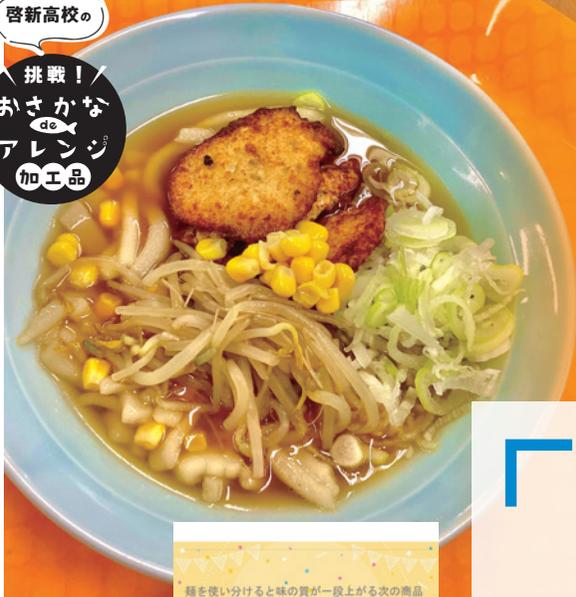


啓新高校の

挑戦!  
おさかな  
de  
アレンジ  
加工品



米粉と魚の落とし身を使ったフォーです。米粉を使ったフォーと魚のウオを掛け合わせて「ウォー」と名付けました。もちもちとした食感が特徴です。また、近年の米離れが進む中、あえて米粉を用いることで、若者の魚離れと米離れの両方を解決できると思い、このアイデアを開発しました。魚に合うようにあっさりしたスープが特徴です。

### アイデア⑥

おさかな × フォー  
ウォー



生徒プレゼン資料より

アイデア  
の工夫

- ★落とし身を練り込んだことで、新感覚の麺に!
- ★米粉を使ったグルテンフリーな麺で小麦アレルギーの方にも配慮!



こだわりのトッピング



うどん、パスタ・麺作りは試行錯誤



啓新高校の

挑戦!  
おさかな  
de  
アレンジ  
加工品



青春カレーは魚の落とし身と挽肉の割合が2:1になっているキーマカレーです。野菜が苦手な子ども達にも食べてもらえるように、挽肉と落とし身の大きさをそろえて切っています。また、味付けはハチミツを多く入れることで甘さがあり、食べやすいカレーになっています。魚独特の臭みを香辛料で消すことで魚嫌いな方でも美味しく食べることができます。

### アイデア①

おさかな × キーマカレー  
アオハル  
青春カレー



生徒プレゼン資料より

アイデア  
の工夫

- ★幅広い世代で人気なカレーに落とし身を使うことで、魚の消費量を増やし、魚離れの解消につながるように!
- ★野菜、挽肉、落とし身の大きさをそろえたことで、野菜が苦手な子どもにも食べやすい!



### 生徒たちの声

消費者のことを考えたアイデアレシピを作る難しさ大変さを学ぶことができました。試作を重ねるうちに仕上がりが良くなり、最終的には自分たちが満足いくレシピを作ることができたと思います。でも、彩りなどまだまだ改良できる部分もあったと思うので、レシピ開発に終わりが無いということも実感しました。試行錯誤の大変さと楽しさを知るよい機会になりました。社会に出てからもこの経験を活かしていきたいです。



味も盛り付けも試作を重ねて追及

