

常潤の誉れ

鹿児島県立加世田常潤高等学校

第3種郵便物認可



自分たちで育てた黒豚を使ったシューマイやギョーザを開発した2年生
＝南さつま市の加世田常潤高校

加世田常潤高

南さつま市の加世田常潤高校の生徒が作る「常潤の森」ブランドの農産加工品が好評だ。食農プロデュース科は今年、自分たちで育てた黒豚を使ったギョーザ、シューマイ、ルーロー飯を開発。18日の常潤祭で披露した。会場では新鮮な野菜や果物、肉類を求める来場者が行列を作り、新商品にも次々手を伸ばした。

育てた黒豚で3商品

ギョーザ

シューマイ

ルーロー飯

学校ブランド祭りで好評

統一ロゴマーク「常潤の森」は2021年に作られた。豚みそ、焼き肉のタレ、ミカンジャム、ベーコン、牛豚肉、米、野菜など季節に応じ計50種超ある。校内アンテナショップで原則毎週末曜に販売している。

レトルトの「ルーロー飯」(400円)は甘辛く煮た豚ひき肉をご飯にかける台湾料理で食農プロデュース科畜産専攻の3年生4人が作った。同専攻の2年生5人は薩摩八重ファーム(薩摩川内市)と連携し冷凍食品2種類を開発。「豚みそしゅうまい」(8個400円)は、授業で造る黒豚みそを肉に練り込み、ほんのり甘い味に仕上げた。「黒豚餃子」(10個400円)はニンニクをきかせた。

2年の大坪星莉さん、中村愛梨さんは「パッケージにもこだわった。めっちゃおいしいので多くの人に食べてもらいたい」と笑顔。諏訪孝幸教諭(45)は「生徒のアイデアと頑張りでいい商品になった。いろんな場での販売を検討したい」と話した。

(大塚政志)