

「富活性化プラン協議会」は14日、一宮市日光町の修文女子高校で、当地カレー「ひつじカレー」の試食会を開催した。同高校の生徒ら25人がラム肉を使ったカレーを味わった。

同協議会は、5月から「138ひつじカレープロジェクト」として羊肉を使ったカレーの開発を行っている。開発には、レトルトカレーの製造を手掛けるオリエンタル(本社名古屋市中村区、星野益八郎社長)が協力している。

今回、同プロジェクト

クトのためにラム肉に合うように作った「欧風カ

ご当地ひつじカレー

女子高生が味わう

一宮、10月に完成へ

「レータイプ」など4種類を用意した。

試食した生徒は「ラム

肉特有のくせのある感じはしなかった。赤ワインを効かせたカレーが一番おいしかった」と話していた。カレープロジェクトは、毛織物の元となる「羊」をテーマにした地域



ひつじカレーを試食する生徒

活性化プラン「138ひつじプロジェクト」の取り組みのひとつ。ひつじプロジェクトは、尾西信用金庫が地域の学校や企業に呼びかけて2011年に発足した。(二宮)