

地域学充実事業 成果報告

目標

「地域の農産物を広めたい！」

- ① 地域の農産物を使用したレシピの開発
- ② コンテストへの応募
- ③ 地域のイベント出店

地域のはじめに 農産物や食文化を知る

中谷友紀教諭(JICAマダガスカル派遣中)によるオンライン講座：食文化について
 =====教わったこと=====
 気候風土、調理法、調理器具、調味料、日本との違い、販売方法、農産物
 =====
 ⇒ 地域の特徴に気づいた

生葉からのお茶作り体験
 地域の茶農家さんから生葉を頂いた！
 フライパンを使って茶葉作りに挑戦
 急須を使って入れたお茶は、ほんのり甘くておいしかった！

とうもの里 新茶まつりへの参加
 * 茶娘&茶摘み体験
 * 「サツマイモの米粉シュー」販売！
 サツマイモの米粉のシューは「とうもの里」と「たご満」とのコラボ商品



高校生うなぎ料理コンテスト

遠州名物弁当：地元自慢はこめろん



SDGs：
地域自慢は
サツマイモ

テーマ：地元自慢×うなぎ

エントリー部門はSDGs料理部門と遠州名物弁当部門！ 両部門とも最終審査に出場し、優勝・準優勝☆

ジーニアス農業遺産ふーどコンテスト

テーマ：農業遺産×農業遺産新しいレシピを作る

茶草場農法の茶×米粉「ちゃちゃチュロス」

「世界が目にするで賞」受賞！



農業遺産
のことを知って
もらいたい！



地域のイベントへの出典 掛川みなみマルシャンコラボまつり



横須賀の食材で作った
ナシゴレン！

=====特徴=====

- ① 甘辛いタレやシラス、
- ② 葉ネギが特徴！
- ③ 地域の食材をたくさん食べることができる

使用食材：よこすかしろ、
栄醤油、しらす、
葉ネギ、にんじん、米、
卵、ニンニク、鷹の爪



広めるために！

コンテストへの参加

高校生対抗鉄板焼き甲子園！



使用した地域食材
栄醤油・よこすかしろ
ちりめん、ねぎ

焼き飯風ナシゴレン

テーマ：地元食材×世界の食文化×鉄板焼き
書類選考、2次審査を経て最終選考に出場！



校内発表会には
「とうもの里」の方も参加し、地域の農産物を使ったメニューへ講評をもらった！



イベントへの販売

秋の文化展

稲作が盛んなので米粉を使ったお菓子を考え販売！



鉄板焼き甲子園で最終選考に選ばれた”ナシゴレン”は「とうもの里」や地元の飲食店の協力により商品化！



静岡県立横須賀高校

Shizuoka Prefectural Yokosuka High School

