

阿仁学園生徒 活性化選手権 最優秀賞の案 内陸線と連携、実現挑む

地元食材おにぎり 商品に



松橋さん（左から2人目）の指導の下、シカ肉を切り分けていく阿仁学園の生徒たち

県内の中学生が地元企業と地域の特長を生かしたアイデアを競う秋田活性化中学生選手権（秋田魁新報社主催）で、昨年まで3年連続で最優秀賞に選ばれている北秋田市の義務教育学校阿仁学園（工藤聡校長）の生徒が、今年もアイデアの実現へ動き出した。22日には提案した地元食材のおにぎり「ANIGIRI（アニギリ）」の試作に挑戦。秋田内陸線を運行する秋田内陸縦貫鉄道（長峰英雄社長）と協力して商品化を目指す。

昨年11月の選手権では、内陸線に乗車するインバウンド（訪日客）の客単価向上を狙って海外でのおにぎり人気に目を付け、地場産にこだわったアニギリの販売を提案。企画列車やジビエ（野生獣肉）解体体験、訪日客が集まる観光地での販売などの体験メニューを組合わせた内容で最優秀賞に選ばれた。

阿仁学園は総合的な学習の時間に地域連携DMO（観光地域づくり法人）秋田犬ツーリズムと協力し「ふるさとPRプロジェクト」を展開。内陸線岩野目駅の外壁ペイントや観光プラン作成のほか、昨年2月には一昨年の選手権で提案した地域密着型カプセルトイ「阿仁ガチャ」を実現し、内陸線の2駅に設置した。



「アニギリ」の試作品

今回は、学園の前身の一つ旧阿仁中OBで、マタギとして活動する市地域おこし協力隊の松橋翔さん（29）を講師にアニギリを試作。最初に松橋さんがまたぎについて講義し、狩猟に限らず山菜・キノコ採りや溪流釣りも大切ななりわいだとして「食料不足に備え、1年を通してマタギは山の恵みを授かってきた」などと語った。

選手権ではクマ肉をPRしたが、試作にはシカ肉を使用。8、9年生の生徒14人が肉を小さく切り分け、調味料とあえて圧力鍋でしぐれ煮を作った後、地元産米のご飯とまぜ、型に入れてのりを張り付けていった。のりは長方形や三角形のほか「A」「N」「I」のアルファベットにデザインするなど工夫した。

このほか、しぐれ煮に大葉やカレースパイスをまぜたのり巻きも作り、給食と一緒にアニギリを試食。生徒たちは「めちゃくちゃおいしい」「何個も食べたくなる」と話した。今後は味付けの種類や販売方法などの内容を詰め、内陸線側に提案する予定。



給食と一緒に、試作したアニギリを試食する生徒たち

昨年の選手権に出場した荒川佑月さん（9年）は「味のバリエーションを増やして、県外や海外の人もおなかいっぱい食べられるものにしたい」と話した。（小松田直嗣）