

令和2年度第2号(6月号)

農林高校だより

ホットな情報を知りたい場合は↓

「下高井農林高等学校」を検索

<http://www.nagano-c.ed.jp/nourinn/>

TEL 0269-82-3115 (代)

アグリサービス科食品科学コース 活動紹介

今年度は、自分達で信州伝統野菜などを栽培し、その野菜を使った新しい加工品の開発に取り組んでいます。

★畑の準備 野菜畑の一面を食品科学コースに貸してもらい、畝を立て、マルチを張りました。自分達が食品製造で使用する食材は、出来るだけ自分達の手で栽培します。栽培することの大変さ、農家さんの苦勞を知り、また、食材を無駄にしないように心掛けることを学びます。

★信州伝統野菜「ぼたんこしょう」で加工品



中野市出身の2人は、信州伝統野菜の「ぼたんこしょう」に着目し、新たな加工品の開発に取り組んでいます。中野市のぼたんこしょう保存会の会長さんから「標高が低いと、本来のぼたんこしょうの味にならないことや大きくなること」など栽培方法のアドバイスをもらい、信濃町の農家さんから苗をいただき、栽培を始めました。学校で育てたぼたんこしょうと保存会のぼたんこしょうを比較する計画もしています。



★信州伝統野菜「八町キュウリ」で加工品

信州伝統野菜の「八町キュウリ」を栽培し、新たな加工品の開発もしようとして取り組んでいます。目標は、「ぼたんこしょう」と「八町キュウリ」の2つの伝統野菜を使った加工品を開発し、北信州の特産品としてアピールすることです。

★食用ホオズキ「太陽の子」で加工品

ぼたんこしょうの苗をいただいた信濃町の農家さんから、食用ホオズキの苗をいただきました。甘いフルーツのような実が出来るそうです。ホオズキには美と健康にいいビタミンやミネラルがたっぷり。ジャムやお菓子に加工できるか研究をして、地域の新たな特産加工品を作ろうと考えています。



★バナナ南蛮でマフィンを試作

ぼたんこしょうはまだ収穫が出来ないので、早めに収穫できた同じ唐辛子の仲間の「バナナ南蛮」で試作調理を行いました。試食はドキドキでしたが、ピリ辛のマフィンが出来ました。青唐辛子特有の青臭さ、甘さと辛さのバランスなど、改善すべき点を話し合って次回の試作調理につなげます。高校生の斬新なアイデアで新たな商品開発にチャレンジしています。

