

富良野

富良野支局
〒076-0032
富良野市若松町14番1
0167・23・2019
FAX23・2796

旭川支社
〒070-8720
旭川市4条通9丁目
旭川北洋ビル
報道 0166・21・2516
FAX21・2517
販売 21・2533
広告 21・2539

地域探究の授業で豚さがり餃子(中央)を開発した5人

【上富良野】上富良野高の生徒たちと、町内の居酒屋「あーまる」が、町特産の豚サガリを使った「豚さがり餃子」を開発した。3年生5人が特産品の知名度アップに向け、昨年3月から取り組み、同店の協力を得て今年7月に完成させた。今月28日に町内で開かれる日本シオパーク全国大会十勝岳大会の物販コーナーで販売するほか、富良野地方の土産店などでの販売を目指す。

5人は、同校の「地域探究」の授業で新たな名物づくりに着手。豚サガリをどう生かせるか、町内の精肉店から聞き取るなどしてギョーザに着目し、同店と試作を重ねて完成にこぎつけた。

「豚さがり餃子」は、豚の横隔膜の一部で希少部位とされる豚サガリをカットし、特産の「かみふらのポーク」のひき肉と混ぜたあんが特徴。パッケージには生徒たちの似顔絵を描く予定だ。

開発グループの高木大翔さん(17)は「最初は豚サガリが大きすぎて食べづらかった。試食会でアンケートをとるなどして食べやすい大きさにした」と話す。グループリーダーの袴田優里

上富良野高生と町内の居酒屋開発

町特産豚サガリ ギョーザに



シオパーク大会で販売

那さん(18)は「高校生だけでは実現できなかった。協力して完成できてうれし」と喜ぶ。

日本シオパーク全国大会では、町役場前の特設会場で、5人が店頭で焼いたギョーザ5個入りを800円で販売する。「あーまる」は今後、滝川市の食品メー

カー、楽楽食品に製造を委託し、冷凍12個入り(1300円)を土産店などで販売する計画。既に店内で提供している同店の茶台朋弘店長は「豚サガリは食べ応えのあるサイズの方がいいという生徒のアイデアを生かした」と話す。

(鹿野海人)