



資料提供	
令和4年6月10日	
担当者	鳥取県立鳥取湖陵高等学校
	教諭 脇 清貴
	実習教諭 浅見 豊
電話	0857-28-0250

鳥取湖陵高校と鳥取大学との連携事業

“校内で抽出した酵母によるオリジナルパン”の第1回販売実習について

鳥取湖陵高校では近年鳥取大学との高大連携による授業活動を実施してきました。その中で鳥取大学農学部 児玉基一朗教授の指導のもと、校内農場で栽培しているイチゴ(品種：鳥取県オリジナル品種「とっておき」)から抽出した酵母を利用したオリジナルパンの商品開発を行い、校内産のイチゴから抽出したローカル酵母を利用したオリジナルパンが完成しました。

イチゴの栽培から製パンまでという、原材料の生産から販売までを一貫して3年生が「課題研究」という授業で取り組み、成分分析も終え、販売を行えるところまで進みました。初めての校外販売となりますので、当日はぜひ取材くださるようお願いします。

記

1 日程

令和4年6月18日(土)

- 2 時間 9時00分～ 販売実習(加工品や生産物)開始
9時30分～ オリジナルパンの販売・アンケート実施

※数量に限りがあるため完売次第、販売終了

12時00分 販売実習終了 片付け

- 3 場所 地場産プラザ 「わったいな」

- 4 参加者 本校食品システム科 3年生 6名等

5 内容

鳥取湖陵高校で栽培しているイチゴ(とっておき)から抽出した酵母を鳥取大学に協力していただき酵母を培養し、鳥取湖陵オリジナルパン「こりょっぴコルネ」として開発してきました。鳥取大学での完成報告会や成分分析を終え、やっと校外での販売が可能となりました。一般の方にも食べて見てもらいたいと製パンの練習も積んできましたので、色々なご意見もいただきたいとアンケートも作成しております。当日は食品システム科の生産物、加工品の販売実習も行っていますので、是非来ていただけたらと思います。