

鹿児島県立鶴翔高等学校

あくねの資源を生かした人づくり・まちづくりプロジェクト ～地域資源を活用でき持続可能なまちづくりに貢献できる人材育成～

1 学校の概要

本校は、鹿児島県の北西部に位置する阿久根市にあり、阿久根市唯一の高等学校である。平成17年に阿久根市の阿久根高等学校と阿久根農業高等学校、長島町の長島高等学校の3校を統合して新設され、現在、総合学科2クラス、農業科学科1クラス、食品技術科1クラスの1学年3学科4クラスの学校である。

それぞれの学科は、特色を生かした教育活動に取り組んでおり、総合学科は、2学年進級次にアカデミア系列、商業系の情報ビジネス系列、スポーツを中心に学習するスポーツ健康科学系列、農業土木や測量の学習を行う環境緑地系列の中から選択する。多彩な学科と系列選択により生徒の進路先が多岐にわたることも本校の特徴である。

阿久根市は、西に東シナ海、東は山に囲まれた自然豊かな町であり、食の町として「あくね、うまいね、自然だね」のキャッチフレーズのもとに多くの自然の食材を売り出している。古くから丸干し鰯などの海産物やタケノコ、ソラマメなどの農産物も多くとれ、これらを生かした加工品も多数存在する。また、柑橘系のボンタンや紅甘夏の産地でもあり、ボンタン等を活用したボンタン飴やボンタンづけなどの加工品は根強い人気商品である。

本校は、平成31年に阿久根市と地域産業の振興や地域人材育成、教育・文化・スポーツの振興、地域コミュニティの発展に関する事項で包括連携協定を結んでいる。また、令和2年に地元企業の「スターゼンミートプロセッサー株式会社」と、人材育成や学生支援のために連携協定を結び、職場研修の受入れや部活動の支援を頂いている。令和3年度は、マルイ農業協同組合と鶏卵に関する共同研究の取組を始める予定である。

2 事業の概要

(1) 事業のねらいと目標

ア 地域の特色及び課題

阿久根は海と山に囲まれ、自然が豊かであり、柑橘系作物や海産物など特産物が多くあるとともに、観光名所も多数存在し、たびたび映画のロケ地としても活用されている。しかし、地域の農業・水産資源を有効に活用できない事例もあり、地元の関係機関から相談を受ける中で、これまでに、廃棄ウニやジビエなど未利用資源を活用した持続可能な研究を進めてきている。今後、これらの未利用資源の活用を更に深化させることが必要である。また、在学中に早期に地域産業への理解を深め、地域への定着を促進し、若年人口の流失を減少させることで地域産業の衰退を防ぐことが課題である。

イ 育成する人材像

(ア) 地域資源の活用等について体系的・系統的に学習し、理解を深め、関連する技術を身に付けることで、地域課題を発見でき、主体的・協働的に解決する力を持つ人材。

(イ) 新たな価値を創造し、企画提案することで地域に貢献できる力を持った人材。

ウ 期待される効果

(ア) 地域の課題に目を向け、地域の産業・文化・歴史や自然への理解を深め、地域の良さを再認識し、地域を大切にする地域愛を育むことで、地域への定住の意識が高まり、人口流失を減少させる。

(イ) 地域産業と地域の特産品を理解することで、地元就職への意識が高まる。

(ウ) 研究活動の成果発表を行い、知識・技術を地域や地元企業等に伝えることなど、持続可能な取組を行うことで、新たな産業の創出を目指すとともに、創造力や企画力、貢献力を持ち合わせた人材を育成する。

