

令和4年（2022年）7月7日

「小国のメンチカツ」さらなる進化をめざして ～道の駅白い森おぐにから山大をPR～

【本件のポイント】

- 山大生と小国高生、小国町の生産者などで開発・商品化した「小国のメンチカツ」を使った創作メニューを現在開発中です。
- 創作メニューは道の駅レストランやファストフードコーナーでの販売をめざし、山大生と小国高校生、道の駅職員や小国町役場職員とで商品開発ミーティングを8月に本学で実施予定しており、多くの報道機関様の取材をお待ちしています。【取材希望の場合は、事前に「お問い合わせ先」にご連絡いただきますようお願いいたします。】
- 2022年秋、道の駅白い森おぐにでの新メニューお披露目をめざし、学生・生徒一丸となって開発に取り組んでいます。



【概要】

地域教育文化学部3年生必修授業である「フィールドプロジェクト」のうち、小国町を拠点として活動しているプロジェクトでは、小国高校・道の駅白い森おぐに・小国町役場とともに「小国のメンチカツ」を使った新たな創作料理の開発に取り組んでいます。2022年8月、このフィールドプロジェクトでは小国高生・道の駅白い森おぐにキッチンスタッフ、小国町役場職員を地域教育文化学部へ招き、山大生とともに創作メニューの開発ミーティングを行います。2022年秋、道の駅白い森おぐにでの新メニューお披露目をめざし、山大生・小国高生・小国町の皆さんと一丸となって開発に取り組んでいます。この新たな創作メニューは2021年に締結された小国町と地域教育文化学部との連携協定による初めての成果となることが期待されます。

【背景】

小国町を拠点として活動しているこのプロジェクトでは、2019年より小国を代表する農産物である「たかきび」と「やまがた地鶏」を使った「小国のメンチカツ」を小国高校や生産者とともに開発・商品化して小国町の道の駅や、ショッピングセンターでの販売を成し遂げてきました。昨年度より、このプロジェクトの新たな目標として「小国のメンチカツ」をより多くの人に知って食べてもらい、小国町の活性化に貢献することをめざし、道の駅のレストランやファストフードコーナーでも提供可能な小国のメンチカツを使った創作料理の開発に取り組んでいます。

【ミーティング開催日程・場所】

日程：令和4（2022）年8月9日 10時～14時

場所：山形大学地域教育文化学部 1号館4階 調理実習室

【今後の展望】

2021年に小国町と地域教育文化学部は連携協定を締結しました。このプロジェクトによる創作メニューは、協定締結による初めての成果となることが期待されます。道の駅白い森おぐにでの新たな目玉となる料理を小国高校生とともに開発することで、大学として小国町の活性化に貢献できると同時に、地元の高校生にとっては地域愛を育むことにもつながります。また、小国高校のような小規模学校は教育実習で行くことがないため、学生たちにとっては教育実習では得られないことを学ぶことができます。小国高校や小国町の皆さんを山大に招くことで、大学のミッションである「地域に開かれた大学」を実現できます。とくに、高校生にとっては進路決定にあたって有益な情報収集の場となり、地元の山形大学受験者増加につながるものと考えられます。

お問い合わせ

学術研究院准教授 矢口友理（スポーツ栄養学）／地域教育文化学部主担当

TEL 023-628-4333 メール y-yagu@e.yamagata-u.ac.jp

学術研究院教授 小酒井貴晴（栄養生理学）／地域教育文化学部主担当

TEL 023-628-4354 メール takaharukozakai@e.yamagata-u.ac.jp