

徳山唐辛子復活 後押し



徳山唐辛子と「底地辛うどん」をPRする生徒たち＝北方町北方、岐阜農林高校

岐阜農林高生、激辛うどん開発

岐阜農林高校（北方町北方）の生徒が、ダムに沈んだ旧徳山村（現揖斐川町）で長年作付けされてきた「徳山唐辛子」を使ったうどん「底地辛うどん」を開発した。徳山唐辛子を特産品として復活させる同高の取り組みの一環。（松浦健司）

生産資金調達の返礼品に

開発したのは食品科学科の3年生4人。旧徳山村で食べられてきた徳山唐辛子入りの「地獄うどん」に着目し、昨年10月から試作を繰り返した。食べやすさを追求し、唐辛子の粉末をうどんの生地

に練り込んだ乾麺にした。唐辛子の含有量は小麦粉に対して5%。生徒たちは「食べると汗がじわじわ出て、体が温まる。辛い中にうま味があっておいしい」と話す。

徳山唐辛子の生産は本巣市根尾能郷に引き継がれており、現在は約20戸の農家が栽培する。一般の唐辛子より辛く、形も一回り大きいのが特徴だ。

開発したうどんは、唐辛子の生産量が少なく麺を大量に作れない

ため、今回は販売しない。インターネットで資金調達するクラウドファンディングの寄付者への返礼品として提供している。

寄付金は開発資金や徳山唐辛子の生産拡大などに使う予定。クラウドファンディングは3月18日まで受け付け、目標額は40万円。県信用農業協同組合（JA岐阜信連）が支援している。

問い合わせはJA岐阜信連、電話058(276)5181。