(2) 事業イメージ図



3 事業の経過

日	内 容	参 加 者
5月		
13日～ 20日	阿久根の魅力について グループ検討（KJ法） 農業、地域、職業に関するアンケート	農業科学科 1・2年
28日	地域産業講演会 紅甘夏生産農家による講演	農業科学科 1・2年 食品技術科 1・2年 1学年全学科
30日	鹿肉調味料ラベルワークショップ	食品技術科 まちの灯台あくね
6月		
10日～ 12日	SDGsについて学ぼう（17項目の理解） 第1回コンソーシアム会議	農業科学科 1・2年 コンソーシアム委員
21日	「道の駅阿久根」食堂メニュー提案①	食農研究部
30日	阿久根市長講演会	全校生徒
7月		
2日	阿久根企業魅力説明会	3学年全学科
2日	鹿肉調味料製造法譲渡に係わる協定	食品技術科
3日	鶴翔高校テント市	農業科学科，食品技術科
27日	スターゼンミートプロセッサーとの連 携協定	全学科
8月		
2日	まちの灯台阿久根「熊本水害義援金活動」	食農研究部
23日	「道の駅阿久根」食堂メニュー提案②	食農研究部
9月		
25日	東洋食品工業短期大学の出前授業	食品技術科
10月		
14日	とりさばき講習会	食品技術科 2年
19日～23日	農家体験実習	農業科学科 2年
20日～22日	職場体験	農業科学科 1年
27日	スマート農業体験	農業科学科 1～3年
28日	サンロイヤルホテル出前講座①	食品技術科 2年
11月		
4日	営農講話	農業科学科 1・2年
12日	長島町花育活動	草花専攻班
17日	「元気だぞ出水」での発表	畜産専攻班
20日	大川小学校学校体験	食品技術科
12月		
4日	海辺の金魚先行試写会	全校生徒
16日	サンロイヤルホテル出前授業②	食品技術科 2年
21日～22日	地域貢献活動①	農業科学科，食品技術科 1・2年
1月		
20日	地域企業研修	農業科学科，食品技術科
25日	第2回コンソーシアム会議	コンソーシアム委員
27日	サンロイヤルホテル出前授業③	食品技術科
28日～29日	地域貢献活動②	農業科学科

4 事業の内容

(1) 阿久根の魅力について

農業科学科1・2年の生徒を対象に、阿久根の魅力についてどれだけのことを知っているか、ブレインストーミング法を用いて引き出した。班の編制は、学年が交わるように4班に分け、阿久根の魅力について多くの意見交換を行った。意見をKJ法を用いて班ごとにまとめてみると(図1, 図2), 阿久根の魅力は、「自然が豊か」「海がきれい」「食べ物がおいしい」などの記載が多く、一部は、「阿久根大島の鹿」や「A-Z」など固有名詞も一部見られた。まとめた意見をそれぞれ発表することで、阿久根の魅力の再発見につながった。

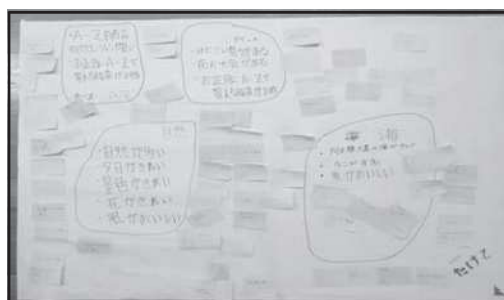


図1 班まとめ



図2 全体まとめ

(2) 農業, 地域, 職業に関するアンケート

農業科学科, 食品技術科の1・2年を対象に農業, 地域, 職業に関するアンケートを実施した。これまで本校が取り組んでいる地域課題解決やSDGsに関すること, 阿久根や自分の住んでいる地域の特徴, これからの進路についてなど, 32項目における5段階の自己評価と5項目の自由記述方式のアンケートを5月と翌年1月に実施し, 生徒の意識変容の調査も行った。

内容【32項目一部抜粋】

- ・学校が取り組んでいる廃棄ウニの取り組みを説明できる。
- ・SDGsはどんな意味があるか説明できる。
- ・毎時間の実習で気づきや発見をレポートに記入できる。
- ・阿久根の企業について調べたことがある。
- ・企業見学や農家見学は, 将来自分の進路に役立つと考える。
- ・鶴翔高校での学びは, 自分にとって役に立つと思う。

自由記述では、「阿久根市について良いところを5つ以上あげなさい」の問いに対して「自然がたくさんある」「七不思議がある」「阿久根大島にシカがいる」など自然に関する記述が多く見られた。「あなたの住んでいる地域や阿久根を元気にするにはどんな取組をすれば良いですか」の問いに対して、「元氣よくあいさつをする」「ボランティア活動をする」など, 高校生がすぐにも取り組める意見が多かった。

