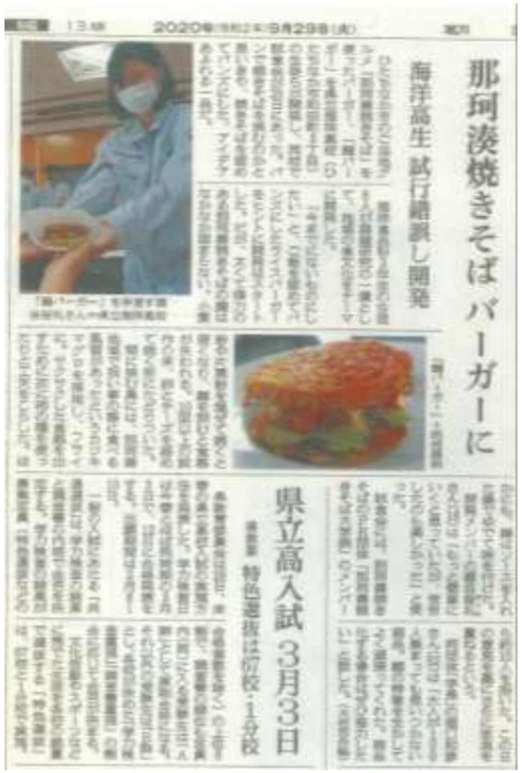


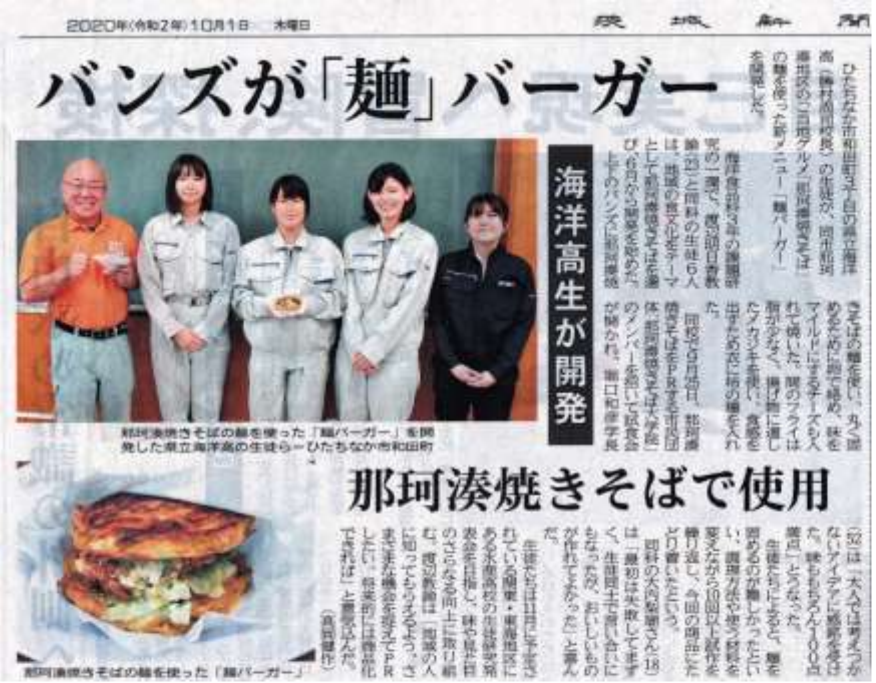
2020年（令和2年）9月29日（火）

那珂湊焼きそば バーガーに

海洋高生 試行錯誤し開発

県立高入試 3月3日

特色選抜は[illegible]校・1分校



2020年（令和2年）10月1日　木曜日　茨城新聞

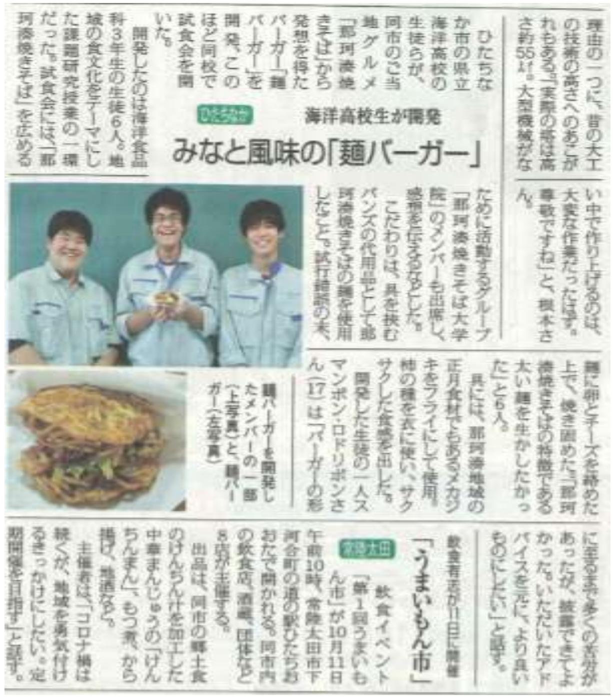
バンズが「麺」バーガー

海洋高生が開発

那珂湊焼きそばで使用

那珂湊焼きそばの麺を使った「麺バーガー」を開発した県立海洋高の生徒ら＝ひたちなか市和田町

那珂湊焼きそばの麺を使った「麺バーガー」



理由の一つに、昔の大工の技術の高さへのあこがれもある。「実際の塔は高さ約55㍍。大型機械がない中で作り上げるのは、大変な作業だったはず。尊敬ですね」と、根本さん。

ひたちなか

海洋高校生が開発

みなと風味の「麺バーガー」

ひたちなか市の県立海洋高校の生徒らが、同市のご当地グルメ「那珂湊焼きそば」から発想を得た「麺バーガー」を開発、このほど同校で試食会を開いた。

開発したのは海洋食品科3年生の生徒6人。地域の食文化をテーマにした課題研究授業の一環だった。試食会には、「那珂湊焼きそば」を広めるために活動するグループ「那珂湊焼きそば大学院」のメンバーも出席し、感想を伝えるなどした。

こだわりは、具を挟むバンズの代用品として那珂湊焼きそばの麺を使用したこと。試行錯誤の末、麺に卵とチーズを絡めた上で、焼き固めた。「那珂湊焼きそばの特徴である太い麺を生かしたかった」と6人。

具には、那珂湊地域の正月食材でもあるメカジキをフライにして使用。柿の種を衣に使い、サクサクした食感を出した。

