

高校生発! Iwakiならではのグルメをつくろう

～地元高校生と飲食店等が商品を共同開発～

1 「高校生発! Iwaki ならではのグルメをつくろう」事業とは?

当事業は、いわき産農林産物の魅力を発信するため、いわき市内の高校生と飲食店等（以下「協力店」）がいわき産「トマト・ネギ・米（Iwaki Laiki）・きのこ（しいたけ、エリンギ、なめこ）」をテーマ食材としたいわきならではのグルメを共同開発し、広く提供するものです。

2 オリジナルレシピ募集～書類審査（令和6年9月～10月）

食材別に、トマト部門、ネギ部門、米部門、きのこ部門に加え、全食材部門の5部門を設定し、市内の高校生からレシピを募集したところ、8校から45作品の応募がありました。どのレシピも個性的で魅力にあふれ、難しい選考となりましたが、協力店5店舗の書類審査により共同開発する商品を決定しました。

3 高校生と協力店による商品開発（令和6年11月～令和6年12月）

書類審査を通過した作品は、それぞれ高校生と協力店により共同開発が進められました。商品化を想定した協力店のアドバイスを踏まえつつ、打合せや試食を重ねて、味付けや彩りなど、高校生のこだわりを活かした商品開発をしていきます。それぞれ1か月程度の開発期間を経て、実際に販売する商品が完成しました。

4 開発商品をお披露目（令和7年2月8日（土））

県いわき合同庁舎において、開発した5つの商品のお披露目会を開催しました。当日は、主催者である県いわき農林事務所長と来賓のいわき市農林水産部長の挨拶の後、高校生と協力店、そして地元農業者が各商品のPRを行いました。商品に対するこだわりや開発にあたっての感想などが紹介され、レシピの考案と商品開発を通じて、それぞれが成長した様子がかがえました。このほか、協賛のJA福島さくらいわき統括センターからいわきの特産品セット（いちご、パックご飯）、同じく協賛の常磐共同ガス株式会社からスパリゾートハワイアンスのペアチケットが贈られ、高校生たちの笑顔が輝いていました。

さらに、福島テレビ「キビタン GO!」の撮影や、各新聞社の取材もあり、高校生や協力店が答えていました。



JA 福島さくら、常磐共同ガス(株)より副賞進呈

5 高校生と生産者の交流会

お披露目会の後は昼食。地元農業者の白石長利さん、助川弥生さん、折笠明憲さんとテーブルを囲みました。就農のきっかけや、生産している農産物についてのお話などがあり、普段はなかなか機会のない、生産者との交流を楽しむひとときとなりました。



6 消費者向け PR 事業

午後は、マルト平尼子店にて、来店客への美食キャンペーンの PR を実施。高校生たちは全食材部門の焼きおにぎりの試食を提供し、積極的に来店客への声かけを行っていました。一人でも多くの皆さまに「いわきならではの」こだわりの詰まった商品を召し上がっていただきたいと思います。



<各商品の PR 内容>

①【トマト部門】マリノアピッツァ～照り焼きチキンとトマトのピッツァ～



○考案者：磐城農業高校 志賀まりあさん、小松崎望亜さん

ミニトマトの味が引き立つように、照り焼きソースの風味を工夫しました。石川シェフのアレンジで、さらに美味しいピッツァになりました。

○協力店：CROSS WONDER DINING 石川託也シェフ

ピッツァにトマト、照り焼きチキンという、和洋折衷の素晴らしい作品です。お店のアレンジでバジルやガーリックなどを加え、レストランで提供できる一皿になりました。

②【ネギ部門】長ねぎたっぷりハッシュドビーフ

○考案者：磐城桜が丘高校 大森柊飛さん、竹中康輔さん、深瀬陽さん

小野寺シェフと協力して、ねぎの食感の課題などを解決することができました。協力して料理のレシピを考えるという貴重な経験ができてよかったです。

○協力店：all about bakery 小野寺智徳シェフ

ハッシュドビーフに長ねぎという発想に興味を湧き、採用しました。食感を残すため、上に刻んだ長ねぎとチーズを乗せて焼き上げました。美味しいパンができたので、ぜひ召し上がってみてください。



③【米部門】ねぎたっぷり塩レモンだれハンバーグ丼



○考案者：いわき光洋高校 大村元希さん

ハンバーグ丼というとガッツリ濃厚な商品が多いので、さっぱり食べられる塩レモンだれを考えました。美味しくできたので、ぜひ食べてほしいです。

○協力店：Delica Cafe kibaco 佐藤浩二シェフ

塩だれとハンバーグは初めての挑戦でしたが、試行錯誤し、ご飯とともに相性の良いハンバーグ丼が出来上がりました。今回も高校生と商品開発に携われて感無量です。

④【キノコ部門】いわきのこ、たっぷり♡うますぎ田楽みそまん

○考案者：いわき光洋高校 高橋穂乃日さん

食べた人が笑顔になるようなレシピを作りたいと思い考案しました。いわき産のきのこを探しにスーパーを巡ったのが思い出です。美味しくできたので、ぜひ食べてほしいです。

○協力店：豚饅よしの 吉野康平シェフ

田楽みそを使っているのが面白く、採用しました。自家製の甜麺醬を加え、きのこは空焼きして香りを引き出すなど、工夫を重ねました。きのこっぽい見た目もポイントです。



⑤【全食材部門】悪魔級！焼きおにぎりセット!!



○考案者：いわき光洋高校 今井智康さん

おにぎりの焼き目の付け方や容器の選択など、難しい課題が沢山ありました。マルトさんと何回も話し合っただけで、解決することができてよかったです。

○協力店：(株)マルト 星野惣菜部長

数回の打合せでしたが、今井君の飽くなき探求心で、何個の試作品が胃袋に消えたか分かりません。おかげで、お互い納得のいく良い商品ができました。ぜひご賞味ください。

7 美食キャンペーン（令和7年2月10日（月）～25日（火））

各協力店において開発食品を販売し、美食キャンペーンを開催しました。商品を購入し、アンケートに回答いただいた方の中から抽選で10名に「いわき特産品セット」をプレゼントしました。



8 おわりに

当事業にご応募いただいた高校生・関係者の皆様や、全面的にご協力いただいた協力店の皆さま、運営にご協力いただいた協賛・後援の皆様に改めて感謝を申し上げます。

当所では、今後もいわき地域の高校生や飲食店等の皆さまなどのご協力をいただきながら、いわき産農林産物の魅力をPRしてまいります。



高校生・関係者の集合写真