

調理を学ぶ山崎高校生活創造科（宍粟市）の生徒とたつの市の矢木醤油が共同開発した新調味料「ゆずしそしょうゆ」がこのほど、商品化された。宍粟市産のシソと姫路市安富町のユズ、同社のしょうゆを使ったさっぱり風味のだししょうゆで、今月、同校で開かれた「高校生レストラン」でも料理に使われた。食事をした住民ら104人のうち24人が購入するなど人気も上々だ。

（古根川淳也）

宍粟市で昨年開かれたビジネスフェアで同校の活動展示を見た同社が、宍粟の特産品を使った新しい調味料の開発を依頼した。

当時の3年生が考案した7種類から、商品として実現でき、類似品が少ない「ゆずしそしょうゆ」に白羽の矢が立った。

製法も生徒が考案。ユズ果汁としょうゆなどを合わせて加熱し、乾燥させたシソの粉末を袋に入れて煮出すことで香りを引き出した。

4日の高校生レストランでは、和食モーニングの焼きナスと、ランチのハンバーグに使われた。焼きナスを考えた3年生の田中沙弥さん（17）は「ユズとシソの風味がおいしい。さっぱりした焼き

山崎高校の生徒が考案し、商品化された「ゆずしそしょうゆ」山崎高校



ナスが朝食に合う」。ハンバーグ担当の高橋桃果さん（17）は「高齢の客が多いので、肉をさっぱり食べてもらえらる」。

ラベルは同校美術部の2年生宮藤朱裕輝さん（16）がデザイン。同校のマスケット「やまちゃん」と宍粟市花のササ

ユリ、ユズなどをあしらった。同社営業部次長の矢木敦さん（46）は「そうめんや豆腐にもよく合う。大切に育てていきたい」と期待した。

200ミリ入り440円（税別）。現在は宍粟市などの店舗で扱っている。同社 ☎0791・67・0037

シソ（宍粟）＋ユズ（安富）＋しょうゆ（たつの）

# だししょうゆを開発

山崎高生と企業が共同で

味わいさっぱり