

タコ焼きならぬ“ツブ焼き”考案、その名も「サンタのつぶやき」

広尾高

2023/08/10 8:00



新フードメニュー「サンタのつぶやき」をPRする（左から）木本さん、田中さん

【広尾】広尾高校の生徒が、地場産の灯台ツブやコンブ加工品を使用したタコ焼き風のご当地グルメ「サンタのつぶやき」を考案した。9月に札幌市内で開かれるイベントで販売する。最終案が採用された3年生の木本楓花さん（17）、田中蘭さん（17）は「広尾のおいしい海産物を発信したい」と張り切っている。（能勢雄太郎）

町地域おこし協力隊の磯野巧さん、中村麻矢さんが取り組む特産品開発に、同校の「フードデザイン」を履修する生徒12人が協力。複数のアイデアのうち、小麦粉の生地にはツブ貝と薬味を入れて球状に焼き上げる「ツブ焼き」を候補に絞った。

6月から2～3人のグループに分かれて味付けなどを検討、木本さん、田中さんの提案を最終案として採用した。2人は家庭科の相馬良美教諭のアドバイスを受けて、自宅で何度も試作を重ねたという。

地元漁業者が販売するコンブの粉末食品（星屑昆布）を生地に練り込み、芽室産山ワサビをすり下ろして雪のように載せた。コリコリとしたツブ貝の食感とコンブの風味を、しょうゆベースのたれで楽しむ。山ワサビの辛さが程よいアクセントになっている。商品名の「サンタのつぶやき」は、「ツブ焼き」と「眩（つぶや）き」をかけた駄じゃれ。雪に見立てた山ワサビと同様、サンタランドをイメージした。

新メニューは9月1～3日、札幌市内のテレビ塔で催される「地域特産品フェア」でデビュー。町観光協会のブースで販売（値段は調整中）し、木本さん、田中さんも参加する。特注のオリジナルパッケージも用意した。2人は「ツブの食感と見た目のインパクトにこだわった。広尾のツブやコンブを多くの人に好きになってもらいたい」と話す。

磯野さんは「イルミネーション点灯式などのイベントで提供したい。飲食店でもレシピを採用してもらえたらうれしい」と話している。