



きらり!

夢咲人

静岡県立
小笠高等学校

農業科学系列
課題研究メキャベツ班

メキャベツの消費がもっと増えて 菊川が有名になって欲しい

菊川市東横地の県立小笠高校では、菊川市産農産物を使った新商品開発に挑んできました。

新型コロナウイルス感染拡大により売上が低迷している農家を支援しようと菊川市農業振興会が商品開発を依頼したもので、農業科学系列で学ぶ生徒の皆さんが、生産量全国一のメキャベツ、ハウス栽培で年間を通じて需要があるトマト、深蒸し菊川茶を使ったレシピを考案してきました。

令和4年12月22日、小笠高校で開かれた新商品レシピ・ビジネスマッチングには、農家や飲食業関係者が訪れ、生徒によるプレゼンや試食をしました。

メキャベツ班ではJA遠州夢咲メキャベツ委員会の生産者を訪問し、収穫体験をしたほか、イベントではレシピカードの配布や、市民に新商品を試食してもらい、寄せられた意見を基に改善するなど熱心に取り組んできました。更に授業でメキャベツの栄養価を研究するなど知識を深めてきま

した。

その結果を基に、「芽ンチキャツ(メキャベツ入りメンチカツ)」「メキャこみごはん(メキャベツ炊き込みごはん)」「コロコロホイコーロー(メキャベツと肉団子のホイコーロー)」の3品を提案しました。

リーダーの3年生宮城桃花さんは「メキャベツは栄養価も高く、料理の前に下ゆでをするとおいしく食べることができる。私たちが考えたレシピを通してメキャベツの消費がもっと増えて、菊川が有名になって欲しい」と期待を寄せます。

今後は飲食業者がレシピを選択し、改善を経て商品として提供される予定です。

トマトと深蒸し菊川茶を使った レシピは次の通り

- 菊川トマトカレードリア
- 菊川メンチカツ
(緑茶入りメンチカツ)
- Tea Farm Bread
(緑茶入り牛乳パン)
- 菊川トルティ(tea)ーヤ
(緑茶入りトルティーヤ)

(前列左より)黒田晴香さん・小田弥生さん・宮城桃花さん (後列左より)久保田みのりさん・児玉涼夏さん・高塚那菜さん