

デーリー東北 2026年(令和8年)5月1日(金曜日) (18)

毬姫牛など地元食材ふんだん、全5種類



「青の焔めきあもり国スポ」の期間中に、選手団に販売される特製弁当

11月30日、八戸市

弁当外箱のデザインは八戸工業大感性デザ

同日、八戸パークホテルで開いた総会後に披露した。弁当は生徒がおかずを考え、製造販売する弁当業者と共にメニュー化。「五穀味鶏とゴボウのうま照り煮」「南部せんべいの耳が入った八戸毬姫牛のバラ焼き」「八戸美保野ポークの陸奥八仙酒かす漬け」などバラエティーに富む。市内で競技に臨む選手団向けで、期間中は事業者が約4千食を準備する。観客への販売はないが、6月に同市湊町の飲食店やまやが数量限定で提供する予定。



市実行委お披露目

10月開催予定の「青の焔めきあもり国スポ・障スポ」の八戸市実行委員会(会長・熊谷雄一市長)は30日、選手団に提供する「HACHINOHEおもてなし弁当」をお披露目した。メニューは千葉学園高調理科の生徒が考案。五穀味鶏や八戸毬姫牛、美保野ポークなど地元食材を使った特製弁当5種類を用意し、全国各地から多くの人が集う大会で、八戸の自慢の味をPRする。(小嶋嘉文)

八戸弁当で力付けて

選手向け、千葉高生考案



特製弁当の開発に携わった千葉高の生徒や、食材を提供した業者の関係者ら

イン学部の学生が担当。市の公式マスコットキャラクター「いかずきんズ」や八幡馬のイラスト、種差海岸の風景写真などをあしらっており、食だけでなく観光や文化についても情報発信する。同日は実行委から生徒や事業者に感謝状が贈られた。弁当製作実行委員長を務めた千葉

高3年の平井希優さん(17)は「選手たちには、私たちが考えた弁当で元気とスタミナを付け、最高のパフォーマンスをしてもらいたい」と期待した。総会では2025年度収支予算や本年度の事業計画案などを承認した。実行委では大会期間中のボランティアスタッフを募集している。問い合わせは、八戸市実行委(市国スポ・障スポ推進室) 電話0178(43)9396 へ。

※この記事・写真等は、デーリー東北新聞社の承諾を得て転載しています。