(3) 地域産業講演会

コンソーシアム委員でもある柑橘生産農家の西田学氏を招いて, 1学年全生徒を対象として農業の魅力について講演会(図3)を行った。西田氏は, 農業

を始める前は、県職員の農業技師として県内の農家を指導する立場であった。その後、実家の果樹栽培を継ぐことになり、県職員を退職して、現在、阿久根市で、紅甘夏や大将季のなど柑橘系果樹の栽培を行っている。鹿児島市内に住んでおり、毎日、新幹線通勤をしながら農業をしている方である。生徒を前にして、「農業は儲かる仕事、情報、知識、健康、観察力は今後役に立つ」など、印象に残る講演であった。生徒からは、「学校の勉強は将来あまり役に立つことはないと思っていましたが、西田さんの講演を聞いて、しっかり学習しようと思いました。」「西田さんの講演を聞いて農業に興味が湧きました。」など前向きな感想が多く寄せられた。



図3 西田学氏講演会

(4) 鹿肉醬ラベルデザインワークショップ

コンソーシアム委員でもある石川秀和氏を講師に招いて、新たに開発した鹿肉を活用した発酵調味液のラベルデザインについて検討会を行った(図4)。食品技術科1・2年で、ラベルデザインの基本的な考え方、ラベルに使用する形や色、文字のデザインなど普段の授業では学ぶ機会が少ない内容まで講義を頂き、新たな商品ラベルのデザインを作成した(図5)。



図4 検討会

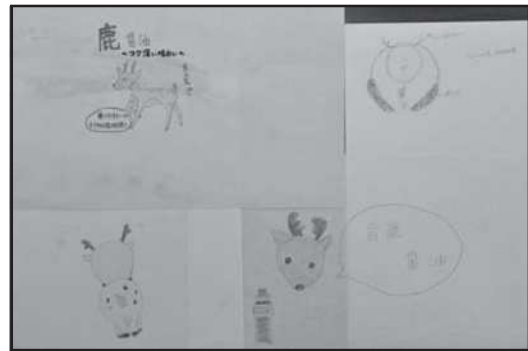


図5 生徒デザイン

(5) SDGsについて学ぼう

これまで本校が取り組んでいる廃棄ウニを活用した液体肥料や有害鳥獣駆除で発生する鹿肉を活用した加工品の製造は、どれも持続可能な取組であり、現在も継続して行われている。これからは、世界的な規模で持続可能な開発目標(SDGs)の研究が進められていくことから、SDGsについて深く学び、これまで自分たちが取り組んできたことと、これから取り組めることにどんなことがあるかを生徒全員で学習し、考える機会とした。週1時間、農業科学科1・2年合同で5回にわたってSDGsの17項目について調査、研究を行い、自分たちが興味・関心をもって、「今できること、これからできること」について話し合い、発表を行った。

(6) 道の駅レストラン（うみまちテーブル）メニュー提供

道の駅のレストランと協働で、阿久根の食材を生かしたランチプレートのメニュー開発に取り組んだ。1枚の大きな皿に阿久根の食材を生かした料理を盛り合わせて提供した。6月と8月に2回実施し、6月は古参竹の和え物を、8月はコーンパン、ジャガイモのキッシュなど、生徒はそれぞれの季節に合わせたメニューを考えて提供した（図6，図7）。



図6 レストランサービス



図7 うみまちテーブル案内

(7) 阿久根市長講演会

今回、初めて本校に阿久根市長を招いて講演を開催した。「将来、阿久根をどのような街にしていくのか」「今の阿久根にはどのような課題があるのか」など、行政のトップとして「阿久根ビジョン」について約50分間、とても分かりやすく丁寧な講話を頂き、多くの生徒が阿久根の良さの再発見につながっていた。また、阿久根市全体で人口減少が続いており、若い人の定住化を図ることが喫緊の課題であることや番所ヶ丘公園には意外と多くの人を訪れていることなど具体的な数字や場所の説明があった。生徒からは、「阿久根に住んでいるけど知らないことが多くあり、阿久根の魅力に気付かされました」「思っていたより人口が少ないことにびっくりした」「就職で街を一旦は離れますが、いずれは帰ってきます」などの素直な意見が多く出された。

