

未来をしあわせに生き抜く力を育てます。

しあわせ、みつける、かなえる。

# 新聞記事情報

❖ 毎日新聞 あいち版

平成27年3月7日(土)掲載



SHUBUN

## 女子高生が提案 野菜味のあられ

### 一宮・米菓店が発表

女子高生が提案  
野菜味のあられ  
一宮・米菓店が発表  
一宮市の米菓製造販売「菊一あられ」は6日、野菜味の新商品「ベジタフルあられ」を開発したと発表した。同

市日光町の修文女子高(猶村七甫校長)の生徒たちが出したアイデアを取り入れたという。同社が昨年、新しい地元のみやげ商品を作りたいと、同校にアイデアを募り、食物調理科の生徒240人が夏休みの宿題で取り組ん



新商品のアイデアを出した修文女子高の生徒たちと菊一あられの渡辺肇社長(一宮市で

だ。1〜3年生9人が野菜を使ったあられを提案、同社が開発を進めた。商品化されたのは、トマトバジル味とゆずみそ味の2品で、渡辺肇社長は「生徒たちのアイデアはこれまでの業界にはなかったもの。食文化で地域貢献していきたい」と話

す。  
2年生の及川胡桃さん(17)は「野菜の摂取量が低いと聞き、お年寄りだけでなく、若い人たちにも食べてもらい、野菜を身近に感じてほしい」という。  
既に商品化したねぎみそ味、ごぼう味と、

今回開発した玉ねぎ味を含め計5品の詰め合わせ商品(7袋入り1000円)などを、13〜15日に同市木曾川町のイオンモール木曾川で催される食と農のマッチングフェアで販売する。  
【河部修志】