特集
「やいた黒カレー」ができました
～高校生が挑んだ326日間の記録～

市制施行60周年を迎えた昨年11月1日、矢板に新たな名物「やいた黒カレー」が誕生しました。
「やいた黒カレー」誕生からさかのぼること約1年、市制施行60周年と「あっぷるカレー」販売10周年の節目を迎える2018年11月1日の販売を目指し、市商工会が中心となり、「新カレー開発プロジェクト」がスタートしました。
開発にあたり、レシピ考案の協力者として声がかかったのは、10年前に「あっぷるカレー」を開発した実績を持つ矢板高校栄養食物科です。また「電撃ネットワーク」のメンバーでやいた応援大使を務めるギュウゾウさんが監修とパッケージデザインを手がけ、タレントでカレー研究家としてテレビ番組でも活躍しているスパイシー丸山さんをアドバイザーに迎え、矢板ならではの特徴を持つカレーの開発がスタートしました。
約1年間という期間の中で、生徒たちはアンケート調査・試作品づくりなどを行い、ギュウゾウさん、スパイシー丸山さん、市商工会と共に検討会や研究を重ね「やいた黒カレー」を誕生させました。
今号では、矢板高校栄養食物科の生徒8人が歩んだ「やいた黒カレー」完成までの道のりについて紹介します。

≪監修・パッケージデザイン：ギュウゾウ≫

過激パフォーマンス集団「電撃ネットワーク」のメンバーでサソリ芸など危険なパフォーマンスを行う。また「ギュウ農フェス」を主催し、栃木県を盛り上げる活動をしている。矢板東高校出身、やいた応援大使を務める。

≪アドバイザー：スパイシー丸山≫

タレントでありながらカレー研究家としても活躍し、多くのメディアに出演、カレーイベントを主催している。日本野菜ソムリエ協会カレーマイスター養成講座の講師を務めるカレーのスペシャリスト。

◆新カレー開発プロジェクト始動 － 2017.12 －

「あっぷるカレー」に続く、新カレー開発の話を市商工会から受け、手を挙げた矢板高校栄養食物科の生徒8人が加わり、プロジェクトチームが結成されました。
初めての検討会では、これから共にカレーを開発していくギュウゾウさん、スパイシー丸山さんが矢板高校を訪れ、顔合わせを行い、お互いに成功を誓い合いました。また、市内で飲食店を経営する方たちも参加し、スパイシー丸山さんによるカレー講習会が行われました。講義では、カレーに使われるスパイスや日本人好みのカレーについて説明を受けたあと、簡単にできる本格カレー作りの実演と試食が行われました。
生徒たちは講義で学んだことを踏まえ、レシピ作りに取り掛かりました。

◆レトルトカレーに合う具材とは？ － 2018.4 －

まず生徒たちは、新カレー開発のコンセプトを決めるところから始めました。その中で最も悩んだのは、カレーに入れるメインの具材選びでした。
「安価でうま味が強い牛すじ」、「焼くことで風味と甘みが期待できる辛岡ねぎ」、「食感と風味を楽しむことができるごぼう」といった具材を候補として上げましたが、この3種類の具材は、原材料の安定した確保やレトルトにしたときの味の変化が大きいことから、レトルト化には向かない具材だということがわかり、具材選びは振り出しへと戻ってしまいました。
頭を悩ます生徒たちを心配した、新カレー開発プロジェクトの一員で「あっぷるカレー」を製造している宮島醤油（株）の向（むこう）さんが、急きょ「レトルトに合う具材」や「レトルトカレーの仕組み」について説明をしてくれたことで、具材選びに光が差し込みました。

◆試作品披露！ － 2018.6 －

前回の検討会の内容と矢板高校3年生約200人を対象に行ったアンケートから得られた矢板のイメージをもとに、そこから連想される具材を探していきました。また、生徒たちは、全国で販売されている10種類のご当地レトルトカレーを研究し、売れすじの商品が濃い味・辛みが残るカレーが多いことから、それらを参考に、試作品作りに取り掛かり、3種類のカレーが検討会に並びました。

