

新庄東高校と共同開発した地産地消定食



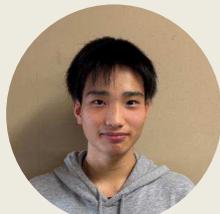
新庄東高等学校の生徒にインタビュー



高校1年生から3年生までの3年間、地産地消定食の活動に携わりました。

3年間のメニュー開発の経験を活かし、家族に地元食材を使った料理を振舞いたいと思います。

メニュー開発をする中で、食材のよさを活かす調理法を考えることが難しかったです。「千起」との共同開発を通して、地元の食材に対する理解を深めることができました!



2年 佐藤璃空さん

お問い合わせ先はこちら! 最上総合支庁農業振興課



最上伝承野菜(Instagram)



最上伝承野菜(Facebook)

千起にインタビュー



お食事処 千起
いまいのぼる
今井昇さん

地元食材の知名度アップに貢献したいと考え、高校生と連携をするようになりました。

高校生との連携の結果お客さんが増え、メディアに取材もされるようになったことで、最上地域の食材のPRにつながっていったと思います。

今後は、農家の方たちとの連携を行うなど、新しいことにも挑戦していき、皆さんに喜んでもらえるような活動をしていきたいです。

次回の地産地消定食の提供日は2/6(金)
新庄北高校とコラボ予定!

地元食材を広める発信源!

地産地消定食



地元食材を使った「地産地消定食」

最上総合支庁内の食堂「千起」では、最上地域で古くから栽培される最上伝承野菜をはじめとした、地元の食材を使用した地産地消定食を毎月1回提供している。この取組みは地域に根付いた食材の魅力を発信することを目的に平成20年から始まり、今年で17年目を迎える。

高校生との関わり

「千起」では、地元の各高校で調理を学ぶ学科や部活動に所属している生徒と連携し、年に数回、高校生と共同開発したメニューで地産地消定食を提供している。

メニューの開発は、高校生が最上伝承野菜や地元食材について学ぶことから始まる。提供する季節に合った地元食材とテーマを選定し、食材を活かしたメニューを考案。「千起」ではそれが実現可能かどうかを判断し、高校生と「千起」による試食会を経てメニューが決定する。

メニュー開発に携わった地産地消定食の提供日には、高校生も食堂内で接客や案内に立ち、直接お客さんの意見や反応に触れる。

「千起」は高校生の多彩な発想をメニュー開発に活かすことができ、高校生にとっては、食材の理解から提供に至る流れを一貫して経験できる貴重な実践的学びの場となっている。



提供日の接客時の様子