

ひつじカレーで活性化へ



羊肉が入った4タイプのカレーを試食する生徒ら―一宮市日光町の修文女子高で

一宮で開発中 女子生徒試食

一宮市がウール(羊毛)の織物産地であることにちなんで羊肉をテーマに地域活性化を目指す試み「138ひつじプロジェクト」の一環で、「ひつじカレー」の開発が進められている。

プロジェクトは同市麓の尾西信用金庫と市民団体などが推進しており今回、稲沢市大矢町の食品メーカー「オリエンタル」に試作品を依頼した。

昔ながらの味の「マースカレー」、赤ワインを使った高級志向の「生乃カレー」、欧風カレー、インドカレーの四タイプにそれぞれ羊肉を入れた四種類が出来上がり十四日、一宮市日光町の修文女子高で試食会があった。

同校食物調理科の生徒十一人らが味わい、口にした生徒は「給食のような懐かしい味がする」「トマトやヨーグルトなどでこくを加えたら羊肉独特のくせが抑えられるのでは」など思い思いに感想を語っていた。

プロジェクトでは、この試食会の結果を基に四種類のうちどれかの尾張一宮駅前ビルでベースとするのかを決め、さらに味を調べて「スタ2」で発表する予定。十月一日に同市定。

(梶山佑)