

# 鏡石まちの駅「かんかんてらす」で販売開始！



鏡石が大好きになりました♡  
 食料科39人でアイデアを出し合い、試行錯誤して作った岩瀬きゅうりのリゾットです！鏡石町の温かい皆さんの協力のおかげで、楽しく上手においしくできました♪これからも機会があれば、皆さんと商品開発にチャレンジしたいです。

郡山女子大学附属高等学校 食料科3年  
 いとう まりん  
 伊藤真凛さん

この機会に、ぜひ食べてみて！

地域の皆さんと高校生が、1年かけて作り上げた自信作♪新鮮な岩瀬きゅうりの味わいが、バリエーション豊かに楽しめます。いざという時のストック食材としてもおすすめです。



鏡石町総務課  
 ますかわ ゆか  
 増川夕夏さん



**和風**

岩瀬きゅうりと和風だしの懐かしい味わい



**洋風**

岩瀬きゅうりとトマト&チーズのハーモニー



**中華風**

豆板醤を効かせた後を引くほどよい辛さ



美術科の生徒さんが担当したパッケージデザインにも注目！



【鏡石リゾット】  
 3種類\*1セット  
 1140円(税込)



鏡石町の特産品  
 [岩瀬きゅうり]が3つの味のおしゃれなリゾットになりました！

# 岩瀬きゅうりの鏡石リゾット

鏡石の逸品と高校生がコラボした！

鏡石町の農産物が  
 イタリア料理に集結！

あふれる緑と釈迦堂川の清らかな水、温暖な気候を活かし、お米をはじめ、新鮮でおいしい野菜や果物づくりが盛んな鏡石町に、新商品「鏡石リゾット」が登場しました。リゾットの主役は、全国トップクラスの品質を誇る「岩瀬きゅうり」。さらに、特別栽培米「コシヒカリ」牧場の「しずく」、なたね油「なたねの雫」など、町自慢のこだわり食材がふんだんに使われています。

「鏡石町と郡山女子大学附属高等学校 食料科の生徒の皆さんが初めてコラボレーションした、期待の新商品です！」と笑顔を見せるのは、総務課の増川夕夏さん。増川さんは一年間、町の「ふるさと特産品商品開発」の担当職員の人として、食料科の生徒たちと行動をともにしてきました。「食の専門知識を学ぶ高校生のフレッシュな感性と、地元では思いつかないアイデアに刺激を受けました。農家の方ももちろん、町の皆さんにとっても貴重な機会になったと思います」と振り返ります。

高校生の想いが詰まった  
 風味豊かなおいしさ

一方、地域のさまざまな人と関わりながら商品作りを行ってきた生徒たちにも、忘れられない体験ばかりだったようです。「きゅうりは一日に何度も収穫しなければならぬ」という農家さんの話を聞いて、農業の大変さを知り、皆さんが大切に育てた味をきちんと生かして作りたいと思いました」と話すのは、食料科3年の伊藤真凛さんです。「きゅうりと相性がいい味は？どう調理したら、きゅうり感が残せるかな？と、クラスみんなで意見を出し合いながら進めました。試作と、学校や役場で試食会を繰り返してきたので、きちんと商品になって本当に嬉しかったです」。

ようやく完成した「鏡石リゾット」は、和風・洋風・中華風の3種類。いずれも、食材それぞれの持ち味が引き立つ風味豊かな味わいです。レトルト食品に仕上げたため賞味期限は1年間、長期保存がきくため、町では、災害時の防災食としても活用していく予定です。

旬の果物を使った  
 季節限定スイーツも！

さらに、リゾットと並行して開発が進められたのが、町の特産物であるいちごやル・レクチェ(洋なし)を使った商品。きゅうりと同様に、農園を訪ね、収穫体験を通して採れたての果実を味わい、クラスみんなでアイデアを練り上げた女子力満開のオリジナル・スイーツです。

アイテムは、りんご(ごら焼き、ル・レクチェのコンポートとパウンドケーキ(12月〜販売予定)、いちご「コア」といちごジャムマドレーヌ(翌1月〜販売予定)の5種類。いずれも「これでもか」というほど果実を贅沢に使い、自然な香りと甘さを楽しめるスイーツに仕上がりました。旬の果物を使用するため、季節限定の販売になる予定ですが、「鏡石リゾット」とあわせて、鏡石町の農産物の魅力をたくさんの方へ伝えてくれることでしょう。

## 発表会で披露された開発商品



りんごとさつまいもを使ったどらやき

リゾットは福島市の有限会社まるいさん、どらやきは須賀川市の薬名菓子店さんに製造のご協力をいただきました。



いちごジャムマドレーヌ



ル・レクチェのパウンドケーキ

きゅうりの食感？  
 カレー味はどうか？  
 なんども試作を繰り返しました。



▲町内のきゅうり農家で収穫体験



郡山女子大学附属高等学校 食料科(39名) 代表の皆さん