



資料提供	
令和3年12月8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による“校内で抽出した酵母によるオリジナルパン”の完成報告会及び販売実習について

鳥取湖陵高校では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。昨年度より連合大学研究科 児玉基一朗教授の指導のもと、食品システム科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っています。その成果として、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んでいます。開発が進めば販売も行っていく予定です。当日はぜひ取材くださるようお願いします。

### 記

#### 1 日程

##### (1) 製パンと報告会

令和3年12月10日(金)

時間 12時40分～ 分割、2次発酵、整形  
14時30分～ 焼き上げ  
15時00分 焼き上がり(焼き上がり後大学へ持参します)

※パンの名称を発表

15時30分～ 鳥取大学学長室にて報告会

場所 鳥取湖陵高校食品加工室、鳥取大学学長室

参加者 鳥取大学学長、児玉 基一朗教授、本校3年食品システム科生徒4名等

##### (2) 「わったいな販売実習」 来場者へのパン試食・アンケート実施

令和3年12月11日(土)

時間 9時00分～12時00分 販売実習(従来から販売している加工品、野菜など)  
10時00分～ パン試食・アンケート実施(なくなり次第終了)

場所 地場産プラザ わったいな(鳥取市賀露町西3丁目323)

参加者 本校3年食品システム科生徒6名