

【むかわ】鵜川高の生徒たちが、町産食材を使った韓国風のり巻き「むかわキンパ」の商品開発に取り組んでいる。町の新たな特産品とし

て普及させ、むかわの食の魅力を広くPRする考え。町観光協会などと協力し、町内外での販売を目指す。
（木村みなみ）

鵜川高生 地元食材使い開発に力



むかわキンパの商品開発に励む鵜川高生たち

外部講師を招いて地域の産 授業の一環。2、3年生が自然
業や歴史を学ぶ「むかわ学」の や農業、福祉などのグループに

韓国風のり巻き むかわの食PR

若年層照準 町内外で販売目指す

分かれ、専門家の助言を得ながら、各分野の課題解決や商品の企画開発に取り組む。

「キンパ」の商品開発を担当するのは、南柚子さん（17）ら観光グループの3年生6人。2年生の時に町観光協会による講義を受け、町内を訪れる観光客の大半が中高年であることを知った。これを受け、若年層を呼び込むため、韓国料理人気にあやかった特産品づくりの案を授業で発表。それが同協会の目にとまり、本年度から、本格的な商品開発に乗り出した。

具材には、むかわ和牛や町産野菜のナムル、チーズなどを使う想定。生産者や札幌の飲食店経営者からアドバイスを受けながら、試作を繰り返す予定だ。

生徒たちは今月から、民放ラジオ局に定期的に出演し、グループの取り組みを紹介している。また、他の生徒の協力も得ながらPRポスターも制作する。

ただ、出店を目指していた今秋の「さつぽろオータムフェスト」は、新型コロナウイルスの影響で中止。町観光協会は年内にも、町内外で新たな販売の機会を設けたい考えだ。リーダーの南さんは「町外に住む同世代の人たちに、むかわの魅力を伝えられたら」と意気込んでいる。