3種類のカレーを試食したギュウゾウさん・スパイシー丸山さんからは、「どのカレーもインパクトがあり、選ぶのが難しい。矢板の魅力ある具材が詰め込まれていて高校生が考えたとは思えないカレー」と驚きの声が上がりました。
試食後、全員の意見がまとめられ、りんごの風味や牛肉のうま味、辛みを効かせた「ピリッと大人のあっぷるCurry」が選ばれ、現在販売されている甘口の「あっぷるカレー」との差別化が図れ、辛さを楽しめる大人向けのカレーを目指し、商品化へ向けて改良されることになりました。

ピリッと大人のあっぷるCurry　商品化決定！

あっぷるカレーの味を生かし、辛みを効かせたカレー

なつかしの味！山菜丸々っとカレー！

おばあちゃんの山菜料理をイメージした山菜和風カレー

フォレストカレー～愛を込めて～

地元野菜をたっぷり使ったグリーンカレー

◆大人のカレー完成！ －2018.7－

矢板の黒と呼んでくれ！

美味保証

やいた黒カレー
1個　540円
（税込・市内価格）

暑さが厳しくなり始めた７月中旬、開発に関わった方たちを招き市商工会で完成試食会が行われました。

完成したカレーは、矢板産のりんご、栃木県産の和牛ひき肉を使用し、野菜のうま味と香り高い数種類のスパイスをブレンドした濃厚ブラックカレーに仕上がり、ギュウゾウさんが「やいた黒カレー」と命名しました。

監修をしたギュウゾウさんは「胸を張って紹介できるカレーができました。自信を持って全国に販売でき、日本中のご当地カレーと勝負ができる商品だと思っています」と生徒たちの頑張りにねぎらいの言葉を贈りました。

そして、販売を迎えた 11 月 1 日、同日に行われた矢板市制施行 60 周年記念式典では、生徒自らがステージに立ち「やいた黒カレー」の PR を行いました。また、「やいた黒カレー」は記念品として招待者の方たちに贈られました。

市商工会の東泉会長は、「生徒たちが開発したカレーを市内外に PR し、矢板市のにぎわいにつなげていきたい」と話していました。

～おいしさの決め手～

その①
矢板産りんご

実の中にたっぷり蜜を含んだ矢板のりんごをピューレにして使用

その②
和牛ひき肉

うま味に秀でた栃木県産和牛ひき肉を使用

その③
スパイス

数種類のスパイスをブレンドし、辛みを効かせた大人が楽しめるカレー

その④
色

小麦粉、カレー粉、たまねぎを焦げる寸前まで炒め、長時間煮込んだ黒く輝くカレー

～「やいた黒カレー」味わってもらいました！～

11 月 3 日（祝・土）道の駅やいたで開かれた「やいたブランドフェア」では、やいたブランドの認証を受けている「やいた黒カレー」の試食・販売も行われました。

購入された方からは、「お土産としてちょうどいい」「ギュウゾウさんが監修ということで購入を楽しみにしていた」「辛いもの好きとしてはうれしい味」「高校生が開発したと新聞に取り上げられていたので買いに来た」といった声が聞かれました。

また、同日に市役所周辺で行われていた「秋祭りを楽しもう！」の会場では、ギュウゾウさんがステージでの PR 後、会場を訪れている方に直接試食を手渡す場面もあり、多くの方に矢板の新名物の味を楽しんでいただきました。

「矢板時間」でお馴染みのかもちゃんにも味わってもらいました！

矢板時間パーソナリティ
高賀茂　沙緒里さん

初めて見たときは、普段見ているカレーの色とは違い、その黒さに驚きました。食べてみるとりんごの風味を残しつつもスパイシーな味で、後から牛ひき肉の香りもするとても濃厚なカレーでした。一口、また一口と手が進みます。和牛のうま味も凝縮されていて大人が喜ぶ味と言えるのではないでしょうか。そして、レトルトでこんなにおいしい味が出ることにも驚きました。

