



福島の味、詰めました

復興支援に感謝 学生ら考案

福島市内の学生たちのアイデアを生かした「福島市ならではの」弁当が完成し、4日から販売が始まった。市を象徴する日本一の大わらじを模した重量感あるとんかつが入った、その名も「大わらじ福かつ弁当」。「出張などで福島に来られた方に、自信を持って薦めてほしい」。福島市で同日お披露目が開かれ、学生たちが弁当に詰めた思いを語った。

関わったのは、教育プログラム「地方創生イノベーションスクール2030」のメンバーとして活動する市内の中学生、高校生、大

「大わらじ福かつ弁当」発売

学生ら。「福島市ならではの」お弁当がないのは寂しい」と学生が感じたことがきっかけで、いちい（福島市）や市役所も参加するプロジェクトに発展した。東邦銀行が各団体をつなぐ調整役を担った。

SNS（会員制交流サイト）用の写真映えを意識した見た目にするなど、学生ならではの視点を取り入れて開発。「大わらじ」とんかつには福島産エゴマ豚を使い、わらじの緒としてパプリカをあしらった。ソースは内池醸造（福島市）の特製ソースだ。このほかのおかずも県産



お披露目された「大わらじ福かつ弁当」。大わらじを模した重量感あるとんかつが特徴だ

食材にこだわり、県北の郷土料理「ひき菜炒り」や二本松市のキュウリを使った漬物、モモを使った白玉団子などを詰めた。

福島学院大情報ビジネス学科の学生がデザインを担当。福島わらじまつりや、朝ドラで話題になっている

会では、開発に関わった七島海希さん（13）＝角川ドワンゴ学園N中等部2年＝と八巻叡美さん（17）＝橋高3年、高橋佑輔さん（22）＝福島大教職大学院1年＝が発表した。高橋さんは、来年の東京五輪で観戦のため市内に訪れた人に、無料で弁当を配る構想も発表。「復興支援への感謝と、福島の今を伝えることができるのではないかと語った。試食会も開かれた。弁当を食べた七島さんは「インパクトがあって食べ応え十分。福島の魅力を伝えられる弁当に仕上がった」と笑顔を見せた。