(8) 鹿肉調味料製造法等譲渡に係わる協定式

鹿肉を使った発酵調味料の製造技術を、学校では製造量の確保と流通面で厳しいことなどや、今後の地域の発展と雇用を考え、移譲することになった（図8）。今後も学校では、継続して製造を行うが、移譲先では、販売協力なども進めることとした。



図8 調印式

(9) スターゼンミートプロセッサー株式会社と連携協定

阿久根市と鶴翔高校の活性化を地域企業が後押しするために、阿久根市にあるスターゼンミートプロセッサー株式会社と連携事業を始めた。これは、学校の部活動支援や生徒のインターシップ、企業見学・研修の受入など次世代人材の育成と地域の活性化を視野に入れた活動である。今年度は、1年生の企業研修の受入れを3日間行い、生徒は貴重な体験と経験ができ、地元企業への理解が深まった(図9)。また、食品技術科では、本校がHACCPに準ずる取扱いができるようになるための学習活動の協力をいただいた。



図9 社内報誌

(10) 職場体験・農家体験実習

農業科学科1年生は、今年からスターゼンミートプロセッサー株式会社、マルイ農業協同組合、JA鹿児島いずみの3事業所から協力をいただき、職場で研修を3日間行った。目的は、早期に職場を経験することで仕事に対する意識付けとそれぞれの事業所の仕事内容を理解してもらうことである(図10, 図11, 図12)。

農業科学科2年生は、農家での実習を5日間行った(図13)。実績を積んでいる農家で終日実習をすることで、学校で行っている実習とは異なる農業の新たな側面を見つけて、農業を仕事としてとらえてもらう目的もある。

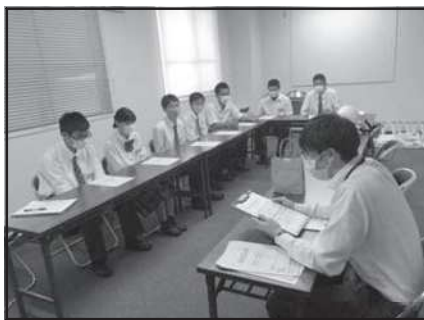


図10 職場体験①(スターゼンミートプロセッサー)



図11 職場体験②(マルイ農協)



図12 職場体験③（JA鹿児島いずみ）



図13 農家実習

(11) サンロイヤルホテルによる出前授業

食品技術科では、これまで3回、阿久根駅のレストランで鶴翔レストランを行い、生徒によるメニュー企画から当日のレストラン運営など綿密に計画して実施している。毎年行う鶴翔レストランは、毎回閉店前に完売するほど人気があり、地域の賑わいをつくり、街の活性化にも貢献している。しかし、今年は新たなメニューの開発が思うようにいかず、生徒は、アイデアの行き詰まりを感じ始めていた。そこで、一度原点に戻り、料理の基礎から学び直すことで、新たなメニューの展開ができるのではないかと考え、サンロイヤルホテルレストランのフェニックス料理長天川氏に出前講座を依頼した（図14）。天川シェフは、昨年、世界料理オリンピックの日本代表で銀メダリストに輝いた実績があり、テレビの料理番組にも多数出演するなど、大変御多忙な中にもかかわらず、快く引き受けていただいた。



図14 天川シェフによる出前講座



図15 魚の活用

全部で3回の出前講座を計画し、そのうち、2回は本校で「鶏肉の活用」、「魚の活用」を題材として、3回目はサンロイヤルホテルで、「本校の食材を活用したランチメニューの体験とマナー講習」を題材として行った。

初回の「鶏肉の活用」では、鶏ガラを使ったブイヨンの活用法や鶏肉の部位の違いによる調理法と、それに合わせるソースの調理法について学んだ。2回目の「魚の活用」（図15）では、「あじ」「ぶり」「たかえび」の3種類を準備し、魚のさばき方から調理のコツなどを学び、普段から食べている食材が調理法で大きく変化することに驚かされた。3回目のレストランでのランチは、本校の豚みそやジャムに加え、牛肉を使ったメニューでコースをいただいた。併せてテーブルマナーについても学ぶことで、次回の鶴翔レストランに向け、新

