

令和2年度第8号(12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文化コース 活動紹介

食文化コースでは、地域の伝統・食文化、新たなレシピの研究を通して、地元食材を学んでいます。地産地消が育んだ伝統的な食文化を学び、新たな特産物の利用法の開発、普及を目指すなどの活動を通して、地域との連携を図っています。

### ★地域食材を活用したパンの研究



長野県の食文化や食材について学習し、地域食材をパン作りに効果的に活用するレシピ研究を行っています。パンの発酵を科学的にとらえるため、長野県総合教育センターで研修も行いました。仕込み水の成分分析、パンのクラム（内層）を光学電子顕微鏡で観察して、パンの味・膨らみに影響があるのか調べました。この結果を各自のレシピに活用し、全国高校生パンコンテストに応募しました。



### ★甘酒の研究



「飲む点滴」と話題になっている甘酒に着目し、広い世代に親しまれる新しい味を探究しています。甘酒の発酵や麹の発酵についても学習を深め、飲み物としてだけでなく、今まで用いられていない料理での活用方法を見つけようと試行錯誤しています。最終的には、米の産地である木島平ならではの甘酒を作ろうと、地元食材について調べ、混合の割合を主に研究しています。



### ★のうりん食堂



昨年度からの継続的な活動として、地域の休業中の店舗をお借りして、手打ちそばの提供活動に取り組んでいます。今年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、テイクアウト方式に切り替え、保護者限定の農林祭や道の駅で開催した農林市で販売しました。事前予約制で引換券を販売し、受取時間を指定するとともに、



来場者の密集を防ぐなどの工夫をし、お客様からそばの味を大変好評いただきました。

### ★そばの商品開発 ～雪むろ熟成そばを全国へ発信～



飯山市の休耕田を活用してそばを栽培し、冬期間雪むろで保管後に石臼で製粉して、手打ちそばとして製品化するまでの全工程を手がける6次産業化に取り組んでいます。これらの活動は農村の景観保持、エネルギーの有効利用などのSDGsの開発目標と関連しています。また、身につけたそば打ち技術を活かし、生そばを「飯山市ふるさと納税返礼品」として全国へ発送することになりました。今年度「全国へ発信」をテーマに取り組んでおり、大勢の人においしい手打ちそばを届けられることに喜びを感じています。

