魅力を伝えるおにぎりを作るとしたら、どんなものを作りたいですか。記事をヒントにアイデアを書きましょう。(使ってみたい食材、誰に届けたいか、こだわりのポイント など)

自由解答