たなメニューの考案と接客の方法を学ぶことができた。

(12) 長編映画「海辺の金魚」先行試写会

映画監督小川紗良氏（図16）は、母が阿久根市大川の出身で、幼い頃から里帰りして訪問する阿久根が大好きで、自分が映画を最初にするなら阿久根を舞台にした映画を作ると決めていたことから、今回小川監督の長編映画の一作目となる「海辺の金魚」の



図16 小川氏による講話

の撮影場所として鶴翔高校が選ばれ、エキストラとして多くの生徒が参加した。また、主人公の制服も本校の制服を活用し、多くのシーンが校内の農場や教室、図書室、音楽室、生徒玄関口などで撮影された。

今回の映画は、小川監督が、阿久根を大きくアピールするために全編阿久根でのロケにこだわった作品になっている。作品鑑賞の後、小川監督、助監督、プロデューサーの3名が舞台において、映画の制作話などをしてくださった。生徒は、日頃見慣れている風景でもスクリーンで見ると違った見え方に感動し、改めて阿久根の良さに気付かされる体験となった（図17）。



図17 講話のお礼

(13) 地域貢献活動

阿久根市脇本三笠地区は、全国でも有数の紅甘夏の生産地であるが、近年は生産者の高齢化が進み収穫期の人手不足に悩まされている。また、新型コロナウイルス感染症の影響により、外国人技能実習生の入国が厳しい状況も関係している。これらの地域課題に対して、本校では4年前から阿久根市農政課、JA鹿兒島いずみ、北薩地域振興局と産官学協



図18 紅甘夏収穫

働による地域貢献活動を始めている。特に今年からは、学習活動の一環として地域貢献活動を取り入れ、事前・事後学習の充実を図った。事前学習では、北薩地域振興局果樹専門委員による紅甘夏の歴史と栽培技術の確立及び収穫の実演（図18）の講義を行った。事後学習では、収穫後の紅甘夏の活用方法として加工品工場とJA鹿兒島いずみの選果場の見学会により、学習のブラッシュアップを図った。これまで3回実施し、PDCAサイクルによる検証を行い、次年度へ引き継いでいる。この地域貢献活動をとおして、これまで果樹にあまり興味がなかった生徒が県立農業高等学校の果樹科に進学し、将来、果樹農家を目指すなど、後継者育成の一役も担っている。

今年度からは、長島地区の早期バレイショ収穫も地域貢献活動の「援農」としてJA鹿兒島いずみと協働で取り組んでいる。

(14) スマート農業への取組

本校は、撮影用ドローンを活用して作物の生育状態を上空から複数年に渡って記録するなど、スマート農業への取組を積極的に行っている。例えば、記録映像を分析することで、作物の肥料不足や病気の早期発見につながってくる。これらの情報を農業用アプリで管理することにより、作業の効率化を図っている。

5 事業の成果とその評価

(1) 課題解決の状況

本年度は、年度当初より新型コロナウイルス感染症拡大防止のため学校の休業や活動の制限等があり、予定していた計画の変更等も生じたが、阿久根市、地域企業、農業団体の御協力と御理解により概ね実施できた。本事業は、「あくねの資源を生かした人づくり・まちづくり」を目指し、阿久根にある産業資源を活用して、地域で活躍できる人材と地域愛を育み、まちづくりに貢献できる人材の育成に取り組んできた。生徒は、地域と連携した学びを体験することで、より多くのことを地域から学び、地元阿久根の魅力を再発見し、地元企業や農業の良さを見い出している。阿久根の良さは、海や山の自然が豊かで、食べ物がおいしいことである。一方で、課題は若い世代の人口流失と高齢化が進み、まちの賑わいが少ないことであり、生徒もそのことに気付いている。今後の目標は、生徒の「気付き」を課題として取り上げ、その解決策を地域に提案していくことである。

