

平成 25 年 11 月 5 日(火)

南九州新聞掲載

110周年記念文化祭で新商品4種類を発売

地域素材の6次産業化で

串良商業オリジナルパン

110周年記念文化祭で発売



開発した4種のパンをPRする串良商業生

鹿屋市串良町の県立串良商業高等学校で1日、110周年記念文化祭で学生と民間企業が共同開発した、4種類のパンを販売した。

串良商業高校ではかごし専門高校パワーアッププロジェクトで、学校・世代間を越えた力でまちに元氣と笑顔を「大隅コミュニティプロジェクト」を立ち上げた。

商業科生徒はプロジェクトで串良町のやねだん、有明高校、志布志市のパン製造販売SUMOMOと連携し、「地域素材の6次産業化」を行うことにした。

5月に有明高校農産物試食会に参加し、独自の新品企画提案書を作成した。6月には連携先のSUMOMOで生徒がパンを製造し、学校内で販売した。7月には保護者向けの販売会をし、財務計算書を作成してアンケート調査の分析を行った。

そこで8品目を再考案し、試作・試食・検証を行った。やねだんの河野セイジ氏のブランニングなどのアドバイスを受け、パッケージデザインしてピマンの肉づめ、ピーマドレーヌ、ピーマフィン、ピーワッサンが完成した。

3年生の市来ゆりかさん(17)は、串良特産のピーマンを使って「ピーマンの肉づめ」を考案した。ピーマンをピューレ状にしてパン生地練り込み、ピーマンハンバーグをパン生地地で包んで焼いたパン。

3年生の迫田綾乃さん(18)は、ピーマンをミキサーで碎きピーマンの苦みを消すために多めの砂糖を加えて、「ピーマフィンケーキ」を考案した。

1日の110周年記念文化祭で4種のパンを販売した。好評で発売開始15分で完売した。今後は11月9日にかのやばら園、23日に串良黒土祭り、24日に鹿屋秋祭りで販売する予定。