

# 丹精ヒラタケ スパイイスに

久万高原 上浮穴高生が商品化



上浮穴高生が商品化した4種類の「ひらたけスパイス」

## 試行錯誤 4種類完成 文化祭で披露 販売へ



後藤さん(奥)に教わり、スパイスの原料を調合する上浮穴高生

学校や地域を盛り上げようと上浮穴高校(久万高原町上野尻)の生徒有志でつくるプロジェクト組織「きらくま」の地域食材魅力発信班が、学校で栽培したヒラタケを使ったオリジナル調味料「ひらたけスパイス」を商品化した。4日の文化祭でお披露目した後、町内の道の駅などで販売する。

町が中間支援組織の後藤琢郎さん(46)から「ゆりラボ」(同町久万)に委託する「森からはじめる未来づくり支援事業」の一環。町内でスパイス製造を手がける「まんでんスパイス」

の後藤琢郎さん(46)から作り方を教わった。きらくまの生徒4人は、10月下旬に食材選びや加工・調合に挑戦した。自分たちが栽培したヒラタケをベース

に、約10種類の原料を混ぜ合わせ、試食を繰り返すなど試行錯誤。すっきり酸っぱい「レモン」、心も体もホッとになる「しょうが」、奥深い風味の「こまつな」、刺激を求める人向けの「うま辛」の4種類を完成させた。

2年岩谷泉希さん(17)は「商品化できてよかった。個人的な味を染しんでほしい」と笑顔を見せる。後藤さんも「新しい発見が多く新鮮だった。すこしいい出来」と太鼓判を押す。

スパイスは60㌫入り960円。文化祭では、焼いたヒラタケやソーセイジに好みのスパイスをかけて販売する。

(樋口和至)