

# 各地の話題 大和町

町制70周年記念事業 地場産品でグルメ開発

2026年2月20日号掲載

全国農業  
新聞  
NATIONAL  
AGRICULTURAL  
NEWS

大和町は町制施行70周年を迎える。記念事業として、宮城大学の学生サークル3団体と町内の飲食店4店舗がコラボした地場産品を使った新グルメ開発を行った。

食産業学群3年生の田中理桜さんがリーダーを務める「パルタジェ和」は、町内で「中華料理供味」を運営する菅原裕行さんの協力を得ながら、町の特産品であるマイタケとシイタケをふんだんに使用した水餃子を開発した。

まいたけの餃子はシンプルな鶏がらスープの香りが楽しめ、しいたけの餃子はピリ辛のスープでシイタケの旨味と食感が味わえる。

リーダーの田中さんは「餡に加えるキノコの量と大きさのバランスを見極めるのが難しかった。水餃子が大和町のマイタケとシイタケの本当のおいしさを知ってもらいきっかけとなり、また食べたいと思ってもらえる商品になって欲しい」と語った。

今後は、パルタジェ和が開発したグルメを含めて、町内4店舗で販売予定。

【記事提供】 大和町農業委員会

水餃子の写真を手にする菅原さん（1列目中央）とパルタジェ和の皆さん



メニューを試作するパルタジェメンバー