(2) 評価

第1回目のコンソーシアム会議において各委員の方々から、これまで本校が実践してきた廃棄ウニやジビエに関する取組などに対して、高い評価を頂いた。今年度は、これまでの取組を積み重ね、生徒に阿久根地域の良さを発見させ、地元企業への理解を深め、地域愛を高めてもらうことに加え、これからの地域を支える人材育成を目指した取組を行ってきた。

取組の評価として、5月と翌年1月の2回にわたり、32項目と5項目の自由記述のアンケートを実施し、生徒の変容を確認した。

「廃棄ウニの取組が説明できる」(図19)の項目では、「詳しく説明できる」と答えた生徒が微増し、「わからない」と答えた割合が1月では減少している。一方、「説明はできない」生徒の数が上昇している。取組は、知っているが内容までは説明できない生徒が多く、学習の方法を考える必要がある。

「SDGsの意味を説明できる」の項目(図20)では、「わからない」生徒の数が大幅に減少し、「説明できる」生徒が16ポイント増加した。SDGsの17項目について調べ、興味のある項目ごとに集まりディスカッションを行い、発表を行った成果が出ている。

「阿久根の企業について調べたことがある」の項目(図21)に関しては、「詳しく調べた」「調べた」生徒の割合が7ポイントほど上昇し、僅かではあるが生徒の意識が地元に向いてきていると考える。



図19 廃棄ウニの取組が説明できる



図20 SDGsの意味を説明できる

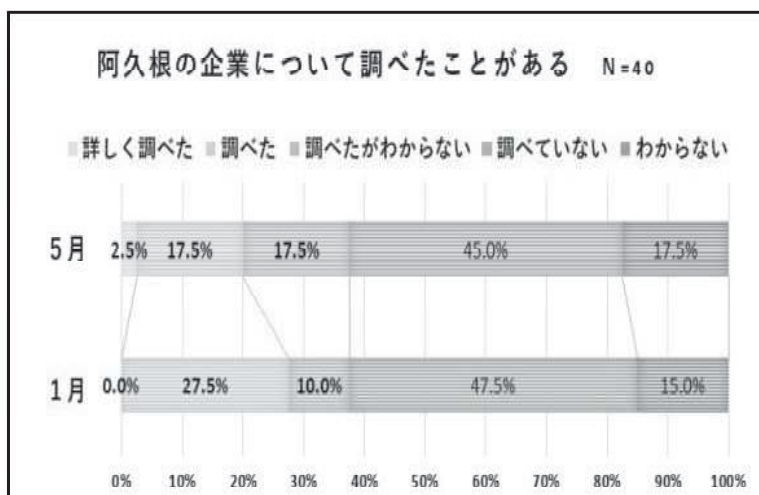


図21 阿久根の企業について調べたことがある

「企業見学や農家見学は、将来自分の進路に役立つと考えるか」の項目(図22)に関しては、「考えている」「少し考えている」と回答した生徒の割合が約6ポイント上昇し、約45%の生徒が役に立つと考えており、今後、見学等を継続することで、効果を上げていきたい。

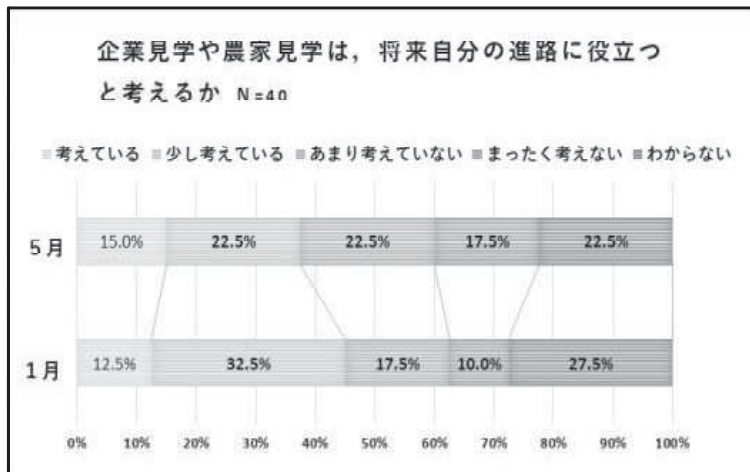


図22 企業や農家見学は、将来自分の進路に役立つか

ア 地域の活性化

これまで地域の課題解決のために取り組んできた廃棄ウニの液肥やジビエの加工品は、地域の活性化に貢献している。廃棄ウニの研究は内閣総理大臣賞や環境大臣賞などを頂き、幾度となく報道され、地域の話題になっている。今後は、地域農家への普及を進め、環境に配慮した持続可能な液体肥料として地域の活性化につなげていきたい。

