

北海道厚沢部町 特産品使いコロッケ、おはぎ

過疎化の町を レシピで応援

愛知学院大の学生ら考案 オンラインで報告

過疎化が進む北海道厚沢部町の地域活性化プロジェクトとして、愛知学院大心身科学部健康栄養学科（日進市）の学生らが、同町発祥のジャガイモ「メークイン」などの特産品を使い、スポーツをする子どもたちにもぴったりのレシピを開発し、冊子にまとめた。二十一日にはビデオ会議アプリを使って、同町の農家ら関係者に成果を報告した。

（平木友見子）



オンライン上で開かれた厚沢部町応援レシピ報告会

同町は、北海道南西部にあり人口約三千六百人。基幹産業は農林業だが近年、担い手が少なくなっている。過疎化の課題解決をするため二〇一三年から、同大と連携を開始。学生有志は毎年、同町を訪れて地域資源を活用したビジネスを模索し、農産物加工品を販売するオンラインショップを立ち上げるなどしてきた。

だがコロナ禍で昨年は訪問中止に。今年も事態が変わらない中、すべてのやりとりをオンラインで行うこととし、同学科の有志ら約二十人が、四つの特産物を使ったレシピづくり挑戦。差別化を図るため、運動する子どもにテーマを絞り、カルシウム豊富で野菜が多く取れる料理を考えた。

報告会では、同町産のコメ「ふっくりんこ」の大粒で甘みの強い特徴を生かし、ナッツ入りおはぎを考えた三年の川崎真緒さん（三〇）は「集中力回復効果

と脳の活性化が期待できる」と紹介。五種類の野菜入りのメークインコロッケを考えた三年の大久保有未さん（三〇）は「トマトは下ごしらえで穴を開け油がはねないようにした」と工夫を語った。

レシピのコロッケを作ったという同町のメークイン農家野沢勝晴さんは「トマト入りは今まで食べたことがないが、甘みが乗っておいしかった」と感想を伝えた。監修を務めた名古屋グランパス栄養アドバイザーで、同大非常勤講師の森裕子さんは「彩りや具材のサイズなど学生なりの工夫が伝わるレシピ。通常発想できないアイデアも多くあった」と講評した。

約二千部製作した冊子には、考案した八つのレシピのほか、同町の魅力が伝わるよう、学生が取材した農家のインタビューや子どもたちへの応援メッセージも掲載。同大付属の愛知高運動部などに配布しているほか、今後、同大を会場に大会などを開催する団体などにも配り、県内で同町の認知度向上とファン獲得を目指す。