



東京都の香川調理製菓専門学校の学生9人が8月18日(木)から22日(月)までの期間で名寄市を訪れ、合宿を行いました。

この合宿は今年で5年目を迎え、滞在中に農業体験や市民との交流で名寄への理解を深め、地域の食材を生かして開発した商品の試食の提供を行っています。これにより、参加学生や試食をした方に名寄のまちや食材への興味・関心を持ってもらい、新たなファンになっていただくことを目指して取り組みを進めています。

今回は、新たな試みとして、合宿開始2カ月前から事前学習会を行いました。実際に市職員が同校を訪れ、本事業の目的や市の概要、や課題、テーマ食材の特徴などを紹介し、学生たちは名寄合宿へのイメージを膨らませました。また、学生たちの取り組みや視点が、

東京の女子学生が
地元食材で商品開発

香川調理製菓専門学校

名寄合宿



8月18日 ▶ 22日

商品開発などの参考にしてもらえるよう、合宿期間に地元の食関係者との意見交換会も実施しました。ここでは、テーマ食材に関する感想や採用商品の誕生秘話、不採用商品の紹介などを行い、意見交換を行いながら交流を深めました。

産業まつり本番では、今回のテーマ食材「スイートコーン」「もち米」「ひまわりパウダー」それぞれを使って学生たちが考案した6品の商品を来場客へ提供しました。試食の際に学生たちは来場者の生の声を聴きに行き、熱心に耳を傾けていました。

※写真説明

- ①合宿前の事前学習会／②採用・不採用商品の振り返りと共有／③試食来場者へのメッセージカード作成／④名寄での農業体験／⑤食関係者との意見交換会／⑥試食提供準備／⑦完成した商品のひとつ「ひまわりシュウマイ」／⑧試食会のようす



試食会で提供した6品のレシピは市ホームページで公開中です。家庭でも作りやすいレシピです！

名寄市 香川レシピ 🔍

