

## 教室2 商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」 第5回レポート

教室2は、商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」。いよいよ大詰めです。どんなバーガーレシピが出来上がるのでしょうか。

### ◎ターゲットを絞った2種類のバーガーを試作

前回授業での話し合いで、「インパクトバーガー」（パツと目を引く、観光客が食べに来たくなるバーガー）と「地元バーガー」（地元の人もリピートしたくなるバーガー）の2種類を試作することにしました。



提供のカタチは？ソースは？等、今回でいろいろとイメージを固めなければなりません。やることはたくさん、早速調理に取り掛かりましょう。

地元から受講生として参加しているお母さん方は、魚を捌くのもお手の物。「普段は食べる専門」と話す受講生の方は、ソース班として腕を振ります。

### ◎インパクトバーガー

インパクトバーガーは、御豊瀬の地場産品の魚をフライにしてパンに挟んだ形を基本とし、彩りを考えて添える野菜を選んでいきます。

キャベツの千切りがバーガーからこぼれ落ちてしまう問題には、受講生から「酢で和えてみたらえいがやない？」との意見が。試してみるとしっとり落ち着き、かつ味もさっぱりしてて美味しい！「主婦の知恵やき！」とにっこり。



他にも、ソースに地元酒蔵の甘酒を使ってみたり、長浜の「どろんこまつり」をイメージした真っ黒のイカスミソースを作ってみたり、試行錯誤。試食の中で、「これ

は洒落ているから若い人にいいかもしれない」「これは日常的に食べるには少し濃すぎる」など、意見を出し合いました。

また、提供時のインパクトを狙って、バーガーの包装にもこだわります。1人の受講生の方がサンプルの装飾を作ってきてくださったのですが、飾りが付くだけでかなり「商品」に近づいた気がします。他の受講生の皆さんにも、一気に商品化のイメージが湧いた様子。次回のお披露目が楽しみです！

### ◎地元の人もリピートしたくなる、地元バーガー

地元バーガーの方は、年配の方でも馴染みやすいようライスバンズを使うことになっていました。しらすのかき揚げや沖ウルメの天ぷらを挟んで、シンプルな味付けでまとめます。

お米を炊いて、片栗粉を付けて成形して…。やってみると、たくさんつくるのは案外大変。みんな、黙々と作っていきます。



ライスバンズが焼けてからかき揚げや天ぷらを挟んで食べてみると…美味しいけれど、少し硬いかも？ハブ茶をかけてお茶漬けにすると、食べやすいかもしれませんが…。「自分が食べるなら、パンの方が食べやすい」「でも、ライスバーガーは珍しいから自分はそちらを選ぶかも」など、受講生の意見もさまざま。

みんなの意見や得意分野を活かしあって、形にしていく作業。正解は無いので、進んだり戻ったりしながら…少しずつ、進めていきます。

### ◎レシピ完成

話し合いの結果、「ご当地バーガー」レシピが完成。これまでの授業成果をまとめ、次回12月18日の発表会で報告します。果たしてどんな味・どんな形のバーガーになったのでしょうか。

当日は、他教室の受講生や見学の方にも、意見と感想をもらう予定です。ぜひ、みなさんお越しただいて、実際に味わってみてくださいね。