

# 鹿深みそ「麻婆つけ麺」

## 甲南高生考案 甲南P.Aで販売へ

甲南高(甲賀市)の生徒が地元食材を使った創作料理を考案し、商品化される2品が16日、発表された。新名神高速道路の土山サービスエリア(SA)などで1月中旬以降に販売される。

同高が2009年から同SAなどに出品する日本観光開発(草津

市)と続ける産学連携事業。食と健康系列の3年生30人が試作を繰り返して開発し、同社



が味や見た目に加え、食材の調達しやすさや早い提供が可能であることを基準に選んだ。

「麻婆つけ麺」は中川愛花さん(18) 同市甲南町が考案。地元特産の鹿深みそなど使ったマーボーなすの汁に、黒すりごまを練り込んだうどんをつけて食べる。甲南パークエリアで販売する。

谷めぐさん(18) 同高が考案した「高麗プリン」は、カラメルソースに漢方薬で使う小さく切った高麗ニンジンを入れた。土山SAで売り出す。

中川さんは「麺は忍自身が考案した料理を持つ中川さん(右)と谷さん 甲賀市・甲南高

者をイメージして黒く苦みを抑えるよう調味料で工夫した」などと話した。(立川真悟)