



校内用にカレーパンを作る生徒たち

## 那須拓陽高生徒、揚げ餅も

【那須塩原・大田原】那須拓陽高食品化学科の3年生9人が、大田原市特産のトウガラシ「栃木三鷹」を使った焼きカレーパンと揚げ餅を開発した。試行錯誤を重ね完成させた商品で、11月1日の「第17回とうがらしフェスタ in 大田原」で数量限定で販売する。生徒たちは「ぜひ味わってほしい」と話している。(横松敏史)

# 栃木三鷹使いカレーパン

## 試行錯誤重ね完成

### あす大田原で限定販売



栃木三鷹を使用した焼きカレーパンと揚げ餅

手がけたのは、授業の一環としてトウガラシを課題研究する班の女子生徒9人。班を担当する橋本苑子(26)によると、地域の特産をより広めたいと計画した一方、メンバーが大田原市在住の生徒が少なく、栃木三鷹に詳しくなかったため、歴史や特徴を学ぶなどして取り組みを進めたという。

授業でパン作りを経験しており、包あんの技術などが生かされると、「栃木三鷹入り焼きカレーパン」の商品化を企画した。

カレーパンの具材となるフィリングに栃木三鷹を使用。試作を繰り返したり、辛みの程度や食感などのアンケートを校内で実施したりして、誰もが食べられるとともに、後からしっかりと辛みが感じられる味にしたという。

もう一つの「栃木三鷹入りカレー風味揚げ餅」は、手軽に食べてもらえるようにと考案した。担当した一人の船山彩音さん(18)は「子どもも食べられる。いろんな世代の方に食べてもらいたい」と話す。

11月1、2日の大田原市産業文化祭と同時開催となるとうがらしフェスタは美原公園で開催。同校が出品するのは1日で、焼きカレーパン(1個200円)150個、揚げ餅(1袋100円入り300円)30袋の販売を予定している。

## 設 問

記事にあるカレーパンと揚げ餅販売をPRするチラシを作りました。(①)～(⑪)に当てはまる数字や言葉を記事の中から選んで書きましょう。

出題・監修は宇都宮市小学校教育研究会国語部会・皆川美弥子緑が丘小校長

小学校中～高学年向け  
年 組

(286)

なす たく しょう  
那須拓陽高校の生徒が開発しました!

どちらも、大田原市特産の  
( ① )「<sup>さん たが</sup>栃木三鷹」を使っています!

★焼きカレーパン 1個( ② )円

( ③ )に「<sup>さん たが</sup>栃木三鷹」を使っています。誰もが食べられて、後からしっかりと( ④ )が感じられます。

★カレー風味揚げ餅 1袋100g( ⑤ )円

手軽に食べられるように考案しました。  
( ⑥ )でも食べられます。

大田原市産業文化祭 とうがらしフェスタ

販売日 ( ⑦ )月( ⑧ )日

場 所 ( ⑨ )公園

みんなでがんばりました!  
ぜひ食べに来てください!

販売数 焼きカレーパン ( ⑩ )個  
カレー風味揚げ餅 ( ⑪ )袋