開発した生徒の一人スマンボン・ロドリボンさん(17)は「バーガーの形に至るまで多くの苦労があったが、披露できてよかった。いただいたアドバイスを元に、より良いものにしたい」と話す。

麺バーガーを開発したメンバーの一部（上写真）と、麺バーガー（左写真）

常陸太田

飲食者有志が11日に開催

「うまいもん市」

飲食イベント「第1回うまいもん市」が10月11日午前10時、常陸太田市下河合町の道の駅ひたちおおたで開かれる。同市内の飲食店、酒蔵、団体など8店が主催する。

出品は、同市の郷土食のけんちんけを加工した中華まんじゅうの「けんちんまん」、もつ煮、から揚げ、地酒など。

主催者は、「コロナ禍は続くが、地域を勇気付けるきっかけにしたい。定期開催を目指す」と話す。

（写真：左から朝日新聞　2020.09.29　茨城新聞　2020.10.01　よみうりタウンニュース　2020.10.08）

海洋食品科３年　課題研究「地域食文化班」の取り組みが新聞に掲載されました！

令和２年９月 25 日（金）に本校特別棟にて那珂湊焼きそば大学院さんと新聞社の方々に向けた試食会を行った様子が書かれています。

今回掲載された地域の食文化班は，地域の食を利用した新製品づくりをテーマに研究しています。そこで，みなと産業祭やひたちなか交流フェアでおなじみの那珂湊焼きそばの麺に注目し地元に愛される新製品の開発を今年の４月から始めました。この麺バーガーは１０回以上の試作を経て現在の形になりました。試食会では好評でしたが，今後も試行錯誤し改善をしていきたいです。

そして，１１月に行われる関東・東海地区水産・海洋高等学校生徒研究発表大会に向けての準備をし，良い結果がご報告できるよう，頑張っていきます。今後も新製品の開発をしていきますので応援のほどよろしくお願いいたします！