

生徒開発商品「いのしし肉のレトルト商品」試食会

この度、本校家庭学科環境文化コース生徒が研究開発した商品が完成し、販売することになりました。販売を前に試食会を下記の通り開催いたします。

記

1 日 時 令和元年9月9日（月）午後4時00分～ 約30分

2 会 場 鳥取県立米子南高等学校 南棟1F 食物室

3 参加者 家庭学科生活文化科環境文化コース3年生 2名

4 試食内容 「いのしし肉の炊き込みご飯」
「いのしし肉のミートソーススパゲッティ」

5 研究概要 昨年12月大山町にいのししの加工場ができ、いのしし肉が販売されるようになった。大山ジビエ振興会、ほうきのジビエ推進協議会の協力も得て、「課題研究」の授業で大山町のいのしし肉を使った商品開発に取り組んできた。そして大山町出身の生徒が、昨年大山開山1300年で盛り上がった大山町の取り組みに何か貢献できないかと考え、大山町の食材を活用し大山町の加工場での商品化を目指してきた。

「いのしし肉の炊き込みご飯」は、「今までないものを」と考えて思いついたもので、肉の部位や切り方、分量などを試し、いのしし肉に合う味付けを考えて仕上げた。校内や地域イベント等で試食を重ね、どの年代にも喜んで食べていただける味にこだわった。

「いのミートのパスタソース」は、「誰にでも食べやすく」「気軽に食べてもらえるように」と考え、基本のミートソースの味をベースにし、隠し味に味噌を加えるなどいのしし肉にあった味に仕上げた。

どちらもレトルトでの商品化を目指し、大山恵みの里公社さんにご協力頂いて何度も試作を重ね、この度、商品として完成することができた。

6 開発商品 1 「いのしし肉の炊き込みご飯の素」2合用
・製造は、大山恵みの里公社に依頼
・販売価格は780円（税込み）を予定
2 「いのミートのパスタソース（仮称）」1人分
・販売価格は380円（税込み）を予定

※新発売は9月15日（日）と16日（月）10時から天満屋で行われる「テゴネット」のイベントで販売。今後、各イベントでの販売も予定。

7 試食会式次第 ①開会挨拶
②商品概要説明プレゼンテーション 開発生徒より
③開発商品試食
④生徒挨拶

8 問い合わせ先 家庭科 野間ひとみ noma_ht@mailk.torikyo.ed.jp

令和元年9月2日

FAX連絡書

報道各社 様

全枚数(本票を含む):2枚

生活文化科環境文化コース3年 完成試食会について(ご案内)

日頃から本校の教育活動にご理解、ご協力をいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、本校生活文化科環境文化コース3年生が課題研究の授業の中で取り組み開発した「いのしし肉の炊き込みご飯の素」と「いのミートのパスタソース(仮称)」が商品化され販売することになりました。

大山町出身の生徒が、昨年大山開山1300年で盛り上がった大山町の取り組みに何か貢献できないかと考え、「課題研究」の授業で、大山町のいのしし肉を使ったレシピを考え大山町の加工場での商品化に成功したものです。

当日は、商品として出来上がったレトルト食品を調理した「いのしし肉の炊き込みご飯」と「いのしし肉のミートソーススパゲッティ」を試食していただく予定にしております。

試食会には、大山町長様をはじめ、商品化に向けて協力していただいた大山ジビエ振興会、ほうきのジビエ推進協議会、企業の方々などに参加していただく予定です。是非お越しくださいませようご案内申し上げます。

取材いただけます場合は、下記担当者までお知らせください。

記

- 1 内容については、別紙参照
- 2 担当者 野間 ひとみ (電話33-1641)



〒683-0033 鳥取県立米子南高等学校
鳥取県米子市長砂町216
TEL:0859-33-1641
FAX:0859-33-1642
教頭 深田 直