甘みが特徴の「あっぷるカレー」とは違い、辛さのインパクトがある「やいた黒カレー」も好みの味なので、２つ買って味を比べてみるのも楽しそうですし、その日の気分によって選べるのもいいですね。

おいしいカレーを開発してくれた矢板高校の生徒のみなさんに感謝です。矢板の好きな食べ物がまたひとつ増えました。

≪取り扱い店一覧≫

販売事業所	電話番号	販売事業所	電話番号
(有) 阿部石材店	(43) 1756	ヒロタ美容室	(48) 0036
(有) 今井呉服店	(43) 0235	(株) ブリジック	(55) 0011
(有) 岡本屋商店	(43) 0377	保険のお店 あんしん箱	(28) 5527
近藤カメラスタジオ	(43) 0772	ホテルウェリィスミヨシ	(43) 0013
(有) 佐々木商店	(43) 1748	(株) 街なかにぎわい館	(53) 7221
(株) サンユー片岡店	(41) 8801	万留家 (まるや)	(48) 3084
大章軒	(43) 0139	道の駅やいた	(43) 1000
(株) ダイユー矢板店	(43) 5533	矢板市商工会	(43) 0272
ツーリングショップ	(43) 7207	(株) 山久	(43) 6733
西脇ラジオ店	(43) 1747	Yショップ矢板マルゴー	(43) 0355

～開発に関わった方たちの想い～

矢板高校栄養食物科　３年　山田　真生（まさき）さん

11月1日に販売がはじまり、自分たちが利用している身近なお店に「やいた黒カレー」が販売されているのを見ると、完成した実感とうれしさで心が躍る想いです。放課後にメンバーで集まり遅くまで意見を出し合ったり、自宅で味の研究をしたりとひとつの商品を作ることに一生懸命向き合った１年間でした。その結果、生まれた試作品は、完成度が高いものとして自信を持って検討会で発表することができました。

矢板はりんごが特産品であり、矢板高校でもりんごを栽培しているので、りんごを使ったカレーを作りたいという強い想いがありました。スパイスの効いたカレーですが、りんごの爽やかな甘みも感じられる味になり、とても満足しています。たくさんの人たちの支えの中で完成させることができ感謝の気持ちでいっぱいです。また、矢板市制施行60周年も盛り上げることができ、高校生活の良い思い出となりました。

私は、４月から食品を扱う会社に就職します。今回の新カレー開発に携わったことで、いつかは開発チームで働きたいという目標ができました。作ることの楽しさを忘れることなく「食」で人の笑顔を作っていけるような仕事をしていきたいと思います。

矢板高校栄養食物科　３年　安藤　嵩弥（たかや）さん

今回、新カレー開発プロジェクトに参加して、自分たちが考えたレシピが商品化されるという貴重な体験をすることができました。はじめは、考えた具材がレトルトカレーに向かないもので順調に進まず、もどかしい思いもしました。また、検討会の中で、どうしたらお客さんが喜ぶ商品が作れるか、ギュウゾウさん、スパイシー丸山さんから気持ちのこもった熱いアドバイスがもらえたことで、もっと強い意識を持って取り組まなければいけないと気が引き締まりました。

経験と発想を広げるためたくさんのご当地カレーを差し入れしてくれた校長先生、試食をしてアドバイスをくれたクラスメイトたち、考えたレシピを細かくチェックし指導をしてくれた須藤先生がいたからこそ、たくさんの人から「おいしい！」と言ってもらえる「やいた黒カレー」ができたのだと思います。矢高祭でもギュウゾウさんが駆けつけてくださり、100個の限定販売を行いましたが、すぐに売り切れたのにはとても驚きました。

この「やいた黒カレー」は、矢板高校の生徒、先生全員で完成させた胸を張っておすすめできるカレーです。購入してくれた方たち、「あっぷるカレー」を開発した先輩たちに「やいた黒カレー」の味を通して私たちの頑張りが伝わるとうれしいです。

