

# 農業高校発! わが校自慢の特産品カタログ

全国の農業高校では、生徒たちが地元の特産品や伝統野菜を用いて加工品を手づくりし、提供しています。ここではそんな農業高校生の若いアイデアから生まれたさまざまな加工品を、各校からのコメントとともに紹介します。



青森県立五所川原農林高等学校の皆さん。

北海道遠別農業高等学校

タコソーセージ

ここがオススメ ひとことPR!

遠別町の特産品である水ダコに着目し、タコ身75パーセント、鶏胸肉25パーセントをエマルジョン状に練り合わせて完成させた世界初となる「タコソーセージ」です! 口いっぱいにタコの風味が広がる素朴な味わいがクセになる一品に仕上がりました!



青森県立五所川原農林高等学校

五農味噌

ここがオススメ ひとことPR!

グローバルGAP認証米と大豆ともに原料は100パーセント五農産。芳醇な風味の赤味噌はリピーター続出の人気者。五農の味噌蔵で1年間天然熟成。原材料は大豆、米麹、食塩と五農生の愛情。早乙女衣装で田植えした米も大豆も豊作です。

※「五農」とは五所川原農林高等学校の愛称です。



東京都立農業高等学校

武蔵府中茶

ここがオススメ ひとことPR!

JGAP認証の武蔵府中茶は、生徒が茶葉を栽培・手摘みし、手もみで製造したり校内の製茶工場加工したお茶です。品種は「やぶきた」などで、優雅な香気が特徴。武蔵府中茶を飲んで至福のときを楽しんでください!



北海道富良野緑峰高等学校

ふらのご当地弁当  
元氣と笑顔を届ける  
Pleasant Box

ここがオススメ ひとことPR!

商業科の生徒たちの開発商品である「Pleasant Box (プレゼントボックス)」は、富良野産の食材にこだわったご当地弁当です。容器は、富良野市のオリジナルキャラクター「へそ丸くん」を使用した非常に可愛い容器となっています。



福島県立相馬農業高等学校

相農セット

ラクビス(バイン・レモン)各1本、トマトジュース1本、ジャム(イチゴ・ブドウ・リンゴ)各1本

ここがオススメ ひとことPR!

積極的に6次産業化を進める中で生まれた本校の商品はネットショップや実習店舗、出張販売でも好評です。水や炭酸水で割って飲むラクビス、そのまま飲める人気商品のトマトジュース、旬の果物をふんだんに使用したジャム、地域の方々に、長年愛され続けている相農自慢の商品です!!



※「相農」とは相馬農業高等学校の愛称です。

東京都立大島高等学校

島高ラー油

ここがオススメ ひとことPR!

大島の海のように透き通る美しいビジュアル。島の恵みを1本に凝縮した一品です。本校で栽培した島唐辛子とごま油をベースに、大島の特産椿油を入れたまろやかな風味を含む、3種類のラー油を手作りしています。ぜひご賞味ください。

※「島高」とは大島高等学校の愛称です。



埼玉県立杉戸農業高等学校

杉農梨くるみパン

ここがオススメ ひとことPR!

埼玉県産小麦と特産品の梨を使用した県ブランド登録商品です。近隣の農家の方からいただいた梨はドライフルーツに加工し、梨果汁を100パーセント水分として混ぜ込むことで、果実の甘味とふわふわ食感が味わえるパンに仕上げました。



愛知県立半田農業高等学校

オリジナル清酒「夢坂」

ここがオススメ ひとことPR!

「夢坂」とは、本校産原料米「ゆめまつり」の「夢」と半農生が登校する「半農坂」の「坂」を組み合わせたネーミングです。高校生が夢に向かって人生の坂を駆け登る姿をイメージし、地域連携により実現しました。

※「半農」とは半田農業高等学校の愛称です。



京都府立須知高等学校

丹波大納言小豆みそ

ここがオススメ ひとことPR!

本校では丹波特産の大納言小豆を栽培し、あんパンを製造していますが、小豆の新たな活用はないかと作ってみたのが、この「小豆みそ」です。独特の色合いと小豆の風味が魅力のとてもおいしい味噌に仕上がりました。



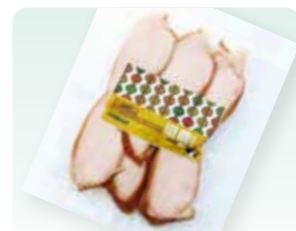
兵庫県立但馬農業高等学校

但農どり むね肉燻製

ここがオススメ ひとことPR!

長期飼育と十分な運動、エサに工夫を凝らした、但馬農業高等学校独自の銘柄鶏「但農どり」のむね肉の燻製です。地元で燻製づくりを営む「生活工房 香味煙」とのコラボで生まれた燻製は、そのまま食べてもよし、揚げ物にしてもよし、自慢の逸品です。

※「但農」とは但馬農業高等学校の愛称です。



高知県立高知農業高等学校

文旦缶詰

ここがオススメ ひとことPR!

本校で栽培した土佐文旦を使って加工しています。文旦独特の味とシロップの甘さがマッチしたものとなっています。そのまま食べていただくほか、フルーツケーキなどさまざまなお菓子の材料としても広く使えます。



新潟県立高田農業高等学校

雪室人参ドレッシング

—まろやか白味噌味—

ここがオススメ ひとことPR!

雪室でじっくり熟成した上越産にんじんの優しい甘さに上越産白味噌を加え、深みのあるおいしさを追求しました。「上越産農産物をもっとPRしたい!」という生徒たちの想いに協力していただいたJAえちご上越の方々とのコラボ商品です。



岐阜県立恵那農業高等学校

胡蝶蘭(コショウラン)

ここがオススメ ひとことPR!

メディアタイプから大輪まで、豊富な花色の胡蝶蘭です。園芸科の生徒たちの手で苗から1年半育て、寄せ鉢にして販売します。花持ちも3カ月と長く、3月から4月の贈答用として地元の方に人気です。



和歌山県立紀北農芸高等学校

果実ジャム

ここがオススメ ひとことPR!

収穫した果実を使ってジャムやドライフルーツなどに加工、販売することで6次産業化を実現。マーメイドでは、内果皮と外果皮を分けて細かく刻むことに苦労していますが、「こんなに果皮の多いマーメイドは初めて!」と好評をいただいています。



鳥取県立倉吉農業高等学校

イノシシカレー

ここがオススメ ひとことPR!

本校・地元の野菜と猪肉を使って完成したカレーです。猪肉は圧力釜でじっくり煮込み、柔らかくしただけでなく、特有の臭いもなくしています。まろやかでコクがありながらも、ピリッと辛さがさわやかに口に残るカレーです。



鹿児島県立鶴翔高等学校

鶴翔高校3年A組の豚味噌仕込

ここがオススメ ひとことPR!

炒めた粗挽き豚肉に、玉ねぎ、にんじん、しょうがなどの香味野菜を合わせて煮込み、自家製の味噌を加えて練り上げた、ご飯のおともです。「豚味噌」は、南九州で長年愛されている郷土料理。本校では3年A組シリーズのブランド創立以来、レシピを受け継いで製造しています。

