週に一度はNIE <Newspaper in Education>

いちご飯（栃木県真岡市）

意外性 ！！！！！ 華やかさ ！！！！！ 味 ！！！！

！＝五つが満点

一口メモ　2012年、栃木県真岡市の高校生が考案した。新しい郷土料理として広めようと、飲食店などが「真岡いちご飯協議会」を作り、寿司やカレー、駅弁などのメニューを生み出している。真岡北陵高校は講習会でレシピを地域に紹介。今年はいちごパンの商品化にも取り組む。

甘酸っぱ～いチャーハンも

仰天ゴハン

つやつやと輝く赤いイチゴを前に、笑みがこぼれない人がいるだろうか。

だが、その日は違った。6年前の春のこと。「現実って厳しい」。栗田美幸さん(23)と桑田優さん(23)は振り返る。栃木県立真岡北陵高校食品科学科の3年生だった。

真岡市はイチゴの生産量で日本一を誇る。自分たちが作った「いちご飯」が、市内のイチゴ料理コンテストで優勝したばかり。スライスした「とちおとめ」を入れて炊き、混ぜ込んだ。ホワレンソウを練り込む中華料理の「翡翠麺」をヒントに栗田さんが発案した。「斬新だし、イケるんじゃない？って」。規格外イチゴの活用にもなると考えた。

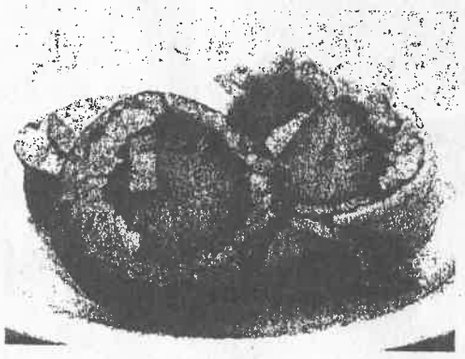
ところが商品化を目指し、市内の料理人たちに味見をしてもらうと、酸味のあるご飯にみな首をかしげた。意気消沈する高校生を見て、「手を貸してやっか」と声を上げたのが中華料理店「文珍楼」の白川文夫さん(63)だった。

白川さんの助言を受け、もち米を加え、赤飯風にゴマ塩をかけて県のイベントで販売すると、2日間で2000食を完売。校内に同好会ができ、桑田さんが会長になった。後輩が白川さんと作った「いちご飯バーガー」は2014年秋、「とちぎ元気グルメまつり」で優勝。イチゴの果汁に漬けて炊いたもち米を県立真岡工業高校生が作った型で抜きバンズにした。ほんのり甘くて、ジューシーな肉のパテとタルタルソースに合う。

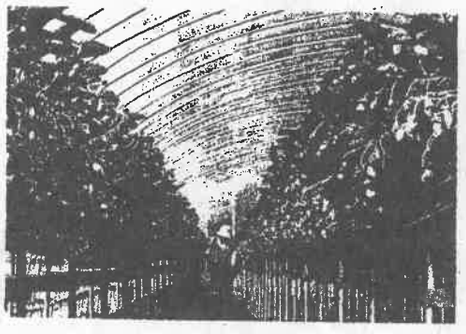
飲食店によるメニュー開発が相次ぐ。白川さん渾身の「いちご飯チャーハン」は一口目こそ違和感があるが、炒めたいちご飯の塩味と果肉の甘酸っぱさが絶妙。くせになる味だ。「うまみを加えると味がまとまる」と白川さん。

栗田さんと桑田さんは今、首都圏でそれぞれ旅行会社と食品メーカーで働く。いちご飯の進化に、「遠くに行っちゃったみたいだけど、うれしい」（栗田さん）、「地域の人たちと触れ合えて自信につながった」（桑田さん）。高校生と大人たちが紡いだ「いちご一会」の物語は続く。

文・松本由佳
写真・佐々木紀明



❶尊徳ふるさと本舗の「いちご寿司」。皿の下は真岡木綿会館のイチゴ染めのチーフ❷井頭観光いちご園には、高い位置で栽培し車椅子でイチゴ狩りができるハウスも



〈平成30年4月29日(日) 読売新聞（朝刊）〉

① スーパーマーケットでは色とりどりの果物が並んでいます。みなさんは果物は好きですか。
さて、記事に出てくる真岡市はどんな都市ですか。

＿＿＿＿県にあり、
＿＿＿＿の生産で
＿＿＿＿を誇る都市。

② この記事ではイチゴを使った斬新な料理が紹介されています。それはどんな料理ですか。名前をあげてみましょう。

・＿＿＿＿＿＿
・＿＿＿＿＿＿
・＿＿＿＿＿＿

③ なぜ真岡市ではイチゴ料理の開発に力を入れているのですか。

④ あなたもオリジナルのイチゴ料理を考えてみて下さい。

NIE No. 2　平成30年5月2日(水)実施

年　組　番　氏名

CHECK!