

高校生が新商品で塩竈の魅力をもPR 「藻塩入りバスソルト」完成!

塩釜高校の生徒たちが、地元特産の「藻塩」を使ったバスソルトを作りました。

商品名は「藻塩のささやき」。原材料は藻塩、重曹、クエン酸、片栗粉で、お団子のような形をしています。お風呂にいれると、シユワシユワと優しい音を立てながら、お湯に溶けていきます。

バスソルトは科学部が配合を考え、手芸部は製造を担当。インターアクト同好会がプロデュースと販売を手掛けるという部活横断型のプロジェクトで、多くの生徒が商品開発にかかわっています。

同校では過去にも、マグロを使ったハンバーガーやアメリカンドックを開発したことがあります。今回は食べ物でない商品づくりを検討。塩竈らしいもの、そして同校の校歌にも登場する「塩」をアピールしたいと藻塩入りのバスソルトを考案しました。



『藻塩のささやき』
(2個入り) 200円

食紅で全体を桜色にしたものと、「鹽竈桜」の模様が入ったバスソルトが1個ずつ入っています。

塩竈高校西キャンパス
362-11011

すべて手作りなので、1回の原材料で作れるのは15個程度。「水の分量を間違えると固まらないし、丸めるのもかなり力が必要で大変でした」と、手芸部部長の佐藤美玖さん(3年生)。何度も失敗を重ねるうちに、水の分量も感覚的に分かるようになってきたそうです。

また、パッケージの中には、藻塩焼神事の説明書を同封し、塩竈の歴史文化の紹介も。

みなと祭前夜祭では試験販売を行い、新商品をPR。市内のホテル(ブランドパレス塩竈)での販売も決まったほか、取扱店も増やしていく予定です。また、地域貢献活動の一環として、今後、仮設住宅の方への寄付や9月19日に開催される高齢者まつりでの販売も予定されています。



おいしおがま 食育レシピ Part5

甘辛いたれがごはんによく合う
保育所や小中学校でも人気のメニュー!
さんまのかば焼き

材料(2人分)

さんま開き(三枚おろしでも) …… 2切	A	砂糖 …… 大さじ2
おろししょうが …… 小さじ1		濃い口しょうゆ …… 大さじ1
濃い口しょうゆ …… 大さじ1/2		みりん …… 小さじ1
片栗粉 …… 適量		揚げ油 …… 適量

作り方

- ①おろししょうがとしょうゆを混ぜ、さんまを漬ける。
- ②①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③Aの材料を火にかけ、煮詰めてたれを作る。
- ④②を③のたれにくぐす。
- ⑤お好みでごまをふって仕上げる。



揚げ物は面倒という方は…

油を多めにひいたフライパンで両面を焼いてもおいしくできます。学校や保育所では、片栗粉と小麦粉を半量ずつ合わせた粉をまぶしています。片栗粉だけよりも、しっとりした仕上がりになりますよ。



給食担当者からひと言

- ・おいしく食べて、喜んでもらえるように作っています
- ・魚嫌いな子にも食べてほしいメニューです
- ・宮城はさんまの産地なので、子どもたちの好きなメニューになるように手間を惜しまず調理しています

教育総務課保健食育係 ☎355-8461
子育て支援課保育係 ☎353-7797

防災行政無線で放送された内容を再確認したいときは、自動音声で放送内容を聞くことができます。防災行政無線確認電話 ☎364-1260



エフエムベイエリア (FM75.1MHz) でも防災行政無線の内容や防災情報を放送していますので、災害時にはラジオを活用ください。

【塩竈市の人口】 H28.7.31現在

住民基本台帳調べ (前月比)	
人口	55,254人 (+7人)
男	26,418人 (+13人)
女	28,836人 (-6人)
世帯数	23,162戸 (+25戸)

「広報しおがま」は、22,600部製作し、1部当たりの経費(印刷・発送)は69円です。