

明大に鳥取カレー

特産ラッキョウでまろやか

鳥取県特産のラッキョウを使ったカレーとピラフが、東京都千代田区の明治大学食堂に登場した。鳥取県をモデルに地域活性化策を



鳥取メニューを企画した学生＝東京都千代田区の明治大学

明治大は鳥取県との連携事業として県内の社会人女性を対象に講座を開講。講師を務める明治大学教授のゼミに所属する商学部3年生が県内のラッキョウを取り寄せ、食堂の料理長らと話し合っ

てメニューを考案した。チキンカレーはラッキョウの漬け汁を隠し味にまろやかさを出し、カレーピラフはラッキョウを細かく刻んで入れた。疲労回復などラッキョウの効果を記したチラシを配って案内したところ、1日各20食限定だったが、正午には完売する日も。

鳥取カレーとピラフをメニュー化したゼミ生の松井萌さん、渡辺瑠子さん、大関奈穂さん、笠本梨絵さんの4人は「売れるか不安があったけど、興味を持ってくれた」。ゼミ生らは鳥取県の活性化に関連した論文をまとめるという。