

シン・ふるさとスイーツ「すこスコーン」

～伝統食をアップサイクル×越前の幸ブリコラージュ～



福井県立大野高等学校 JRC「結」



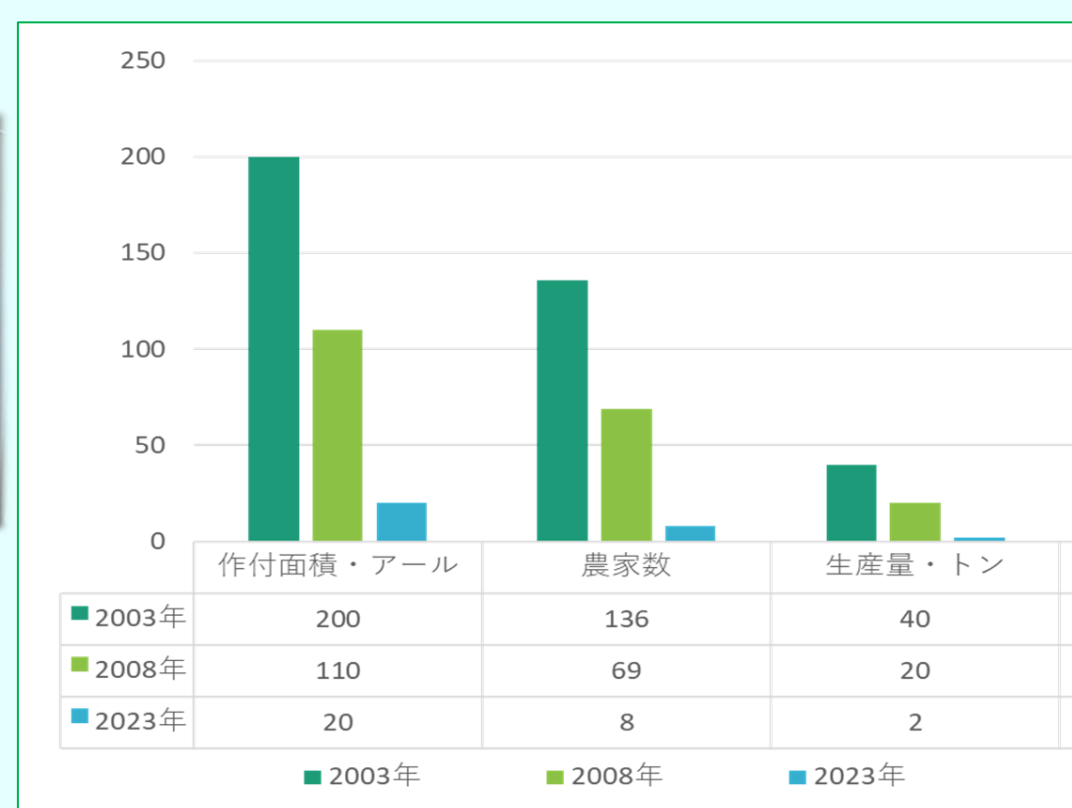
1 みどり戦略との関連性

郷土料理「すこ」（里芋の茎の酢漬け）を「スコーン」にアップサイクル！

- (3) ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立
- (4) 環境に優しい持続可能な消費の拡大や食育の推進
- ④ 脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化 余剰・未利用農産物の再利用
- ① 食品ロスの削減など持続可能な消費の拡大・食育を促進
- ③ 栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育・地産地消の推進

2 目的 「伝統食を未来へ」

～「すこ」消失の危機！ 守れ 郷土のスーパーSDGsフード～



上庄地区 八つ頭種里芋生産

地域課題：大野市と言え大野盆地の豊かな水で栽培される「里芋」そして全国に誇る**奥越地方の名産「すこ」**、里芋の茎を甘酢漬けにした郷土料理だ。おいしく栄養豊富で、保存がきくスーパーSDGsフードである「すこ」。芋だけでなく芋茎も余すところなくいただくことで、**食品ロス・作物残渣削減**の役割も果たしている。小中学校の給食にも出されてきた。このすばらしい伝統食が、現在、**危機**に瀕している。元来、祭や寄り合いなど地域の集まりで会食されていた料理だが、食の欧米化、農業生産人口の高齢化、市の少子化に加えて、2020年からのコロナ禍による会食の制限のため、ぐっと生産が減った。**20年前には136軒あった「八つ頭里芋」農家が、たった8軒になってしまった。**

