6　群馬県立伊勢崎興陽高等学校　　群馬県伊勢崎市

農業、６次産業化、食育・教育

６系列共同開発　新鮮野菜を使ったピクルス作り

活動の経緯

2001 年春に、伊勢崎興陽高校の最大の特色で強みの総合学科を活かし、６系列がそれぞれの学習成果を連携させた６次産業化プロジェクトを始動。

コンセプトは「家庭では出せない味『興陽ブランド』づくり」で、学校で育てた〝興陽野菜〟をピクルスに加工し、地域に提供を開始。

活動の概要

食材の生産・加工・デザイン・販売までの全ての工程を、全系列生徒が連携してオリジナルピクルスを開発。

ピクルスへの加工作業

第１期 興陽ピクルスのラインナップ

活動の成果、主な実績等

〇マーケティングは専門家の講義を受け、ストーリー、ターゲッティング、デザインや販売価格について話し合った。ピクルスに適していそうな野菜と各種ハーブで試作し、試食や改良を重ね、漬け物メーカー開発部の方の助言やアンケート結果の分析を行い、さらなるブラッシュアップを進め、試行錯誤の結果、会心作のピクルスを完成。

〇営業許可や衛生管理研修など販売に係る許認可、ロゴマークや商品リーフレットの作成など生徒が一体となって取り組んだ。

〇秋と春の学校イベントにて販売して好評を得た。また、ＪＡ佐波伊勢崎と連携して、伊勢崎ブランドのミニトマト「ルージュの宝石箱」をピクルスにして販売、地域野菜の販売促進にも貢献。