

「ひなとバーガー」開発

港区の南陽高生らが
あす区民まつりで販売

名古屋港区の南陽高校の生徒と住民らが、地元のブランド米を使った新名物「ひなとバーガー」を開発した。写真。地域ぐるみで港区の魅力を発信しようとする「ミナトグルメプロジェクト」の一環。3日の区民まつりで販売する。

地場の農産品を活用した新名物の販売は、昨年が続いて2回目。南陽高校で商品開発などを通じた地域貢献に部活動として取り組んでいる「Nanyo Company」と、港生涯学習センターが開く調理実習の受講生らでつくる市民グループ

「みなぐる」の会員がアイデアを出し合い、レシピを完成させた。ひなとバーガーは地産米「ひなたむすめ」をライスパンズにして、炒めたキャベツとホウレンソウ、鶏肉を挟み、みそで味付けした。ゴマを混ぜ込んだパンズに軽く焦げ目を

付けて香ばしく仕上げている。名称は米の「ひなた」と「みなと」を組み合わせた。

「Nanyo Co



【長谷部光子】

「Nanyo Company」部長の渡辺麻里さん(17)は「名物を考えることで地元いろいろな特産品があることを知った。おいしくできたので、反応が楽しみ」。みなぐる会員の杉浦弓雄さん(71)は「若い人の発想に刺激を受けて楽しい。ぜひ味わってほしい」と話していた。

価格は1個300円。当日は200個提供する予定。区民まつりは3日午前10時から、港区港町1の名古屋港ガーデンふ頭つどいの広場で開かれる。