ジビエ加工品は、鹿肉調味料(図23)が注目を浴び、2020年度「フード・アクション・ニッポンアワード100選」に高校から唯一選ばれ、最終選考において特別賞を頂いた。また、全国高校生農業アクションプランでは最終選考に選ばれ奨励賞を頂いた。地元企業に製造技術移譲をすることで地域の特産品として、これから広められる基礎を作り、地域の活性化に貢献している。



図23 鹿肉調味料

イ 人材育成

協働企業の協力により今年度から始めた1年生の職場研修は生徒にとって地域企業の業務内容を知る良い機会になった。スターゼンミートプロセッサー株式会社、マルイ農業協同組合、JA鹿児島いずみの協力のもと、それぞれ工夫を凝らした研修プログラムを実践していただいた。

スターゼンミートプロセッサー株式会社では、家畜のと殺から解体に至るまでの全工程の見学と枝肉のブロック解体まで経験することができ、命の大切さを知る貴重な研修となった。多くの生徒が、研修報告に「改めて命について考えさせられた」「家畜に感謝の気持ちを持ちたい」「食べ物を大事にしたい」「職場でのコミュニケーションが大事だ」「知らないことが分かった」などの感想を寄せており、学校の授業では得られないものを学べたことがうかがえる。マルイ農業協同組合やJA鹿児島いずみにおいて職場体験を行っ

た生徒からも同様の報告が多数見られた。

外部講師による講演会では、阿久根市長や西田氏の講演を聴いたり、「海辺の金魚」の試写会で小川監督の作品を鑑賞したりする中で、生徒は阿久根地域の良さに気付くことができた。生徒の感想に「将来、私たちが仕事をとおして、地域活性化の一助としたい」「県外に就職するが、将来は阿久根に帰ってこようと思っています」など地域愛を感じる感想が多数あり、将来の地域を担う人材の育成につながっていると考える。

阿久根市は、今年度から地元の高校を卒業して地元企業に就職した生徒と企業に対して、補助金を出す制度を始めた。これにより本校生が、より一層地元へ就職がしやすくなり、若手人材の定着にもつながるものと期待できる。

ウ その他

コンソーシアム会議を2回実施した。本来であれば、あと数回実施し、委員から意見や助言をいただくことで、研究の幅を広めることと事業の取組への検証が必要であったが、コロナ過で対応が難しい状況であった。1回目の会議では、これまでの本校の取組や、これからの計画を示した。委員からは、「これからは地域愛を育てる取組が必要である」「高校生にとって魅力ある街にすることが必要である。地方に高校生の居場所を作ることも大事である」など貴重な助言を頂いた。

2回目は、今年度実施した内容の報告と生徒の変容を示し、今年度の評価と次年度に向けた取組の指導・助言を頂いた。委員からは、「様々なことに取り組んでおり地域の活性化の一助になっている」とうれしい言葉を頂いた。

6 今後の課題

専門高校は、これまで学習活動の特色として「課題研究」を中心に、生徒の主体的な態度が培われてきた。今後、普通科の教育活動に地域と連携した学びなどが取り入れられていくことが想定され、専門高校はより特色ある教育活動を行うことが求められている。そのため、地方自治体や産業界と連携して、地域と協働した取組を推進し、将来の地域を担う人材を育成することが必要である。

また、専門高校は社会に出る準備段階としての役割を担っており、入学時から計画的に地元の企業や団体の協力により「地元企業を知る機会」と「業務内容の理解」を進めることで、勤労観・職業観を醸成することができると考える。

