

報告用



### 生海苔佃煮

農林科の科目「グリーンライフ」では、伊豆大島の特産品のひとつである、島トウガラシの活用方法を探求しました。その中で生徒たちがアイデアを出し合い、生まれたのが本商品です。開発に協力してくれたのは日本橋にある老舗佃煮屋遠忠食品。代表商品「江戸前でい！」シリーズは東京都の地域特産品認証食品(Eマーク商品)に認定されているほか、全国水産加工食べ物展では水産庁長官賞や大阪府知事賞を受賞するなどの実績がある会社です。本校は同社と2019年3月に東京国際フォーラムでおこなわれた「未来農業DAYS・大地のカンペ」を御縁を得ました。また、本校は今年度笹川平和財団の助成による海洋教育パイオニアスクールに認定されており、ツバキをはじめとするこれまでに培った伊豆大島の大地の資源に、海の恵みを取り入れた教材開発を進めているところです。そんな中で動き出したこの商品開発。食感豊かな木更津の生海苔と、大島高校のピリ辛の島トウガラシを融和させました。東京湾の海の恵みと伊豆大島の大地の恵みがでコラボした佃煮を通じて、東京の魅力発信を目指しています。新カリキュラムで「グリーンライフ」は「地域資源活用」という新たな科目に変わります。本研究は後継科目にも引き継げる非常に有意義な教材開発になりました。