

小布施丸なす ハンバーガーに



須坂創成高生が開発 試食

弾力とサクサク味に手応え

須坂創成高校(須坂市)の生徒が23日、県の「信州の伝統野菜」に認定されている小布施町の「小布施丸なす」を使ったハンバーガーを、長野市穂保のレストランで披露した。伝統的に栽培されてきた野菜の継承と地域振興を目指し、栽培や新メニューの考案に取り組んだ。

小布施丸なすの栽培は農学科の生徒が、新メニューの開発は商業科の生徒がそれぞれ担った。独特の風味から「苦手な生徒もいるかもしれない」といった意見を踏まえ、若者に人気のハンバーガーの開発を目指すことにした。

協力してもらえる店舗を探し、給食委託サービスなどのミールケア(長野市)が直営するレストラン「信州ビュッフェレストランみるま」に調理を依頼。小布施丸なすの大きな輪切りをフライとソテーにし、トマトと一緒にパンに挟んだハンバーガーが完成した。

23日は生徒の他、同町の農家でつくる「小布施丸なす保存会」のメンバーら計約10人がハンバーガーを試食した。農業科2年の黒岩佳叶さん(17)は「丸なすの持つ弾力感が生かされていておいしい」。商業科3年の宮沢叶羽さん(17)は「丸なすは水っぽい野菜だが、フライにすることでサクサク感が出ている」と笑顔で話した。

生徒は農産物の生産から食品加工、流通・販売まで手がける「6次産業化」を学習しており、栽培やメニュー考案はその一環。今後、同校や同店のイベントでハンバーガーを提供する予定だ。