



3年生「課題研究」の授業で 地域の食材でレシピ考案！ 南西楽園リゾートへ料理レシピを 提供しました！

(令和7年 9月17日掲載：宮古毎日新聞)

宮工生考案の料理提供

南西楽園リゾートと共同で

南西楽園リゾート（高橋洋二会長）が運営するホテル「ホットクロスポイントサンタモニカ」内レストランで16日、宮古工業高校の生徒と共同で考案した料理の提供を始めた。レシピを考えた平良音さん、仲間麗

愛さんが同ホテルを訪れ、試食をし「おいしい。実際にお客さんに食べてもらえようになっってうれしい」と喜んだ。

同校の「地域に恩返しプロジェクト」の一環で、2人は地域の食材を使ったレ



レシピを考案した仲間さん（左から2人目）、平良さん（同3人目）と関係者の皆さん＝16日、ホットクロスポイントサンタモニカ

シピを考えることになり、平良さんは「パイアヤ」、仲間さんは「豚肉」を選択し、5月から同ホテルにアドバイスを求め試作を行ってきた。

ホテル側も、「学びの場から、未来の職場へ」をテーマに地域と高校生、企業が共に未来を育むことに取り組んだ。

提供される料理は宮古みそを使った「みゃーくめ味！豚となすの炒め物」、パイアヤを主役にした「シフォンケーキ」。

仲間さんは「平和学習を通して、沖縄では戦前から、なじみの食材「豚」がいなくなったこと、ハワイの移民が奇贈してくれたことを知り、多くの人に知ってほしいと思った」、平良さんは「リンゴやイチゴなどありきたりの材料ではなく、野菜として調理されることが多いパイアヤをフルーツとして扱った」とそれぞれ話した。

同ホテルの赤濱潤料理長は「高校生の頑張る姿を応援したくなった。何とかなることをできた」と語った。



みゃーくめ味！豚となすの炒め物



パイアヤのシフォンケーキ