

年 組 名前：

問1

旅行業者と農林高の生徒は、
県産食材を使った、何のレシピ
開発をしていますか。

.....

問2

この企画を行う目的を
教えてください。

.....

.....

.....

問3

北杜市の弁当製造販売業者で、
試食した試作品を教えてください。

.....

.....

.....

.....

問4

完成した商品は、どのようにして販売していきますか。

.....

山梨おせち農林高生がアイデア

**都内旅行業者 レシピ開発
11月めどに販売予約**



旅行業者の東武トップツアー（東京）と農林高の生徒は、県産食材を使ったおせち料理のレシピ開発を進めている。

おせちの試作品を試食する農林高の生徒
北杜市小淵沢町

企画は、高校生に地域の食材への理解や地元への愛着を深めてもらうことが目的。農林高は山梨県内で初めて参加した。

同校食品科学科の3年生4人が昨秋ごろから週に1回程度、同社の甲府支店の担当者と打ち合わせを行い、甲州ワインピフやあけぼの大豆、ワインなどおせちのレシピに使う県産食材を提案するなど準備を進めてきた。

今月7日は、生徒や支店担当者ら6人が、おせちの調理を担当する弁当製造販売業の丸政（北杜市）を訪ね、ジビエや甲州ワインピフ、軍士桜ボークの盛り合わせや農林高が醸造したワインのゼリー、あけぼの大豆の煮物など11種の試作品を試食し、意見を話し合った。今後、おせちに入れる3〜4品を絞り込んでいく。

おせちのメニューが決まった後、販売個数や価格などを調整。完成したおせちは東武トップツアーが制作するカタログに掲載され、11月ごろをめどに申し込みを受け付ける予定。

農林高3年の流石咲々愛さんは「山梨の食の魅力を感じたい。完成が楽しみ」と話した。（山本就巳）

(2023年7月14日付 山梨日日新聞7面)