



ベガルタ仙台

高校生×ベガルタ「カレーなる町おこし」名物開発プロジェクト! 1/2

大郷町、明成高校、ベガルタ仙台の三者はSDGsなまちづくりを目的に包括連携協定を結び、地域の活性化の課題解決に向け、町の新しい名物開発プロジェクトをスタート。高校生達が大郷町の畑で収穫した大豆を使用した「お豆の気持ち」味噌を使い、三者で何度も協議を重ね、「大郷みそカレー ～お豆の気持ち～」が完成。ベガルタは地域連携課スタッフの菅井直樹も開発に加わり、メディアを巻き込むプロモーションを担当し、今後、ホームゲーム時の販売、町内の飲食店に導入していただくなど、大郷町を代表する名物になるようPRしていきます。



活動場所 明成高校、ユアテックスタジアム仙台、大郷町役場



協働者

行政、学校、学生、一般社団法人

協働者名

大郷町(おおさとちょう)
 学校法人朴沢学園仙台大学附属明成高等学校
 (明成高校 めいせいこうこう)
 一般社団法人めるくまーる



協働者の声

大郷町役場まちづくり政策課 まちづくり推進係/赤間 信之 氏



三者での初めての取り組みが形になり、嬉しく思います。また、これからの展開を想像すると希望しかありません。本町はこれまで「モロヘイヤ」というイメージが強かったと思いますが、他にも「良い食材・良い場所」がたくさんあります。本プロジェクトをきっかけに様々な分野について、皆様に発信していきたいと思っています。



活動詳細情報

- 1 [公式サイト](#)
- 2 [TBC番組HP](#)
- 3 [KHBニュース](#)
- 4 [スポーツ報知](#)



カテゴリ(SDGs)/取り組みテーマ





ベガルタ仙台

高校生×ベガルタ「カレーなる町おこし」名物開発プロジェクト! 2/2

Story

令和4年4月、大郷町(おおさとちょう)、学校法人 朴沢学園仙台大学附属明成高等学校(以下明成高校)、ベガルタ仙台は、「SDGsなまちづくり」に向け、連携・協力に関する協定を締結いたしました。

SDGsの達成と地域活性化という課題解決に向け、協議を重ね、新しい町の名物を一緒に開発するべくプロジェクトがスタート。大郷町と明成高校 食文化創志科の学生が、食育の一環として、大豆の生産・味噌造りに通じていたこと、ベガルタ仙台からは元選手の地域連携課スタッフ菅井直樹が開発メンバーとなり、また「カレーは飲み物」がSNSで話題になったベガッ太も活用し、メディアを巻き込んで、



情報発信を行う役割を担うことで、味噌を使ったカレーで町おこしを進めていくことが決まりました。

大郷町の大豆を使った味噌「お豆の気持ち」を使用した「みそカレー」の開発を始め、味噌の量だけでなく、味噌の熟成加減が1年のものか、半年のものどちらがよいか、子どもでも食べやすいかなど、様々な視点から試作試食を重ね、学生たちと意見を出し合いながら、徐々に完成に近づいていきました。

この様子は、地元テレビ局の番組のSDGsコーナーで「カレーで町おこし」として紹介され、取材にも堂々と受け答えする学生たちは頼もしいものでした。そして、2022年11月に「大郷みそカレー～お豆の気持ち～」が完成しました。ベガルタ仙台のファン感謝の集いで、先行お披露目として限定100食が完売、翌12月に大郷町役場で試食&完成発表会を地元のメディアが集う場で行いました。



発表会にはベガッ太も駆けつけ、大郷町長をはじめとした関係者からも、「みその味がしっかり感じられる」、「子どもから大人まで幅広く食べてもらえる」など好評価。

今後は、ベガルタ仙台ホームゲームでの販売、また町内の飲食店に導入していただき、その認証店にはベガッ太を活用したPRを予定しています。大郷みそカレー交流人口拡大に貢献していくよう今後も全面的にプロモーションを進めていきます。