矢板高校栄養食物科　３年　関　美里さん

高校生である私たちが「やいた黒カレー」を通して矢板市のにぎわいづくりのお手伝いができたことをうれしく思います。開発の時期が、校外での実習や進路決定の時期と重なり、大変なときもありましたが、完成したカレーを食べたときは、最後までしっかりやり遂げたという達成感を味わうことができました。

具材選びでは、レトルトカレーに合わない食材があるということを知らず、矢板の特産を選べばカレーが作れるという安易な考えがありました。何も知らなかった私たちでしたが、心強い協力者のみなさんのおかげで無事に販売を迎えることができました。

矢板高校は、今までにも矢板市と連携してまちのPRをしてきましたが、矢板産のりんごをたくさん使い、自分の学んでいる分野で商品を開発できたことは今までの勉強の成果が発揮され自信にもつながりました。販売された「やいた黒カレー」を入口として、市内外の方たちに矢板の魅力や人、矢板高校を知っていただくことができたらうれしいと思います。

監修　ギュウゾウさん

（電撃ネットワーク／とちぎ未来大使／やいた応援大使／塩谷町ふるさと観光大使／矢板東高校卒業）

「やいた黒カレー」は、矢板市制施行60周年を記念して、ギュウゾウが矢板高校栄養食物科の現役生徒、矢板市商工会と共に開発したレトルトカレーです。

実の中にたっぷり蜜を含んだ「日本遺産矢板りんご」と、うま味に秀でた「栃木県産和牛ひき肉」をぜいたくに使用しています。カレーの肝であるレシピは、カレー研究家のスパイシー丸山氏をアドバイザーに迎え、矢板高校栄養食物科の生徒が考案しました。素材、仕上げ、パッケージデザインなど、矢板市民のプライドが詰まった黒く輝くおいしいカレーが出来上がりました。

キャッチフレーズは「矢板の黒と呼んでくれ、やいた黒カレー！」です。いちご、とちぎ和牛、宇都宮餃子、佐野ラーメンなどに勝るとも劣らない栃木県矢板市の新名物「やいた黒カレー」をぜひ食べてみてください。おいしいですよ！

アドバイザー　スパイシー丸山さん

高校生のレシピが主役の「やいた黒カレー」。私との交流を通じてスパイスの魅力が伝わったのか、出来上がったカレーがピリリと辛いスパイシーなカレーでビックリ！他のご当地カレーに負けない自慢のカレーが誕生し、喜びもひとしおです。

レシピ作りに取り組んだ高校生たちがもっとカレーに興味を持ち、近い将来にさらなる新矢板カレーを生み出してくれると最高ですね！

矢板市商工会　東泉（とうせん）　清寿（せいじゅ）会長

平成28年に結んだ矢板高校との連携協定の一環として新カレー開発を矢板高校栄養食物科の生徒さんにお願いしました。今回誕生した「やいた黒カレー」も10年前に開発された「あっぷるカレー」と同じくおいしく仕上がりました。甘口の「あっぷるカレー」とは違い辛口の「やいた黒カレー」は、大人が楽しめるカレーになっています。

商工会としても高校生たちが１年間かけて一生懸命作ってくれたこのカレーを活用して矢板市のにぎわいづくりにつなげていきたいと思います。

市内店舗で購入することができますので、ぜひ一度、矢板の新名物のおいしさを確かめてみてください。

宮島醤油株式会社　向（むこう）　泰志さん

（「やいた黒カレー」製造会社）

毎日50～60トンのカレーを作っていますが、この「やいた黒カレー」はとても難しかったです。カレーとりんごの融合はやさしく、混ぜてしまうのは簡単ですが、カレーはカレー、りんごはりんごというそれぞれの主張を残すのは大変でした。それを求める矢板高校の生徒たち、妥協しないギュウゾウさん、スパイシー丸山さんには正直戸惑いました。矢板はりんごという特徴がありましたし、みなさんの気持ちがとても強いものだったのでなんとかここまで完成させることができました。

まちづくり、高校生が作ったレシピを世の中に広めていく一助になれてうれしく思います。開発に携わった方たちのパワーが反映されているカレーの味をぜひお楽しみください。