

コロツケソース 田部高生が開発



「たべころソース」を開発した田部高校の生徒と勝俣さん（前列
右から3人目）

ジビエや豚肉料理に合う

「勝俣商会」が協力 菊川町「道の駅」で試験販売

シカやインシシなどジビエを使ったコロツケを開発した下関市菊川町の田部高校（吹屋哲夫校長、生徒数228人）の総合生活科の生徒ら34人が、コロツケに合う特製ソースを地元のソース製造メーカー「勝俣商会」の協力を得て開発した。普通のコロツケや豚肉料理などにも合う、まろやかな味に仕上がっている。現在、菊川町の「道の駅」で試験販売しているほか今後、勝俣商会がネット販売を予定している。

【反田昌平】

田部高校は昨年、下関商業高校の生徒と協力して下関のジビエを使ったコロツケ「たべころ」を開発した。田部高校では昨年5月から、これに合うソース作りを始めた。担当は総合生活科食物コースの3年生19人。レシビを考へ、同校にあるウメの木から採れたウメの実やスパイス、塩、コショウなどを加えた独特のソースを作った。試作品は勝俣商会に送って、商品化する際には足りない点などのアドバイスをもらい、27回の試行錯誤の末、今年1月、完成した。

ソースの名前は「たべころソース」。ラベルや包装紙などのデザインは同校普通科3年生の15人が考へた。ウメ独特の酸味が利いたまろやかな味のソースに、勝俣商会の勝俣貴仁部長は「ソースは香りが命ですが、よくできています」と語った。

ソース作りを担当した総合生活科3年、堀彩香さん（18）は「何度も作り直して苦労して完成しました。初めての商品開発でいい経験になりました」と語り、同3年、後藤美華さん（18）は「学校で採れたウメを入れて、コロツケと相性のいい味になりました」と続けた。また同じ3年の細田麻衣さん（18）は「鮎ぎのこない味に仕上がりました。子どもからお年寄りまで楽しんでいただければ」と語った。「たべころソース」に関する問い合わせは、勝俣商会（0833・231・1842）。

「たべころソース」を開発した田部高校の生徒と勝俣さん（前列右から3人目）



開発・商品化した「たべころソース」