私たちは大野市の過疎化や少子高齢化、農業の担い手不足といった課題に対してまちおこし「つなぐプロジェクト」を行っている。コロナ禍でも「世代間交流」を絶やさず、地域のお年寄り、子どもと交流し支援してきた。「**伝統文化・伝統食**」の継承を目的に、2023年から世代や国を超える**シン・郷土銘菓「すこスコーン」**を開発。販売促進と食育を行っている。

3 取組内容 「すこ」を英国風スイーツに

1. すこをアップサイクルしZ世代に人気の英国風スイーツ「シン・ふるさとスイーツ『すこスコーン』」を地域の企業と協働し開発。里芋の芋茎をフルーツのように調味しスコーンの具にする。「食と農」で大野市のまちおこしに貢献する。
2. さらなる地域協働策「すこスコーンdeクリームティー」を考案。飲食店での提供方法として市や県に提案する。大野市、越前市の特産品とブリコラージュし、**地産地消**を推進する。包装の脱プラ化、脱炭素化を進める。
3. 「大野市 結のビジネスプランコンテスト」に出場し「**大野市公式**」郷土銘菓として認知されるようにする。
4. 大会等でPR。ふるさと納税返礼品とするべく**知名度を高める**。「すこスコーン」を**商標登録**し小学生など**次世代へ**つなぐ。



「すこスコーン」開発

「すこスコーン」販売

4 結果 開発～販売 発展策 商標 次世代

1. 2023年、卒業生「上田農園」「ベーカリーパナデリア」と協働。4回の試作を行った。試作3回目には「すこ」の成分「アントシアニン」が酸性からアルカリ性に傾き緑色に変色してしまい、作り直しになるなど試行錯誤した。すこをリンゴ酢で調味しクランベリーのような味と芋茎の歯ごたえを開発。**全校での154枚のアンケート**をもとに最終的に味を決定した。9月**シン・ふるさとスイーツ「すこスコーン」**完成。10月から「**ONO ONE HAND グルメ**」として県内3つの食のイベントで販売。毎年**300個以上**を売り上げている。
2. 2024年、**脱プラ化**を目指し「すこスコーンdeクリームティー」としての提供方法を考案。協働先として大野市の六呂師乳業の「**六呂テッドクリーム**」、ジャム3種を「**白山ワイナリー やまぶどうジャム**」「**さかだに特産工房 雪の下にんじんジャム**」「**花摘み園 手作りいちごジャム**」、越前市「**味真野紅茶**」に声をかけ、**越前の幸ブリコラージュ**を味わえるように地域協働し、地産地消を進めている。
3. 市のコンテストでアイデア賞を受賞。弁理士さんとのオンライン会議の機会をいただき商標について学んだ。「**商標登録**」を目指し、ファンドレイジング開始。
4. 高校生ボランティア・アワード2024全国大会出場。「**日本赤十字社JRC賞**」「SDGs QUEST みらい甲子園 北陸エリア大会」で「**最優秀賞**」を受賞した。2025年5月、「**全国赤十字大会**」で皇后陛下 雅子様他皇族方4名ご臨席の元1400人の前で「実践活動報告」を行った。10月「**SDGs QUEST みらい甲子園**」**全国大会2025 in 大阪・関西万博**に出場。全国へ「すこスコーン」を発信し、メディアに取り上げていただいた。7月、特許庁に**商標登録申請開始**。8月「**子どもすこスコーンづくり**」講座を開催。地域の**小学生**に調理法を教え未来に繋げている。



すこを刻んで乾燥

生地にまぜる

生地を成形



工程の一部を機械化



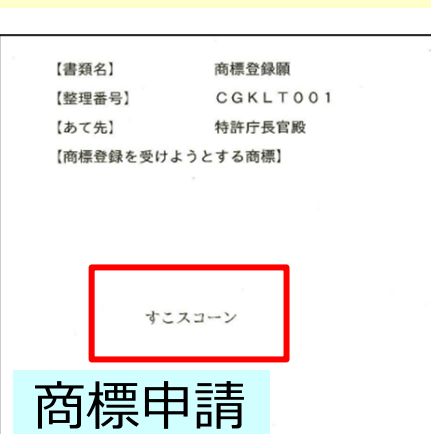
2023 完成 地元紙掲載



2025 SDGs 北陸代表 地元紙掲載



部員がデザインしたポスター



商標申請



日本赤十字社

皇后陛下 雅子様を紹介



大阪万博で発表

継承

5 考察・まとめ

上庄地区出身部員のダジャレから始まったSDGs企画が3年かけて大きく発展した。今後は**通年の生産、全国販売**を目指し千年先へ伝統を繋ぐ。**すこぶる**頑張りたい。