「たじみそ焼きそば」盛り付けて

専用皿、高校生が製作

うながっぱ描く 飲食店に贈る

完成した皿を飲食店に引き渡した生徒＝多治見市大畑町、四川園

多治見市陶元町の多治見工業高校のセラミック科の生徒が、同市のご当地グルメ「たじみそ焼きそば」の専用皿を製作し、焼きそばを提供している市内の飲食店に贈った。（有我友香理）

たじみそ焼きそばは、みそで味付けし半熟の目玉焼きをのせるのが特徴。「たじみそ焼きそば研究所」（佐藤円一郎所長）が同焼きそばを通じた地域活性化に取り組んでおり、市内25店舗が趣向を凝らした一品を提供している。

専用皿は、同研究所から依頼を受け、4年前から同科が製作し、これまでに織部、黄瀬戸、天目の皿を手掛けてきた。本年度は3年生6人が志野と白釉（ゆう）の皿に市のマスコットキャラクター「うながっぱ」の6種類のイラストを絵付けし、計30枚を作った。

引き渡し式は同市大畑町の「四川園」で行われ、辻村望さん（18）が「地域と連携して真剣に取り組むことができた」、守田開斗さん（18）が「絵がにじまないよう仲間と協力して取り組んだ」と感想を述べ、専用皿を披露した。

専用皿は東濃信用金庫本店営業部（同市本町）に19日から3月3日まで展示した後、各店舗に届けられる。

無断複製・転載を禁じます