

～白神青ネギドレッシングが完成～



商品開発学習の一環として、平成21年に開発された「ネギドレッシング」。通常は廃棄するネギの青い部分を使用しているのが特徴です。24年度まではチャレンジショップや学校祭などで販売されていましたが、委託業者との連携が取りにくくなりここ2年間は販売できていませんでした。今年の5月にホテルサンルーラル大潟の協力を得ることができ、ドレッシングの改良に取り組み3度の試作品と打ち合わせを行い完成にこぎつけました。

完成披露試食会は9月16日に行われ、開発に携わった

生物資源系列の生徒3名、ビジネス系列の生徒4名の他三浦総料理長など約20人が参加し野菜サラダにドレッシングをかけて試食をしました。材料となったネギの栽培をした生物資源系列の加藤ゆかりさんは「ネギドレッシングがさらにおいしくなっていてとても嬉しかったです。6次産業化という事でビジネス系列の生徒とも協力でき、この先も様々な商品開発をしていきたいです」と話してくれました。



←完成したドレッシング

～商品発表報告会～

9月30日、生物資源系列とビジネス系列の3年生8名が市役所を訪れ、「白神青ネギドレッシング」と日本酒「西の恵豊」の商品発表報告会を開きました。生徒達は緊張しながらも斉藤市長に商品の概要や開発に至る経緯などを説明しました。

斉藤市長からは「6次産業化を進める上で商品に付加価値を付け高く売れないかを模索している。皆さんの若い感性で様々なアイデアを出してわれわれに教えてほしい」と話してくれました。



～インターンシップ～



生物資源系列2年生の生徒が、農業技術センターや能代グリーンファーム常盤、管内の農家で9月15日から3日間に渡り、インターンシップを行いました。このインターンシップは、将来の担い手として農業という業界を知ってもらうこと、日頃食べている食料とその生産について関心を持つ

ってもらうことを目的としています。

J Aあきた白神園芸メガ団地内にある「能代グリーンファーム常盤」でインターンシップに参加した宮腰謙斗さんは「初日は大変でしたが、徐々に仕事の内容も覚え効率良くできるようになりました。将来農業に従事したいと思っているので、今回の経験を大事にしたいと思います」といった感想が聞かれました。

