

缶詰でウクライナ支援

あすから販売 工科大生開発

【香長】高知工科大部の企画。メンバーンチン・オウシアンニの学生がこのほど、県産食材を使ったウクライナ料理の缶詰を開発した。3日から香美市のスーパーなどで販売し、収益は同国民を支援する「高知ウクライナ友の会」に寄付する。

同大学の「商品開発



部」の企画。メンバーンチン・オウシアンニが同国出身のコスチャ・コウ助教から聞き取っ

た少年時代の思い出の料理を基に考案した。

黒潮町缶詰製作所（幡多郡黒潮町）の協力で完成した缶詰は、土佐あかうしを使った「ボルシチ」、四万十ポークをバーベキュー風に仕上げた「ジャシュリック」、ニンジンケーキの「モルコウニツエ」の3種。缶にはメンバーンチンが描いたウクライナの風景や子どものイラストをあしらった。

3種セットで税込み3千円。3、4日に香美市のスーパー「バリュ」ノア店とかがみの店、10、11日に高知市のアグリコレットで販売する。

開発したウクライナ料理の缶詰をPRする高知工科大の学生（高知市永国寺町）

メンバーの3年、山田暁稀さん(21)は「気軽にウクライナの食卓を楽しんでもらうため、日本人も食べやすい味に仕上げた。たくさんさんの支援をお願いしたい」と呼びかけている。

(福井里美)