

小野高校が6次化商品を開発 商品発表会の開催



小野高校が町の特産品を活用して開発した6次化商品の発表会が2月17日、小野高校調理室で行われました。大和田町長、東京農業大学名誉教授で名誉町民の小泉武夫先生、米粉の研修会で講師をお願いしている(有)菅原商店の菅原啓子さん(宮城県)をはじめ関係者約30人が参加し、生徒から経過説明を受けた後に試食会が行われました。

家庭クラブは、郷土料理である「一升漬け」を活用した「一笑漬ドレッシング」とミネラル野菜を使った「ミネラルトマトうどん」、一升漬けや桜の塩漬けを使ったお菓子「一笑いっパイ」を考案しました。

また農業クラブは、小野町産米粉と小野高校が栽培したえごまを使用し「米粉えごまパン」を作り、パッケージデザインや商標登録はビジネス系列の生徒が担当しました。

試食をしていただいた小泉先生からは「ミネラルトマトうどんは味のバランスが大変良く、すぐ評判になるほどのでき栄えだ」と感想をいただきました。

菅原さんからは米粉えごまパンについて農業クラブの生徒に直接アドバイスをいただきました。

発表した商品は今後、商店などの協力をいただきながら販売を目指していきます。



1・5・6_商品発表の様子 / 2_ミネラルトマトうどん / 3_生徒が作った料理の数々 / 4_試食会の様子