

# 銀杏坂

～輝く薩摩中央～

令和3年10月24日(日) 南日本新

農業工学科の農産物加工品が、南日本新聞の生活情報誌「ていーたいむ」に掲載されましたので紹介します。

伝統を守りながら、  
焼き肉のたれなど  
新商品も開発

## 薩摩中央高校



2005年に宮之城高校と宮之城農業高校が統合され誕生した薩摩中央高校。農業工学科農芸化学コースの生徒が、宮之城農業高校で作られていた加工品の味を引き継ぎながら製造を続け、豚みそは地元で長い間愛される味となっています。さつま町産のイチゴや梅を使ったジャム、キンカンのマーマレード、本醸造濃い口しょうゆなども製造し、昨年からは販売拡大を目指し、麵つゆや焼き肉のたれの加工も始めました。校内では11月中旬(9月末現在、今年の実施は未定)の農産物即売会で加工品のほか花や野菜も販売し、あんパンやベーコンも並びます。春(4月下旬～5月上旬)と秋(10月上～下旬)の園芸祭では花や野菜の苗も購入できます。加工品は宅配便で注文することもできます。

地元の物産館  
などでも販売  
されています。

[DATA]  
さつま町虎居1900  
☎0996-53-1207



▲農業工学科農芸化学コースの3年生

