

きしめん+八丁みそ「なごめん」 愛知学院大生ら開発

郷土食「きしめん」の消費拡大を図ろうと、愛知学院大学の学生らが中心となって開発した「なごめん」プロジェクトの試食会が19日、刈谷市の刈谷ハイウェイオアシスであった。ウコンを練り込んだ麺に八丁みそを絡める新しい食べ方を紹介。買い物客らがおいしそうに試食していた。

プロジェクトは同大経営学部の応用科目「バーチャルカンパニー」の授業の一環。名古屋市北区の飲食店「角千本店」と協力し、ウコンとヨモギのパウダーを練り込んだ2種類の麺をつくり、八丁みそを絡めて食べる「なごめん」を提案し、商品化した。

19日は、学生たちが店頭立ち、ウコ



ンのほのかな苦みが甘めのみそソースと絡まり食べやすく仕上げた特徴をPRした。同大3年の松浦那保さんは「郷土食のきしめんを継承し、発展させたい」と話す。

「なごめん」は1食390円(税込み)。20日は名古屋市北区役所などで開かれる区民まつり「きた・きたフェスタ」の会場でも販売された。(松永佳伸)

無所属新顔？
いとなった蒲郡
支那票され、

蒲郡市

パネル展「ねが
ている」緒あし
青木聡子さん!!



紹介するパネ
い」を豊田署