

# 信發穀老焼おこし

花巻市石巻谷町北寺林の花北青雲高(小原和雄校長、生徒49人)が雑穀生産量日本一を誇る地元花巻のヒエを主産地や原料に練り込んだお焼き「ヒエオヤッキー」の開発に取り組んでいる。地域へのしし提供や商品化も検討。花巻農協の食育推進グループ「花巻まんまーず」(斉藤洋菜代表)も協力し、雑穀文化の魅力を発信を目指す。



雑穀を主産したホリシナリ商品開発を進める花北青雲高総合生活科3年生と指導員さんまーずのメンバー

## 花北青雲高、開発に力

総合生活科の3年生39人が昨年春から授業で取り組んでいる。同校で先月18日開いた試作品の調理実習には花巻まんまーずの4人も加わった。試作品の具は、じゃがいも、漬物などの候補から「ミートソース味

## 地元団体協力 商品化も視野

を導いた。生地と具材に練り込むヒエは、お焼きの焼き方に合わせて、それぞれ分量をそろえて最良の方を探り、古民米を主産地に届けたいものも作った。風味や食感について試食で出た感想を今後の改良に生か

す。ヒエオヤッキーは秋の文化祭などで販売し、さらに吟味を続けている。地域へのしし提供を検討し、将来的な商品化も視野に入れている。斉藤代表(右)は「ヒエは現代人に不足しているミネラル、アミノ酸、食物繊維が豊富。70代の知恵と技術、10代の感性がコラボした健康的なメニュー



生徒が開発したたたみソース味の「ヒエオヤッキー」