今後は、① 自分が働いてみたい企業を探究する機会をより多く作る。

② 企業研修を複数回行い、生徒の企業に対する理解を深める。

③ 企業による学校への出前講座等を実施することで、最先端の知識・技術を学ぶ。

といった学校と企業等が連携・協働する環境を創ることが課題である。これらにより高校卒業後、地元企業等への就職者の増加と早期退職者の減少、将来のUターンの増加等が期待できると考えられ、次年度に向け取り組んでいきたい。

7 協働先一覧

No.	協働先	所在地	主な内容
1	スターゼンミートプロセッサー株式会社	阿久根市	職場研修
2	マルイ農業協同組合	出水市	職場研修
3	JA鹿児島いずみ	出水市	職場研修
4	阿久根市農政課	阿久根市	地域貢献活動
5	まちの灯台阿久根	阿久根市	デザインワーク
6	下園薩男商店	阿久根市	講演会
7	鹿児島サンロイヤルホテル	鹿児島市	出前授業
8	福田農場	水俣市	職場研修
9	北薩地域振興局	出水市	出前授業
10	道の駅阿久根	阿久根市	海まちレストラン
11	西田農園	阿久根市	出前授業
12	鹿児島大学農学部	鹿児島市	取組への指導・助言

8 関係する新聞記事等

まちの灯台阿久根と協力隊

規格外食材 活用を模索



阿久根市の「まちの灯台阿久根」(旧東光連)が、規格外(少し短く切った)の食材を、規格外の食材を活用した料理を開発している。運営する道の駅ではランチイベントとして、廃棄される二七トやカブチキを使ったメニューが並び、市民の消費向上につながる仕掛けを模索していると取材を依頼している。

規格外の食材もまた使った「まちの灯台」(旧東光連)の道の駅(阿久根市)で、7月6日(土)にランチイベントを開催し、規格外の食材を活用した料理を開発している。運営する道の駅ではランチイベントとして、廃棄される二七トやカブチキを使ったメニューが並び、市民の消費向上につながる仕掛けを模索していると取材を依頼している。

道の駅でランチイベント

規格外の食材もまた使った「まちの灯台」(旧東光連)の道の駅(阿久根市)で、7月6日(土)にランチイベントを開催し、規格外の食材を活用した料理を開発している。運営する道の駅ではランチイベントとして、廃棄される二七トやカブチキを使ったメニューが並び、市民の消費向上につながる仕掛けを模索していると取材を依頼している。

規格外の食材もまた使った「まちの灯台」(旧東光連)の道の駅(阿久根市)で、7月6日(土)にランチイベントを開催し、規格外の食材を活用した料理を開発している。運営する道の駅ではランチイベントとして、廃棄される二七トやカブチキを使ったメニューが並び、市民の消費向上につながる仕掛けを模索していると取材を依頼している。

令和2年7月6日 南日本新聞

ジビエしょうゆ完成



シカ肉使いまろやかに

阿久根市の鶴翔高校生徒が、シカ肉を使ったしょうゆ完成させた。4人がかりで取り扱った。ジビエしょうゆの調理は、プロの調理人もまろやかな風味の味わい。同校ではカブチキを使った新メニューにも着手している。生徒は「阿久根に特産品、産がてはじい」と期待を込める。

阿久根市の鶴翔高校の生徒が、シカ肉を使ったしょうゆ完成させた。4人がかりで取り扱った。ジビエしょうゆの調理は、プロの調理人もまろやかな風味の味わい。同校ではカブチキを使った新メニューにも着手している。生徒は「阿久根に特産品、産がてはじい」と期待を込める。

阿久根・鶴翔高

阿久根市の鶴翔高校の生徒が、シカ肉を使ったしょうゆ完成させた。4人がかりで取り扱った。ジビエしょうゆの調理は、プロの調理人もまろやかな風味の味わい。同校ではカブチキを使った新メニューにも着手している。生徒は「阿久根に特産品、産がてはじい」と期待を込める。

飲食店へ製法伝授

阿久根市の鶴翔高校の生徒が、シカ肉を使ったしょうゆ完成させた。4人がかりで取り扱った。ジビエしょうゆの調理は、プロの調理人もまろやかな風味の味わい。同校ではカブチキを使った新メニューにも着手している。生徒は「阿久根に特産品、産がてはじい」と期待を込める。

令和2年7月30日 南日本新聞

