

甘藷「翠王(すいおう)」によるまちづくりプロジェクト ～生物生産科・食品科学科・家政科との連携～

岡山県立久世高等学校

久世高等学校では、生物生産科・食品科学科・家政科と連携し、「食と農」で創るまちづくりを掲げ、サツマイモ「翠王(すいおう)」の生産から加工・販売・交流・地域への普及までを含めた6次産業化を目指しました。そして、今年度はJ Aまにわや地元農家の協力を得ながら、試験的に栽培・加工・企画等を行いました。

まず、生物生産科では「翠王」の栽培に取り組み、地域へと波及できるよう栽培技術の検討を行いました。その際、近隣の幼稚園児と苗の植え付け交流も行いました。また、J A・地元農家・生徒宅に「翠王」の栽培協力を依頼し、地域での知名度を上げ、普及を図りました。食品科学科では茎葉の栄養価の分析に取り組み、特長をいかした加工品の開発を行いました。家政科では、地域の栄養改善グループや保健所と連携し、茎葉を活用した郷土料理のメニューの開発を行いました。さらに、食育の推進の観点から、幼・小・中学校と連携し、生産・収穫・調理体験を通じた食育推進を図ったり、「翠王」用いたキャラクターを考案し、真庭地域における食育のPRに取り組みました。来年度も継続して取り組んでいく予定です。

<プロジェクト内容の詳細>

(1) 栽培・販売によるまちづくり

- ① 久世高校で「翠王」の栽培に取り組み、地域へと波及できるよう栽培技術の検討を行う。
- ② 直売所と連携し、茎葉の販売活動に取り組み、地域への啓蒙を図る。
- ③ J A・地元農家・生徒宅に「翠王」の栽培協力を依頼し、地域での知名度を上げ、普及を図る。

(2) 加工品の開発によるまちづくり

- ① 茎葉の栄養価の分析に取り組み、特長をいかした加工品の開発を行う。
- ② J A女性部等の地域住民と連携し、加工品の

開発に取り組み、地域特産品として商品化を行う。

- ③ 道の駅や直売所等において販売し、地域活性化の一翼を担う。

(3) 郷土料理の開発によるまちづくり

- ① 地域の栄養改善グループや保健所と連携し、茎葉を活用した郷土料理のメニューの開発を行う。
- ② 茎葉を用いた家庭料理のレシピを作製し、地域に配布する。
- ③ 道の駅のレストランのメニューや給食の献立等として、郷土料理の普及を図る。

(4) 食育の推進によるまちづくり

- ① 幼・小・中学校と連携し、生産・収穫・調理体験を通じた食育推進を図る。
- ② 地域交流の場として、素材の特質・調理・食べ方・栄養バランス等の学習を支援する。
- ③ 「翠王」用いたキャラクターを考案し、真庭地域における食育のPRに取り組む。

