

令和3年度農業後継者特別支援事業

地域農業の六次産業化を担う「食と農のプロデューサー」育成プロジェクト事業

事業主体名 加世田常潤高等学校

1 目的

本校食農プロデュース科は、農業における生産・加工・流通を一貫して学ぶ県内唯一の学科である。六次産業化を担う人材育成を目標としているが、その達成のためには、市場や消費者のニーズをよく理解したうえで、消費者までの流通の道筋を設計する力が求められる。本学科の教育課程に加え、専門家との連携を図ることで、食と農のプロデューサー、つまり「六次産業化の担い手」育成を目的とする。

2 実施状況

(1) 専門人材を活用した商品開発の取組

ア 1級フードコーディネーター 杉水流直子 氏

商品企画の考え方や味付けについて、畜産専攻班を中心にサポートを頂いた。数多くの実績に裏打ちされた分かりやすいアドバイスで、生徒が実践的な工夫を重ねることができた。(図1)

イ デザイナー 久保雄太 氏

商品に込める思いや魅力を、消費者に届けるためのデザイン思考を学ぶことができた。主に、果樹専攻班のパッケージデザイン制作のサポートを頂いた。

加えて、食品流通の科目における、本校の「焼肉のたれ」のパッケージ変更についてのサポートもいただいた。売り場での視認性を高めつつ、本校のブランドイメージの統一感を持たせたデザインに仕上がった。

(2) 商品開発

ア 畜産専攻班

学校産黒豚を原料とした、瓶詰の「黒豚そぼろ」を開発。味付けも3種類(和風生姜・カレー風味・豆板醤味)用意し、お客様の幅広いニーズに対応できるようにした。

イ 果樹専攻班

本校果樹専攻の六次産業化の実践として、「森の潤い果実 温州みかんジャム」を開発。みかんの風味を感じられるだけでなく、色の鮮やかさにもこだわった。

ウ 野菜専攻班

本校OBの有機野菜農家である、福元雅岳さんの栽培する自然農法のかぶを活用した「赤いかぶのおろしドレッシング」を開発。福元農園のかぶ栽培の課題解決を目指した。製法やパッケージデザインだけでなく、消費者の反応などを含めたデータを福元農園に譲渡予定。

3 今後の課題、取り組み

(1) 商品開発マニュアル策定

本学科では、学年ごと・専攻班ごとに商品開発に取り組むため、常時6パターン以上の指導プランが混在することになる。完成商品のクオリティを確保しながらも生徒達への教育効果を高めるためには、生徒の特長に応じた複数パターン以上の指導法をまとめたマニュアルが必要となる。来年度からマニュアル作成に着手し、地域農業の振興に貢献できる教育活動に取り組むたい。

(2) 効果的な情報発信

現在の商品開発の取組については、新聞社やJA広報誌等のメディア取材が情報発信の主体である。今後、SNSやクラウドファンディング等の活用も検討し、開発過程の情報発信にも努めたい。



【図1 商品企画ワークショップ】



【図2 焼肉のたれ】



【図3 黒豚そぼろ】



【かぶのドレッシング】