



海田町の郷土料理「海田さつま」をもっと多くの人に知ってほしい——。そんな思いで活動しているのが、海田高校家政科の「さつまチーム」。伝統の味を新しい形で広げる、高校生たちの挑戦を追いました。

Baton KAITA's 愛 「海田さつま」を未来へ

江戸から続く郷土料理を現代の暮らしに合う形で

江戸時代、参勤交代で海田宿を訪れた薩摩藩のために用意した魚をアレンジしたのが始まりともいわれる「海田さつま」。文化庁「100年フード」にも認定された海田町の郷土料理ですが、調理に手間がかかることから家庭で作られる機会が減り、その存在を知らない人も増えています。

「初めて作った時、魚を焼いて身と骨を分けるなど工程が多く、一つ

一つの作業の大変さを実感しました」。そう話すのは、海田高校家政科3年生「さつまチーム」の皆さんです。だからこそ、こんにやくとネギを混ぜるだけで、手軽に海田さつまが作れる「ごま鯛みそ」の価値を改めて感じたといいます。この「ごま鯛みそ」とは、さつまチームの先輩たちが株式会社ますやみそと共同開発した「海田さつまの素」をリニューアルした商品。忙しい現代のライフスタイルに合わせて、海田の味を身近に楽しめるおかずみそです。



伝統の味を広げるため 新たな魅力を添えて未来へ

「海田の味をもっと知ってほしい」「身近に感じてほしい」。そんな思いを胸に、さつまチームは地域のイベントへ出店し、自分たちの言葉で商品の魅力を発信しています。「最初は声を掛けるのが恥ずかしくて緊張しましたが、『初めて知った』『食べてみたい』と言ってもらえた時は、うれしかったです」。来場者からの反応が励みになっていると話します。

さらに、海田さつまの素を使ったレシピを数多く考案してきた先輩たちに続こうと、新たな挑戦を開始。「甘いものとも好相性」と試作したフロランタンをはじめ、現在はレシピコンテスト応募やイベント出店に向けて、タコスとスープパスタのレシ



ビ開発を進めています。

その先にあるのは、「江戸時代から続く、地元の人たちの愛が詰まった味を、たくさんの人に届けたい」という願い。さつまチームの挑戦は、これからも続きます。



商品POPやチラシも、さつまチームのメンバーが自分たちで制作しています。

海田高校家政科さつまチーム わたしたちの推しレシピ



写真左から、尾崎さん、沼井さん、井出さん、川野さん。

推しレシピの
かわいい
作り方はこちら

