

地域社会の発展を図るための家庭科における創造的な能力の育成 第2期

1 研究目的

昨年度本校生活創造デザイン科では、地域において生産される商品のブランド化を推進するため、JA御殿場と連携し、地元食材を使用した四季のお弁当と加工品を提案した。今年度は、ヒューマンサービスコースがJA御殿場で製造されている焼き芋と干し芋を地域に広めるべく、スイーツを開発し、デザインコースが販売促進マーク等をデザインし、商品にPOPボードやタグ等として添付することで、地域ブランドの創生を図りたい。

2 研究方法

- (1) 地域において生産される商品のブランド化を推進するため、地元農協との連携体制を構築する。
- (2) 地元で製造されている焼き芋と干し芋を生かすことのできるレシピを開発する。
- (3) 各グループ試作を行い、レシピを改善していく。
- (4) 出来上がった4つの試作品をファーマーズ御殿場で試食して頂き、1つを選出する。
- (5) 当日調理していただく市内のパティシエの方と打ち合わせを行う。
- (6) ファーマーズ御殿場で販売実習を行う。

3 研究成果

(1) 各グループが考案したレシピ

以下の4つが各グループで考案したレシピのスイーツである。モンブランは、上部のクリームに焼き芋を使用し、甘酒を用いた。焼き芋の甘さを生かすことで、砂糖を使用せず自然な甘さに仕上がった。プリンは、プリン液の中に瀘した焼き芋を入れ、上には大学芋と干し芋をトッピングして食感にこだわった。ごてんばごろごろは、本科に伝わるお菓子で、これをアレンジした。クッキーの中には干し芋が入っている。ミルクレーブは、焼き芋クリームをクレーブの間にはさんで層にした。トッピングのクランベリーがアクセントになっている。



図1. モンブラン



図2. さつまいもプリン



図3. ごてんばごろごろ Ver2



図4. ミルクレーブ

(2) 販売商品の改善

選考の結果、販売する商品はモンブランになり、販売品の調理をしていただくパティシエの方と打ち合わせを行い、形を円形から長方形に変更し、味を整えるために原材料も微調整した。

(3) 調理実習と販売実習

生徒は、販売に向けて調理班と販売班に分かれ、実習を行わせていただいた。調理班は、スポンジ生地の製作から成形・包装までを行い、販売班は、販売日当日店頭に立ち、宣伝等広報活動を行った。



図5. 師範を受けながら調理をする様子



図6. 7 販売実習の様子



(4) 三科連携と科内連携

本校は、工業・商業・家庭の3学科があるため、以下のように三科連携を行い、科内でも他コースに協力を求めた。

- ①科内連携…デザインコースの生徒に、販売商品に貼りつけるロゴマークの考案を依頼した。17点の中から、以下の作品が選ばれた。また、チラシを制作してくれる生徒を募り、4名の生徒に制作を依頼した。
- ②三科連携（創造工学科）…御殿場市の間伐材を使用し、ロゴマークをレーザー加工した看板を制作して頂いた。
- ③三科連携（創造ビジネス科）…考案した生徒に取材をし、その様子や販売するケーキをビジネス科で立ち上げたInstagramに投稿して頂いた。市民の方よりコメントもいただき、宣伝活動を行うことができた。



図8. 考案したロゴマーク



図9. 制作したチラシ



図10. 販売したケーキ



図11. 工学科制作の看板



いいね！: 100 likes
 gadenba 今御殿場市の学生がデザイン制作
 御殿場市農産物(AI)からのご依頼で、平手全書ったス
 イーズを作ったという事で、この機会に御殿場ア
 イソンの20年4月の「ちょっぴり大人なむつまいもモン
 ラン」が実現しました！
 ~~~~~  
 子供から大人まで、みんなが楽しめるように、こだわりのむつまいもクリームには卵  
 不使用。代わりに「甘味」を添加しています！(甘みの  
 とした甘さが子供にも大人にも楽しめます！)  
 同様に、お味も大変美味しく、2ヶ月を  
 かけて作り上げました！

図12. Instagramの投稿

## 4 まとめ

JA 御殿場とコラボした商品開発は2年目となったが、今年度は販売まで行うことができた。商品の開発から試作、改善を繰り返し行うことで、商品開発の大変さを知ることができたようだった。販売当日は、40分ほどで用意した商品が完売し、大変好評をいただいた。地域の方からも激励の言葉をいただき、生徒にとっても良い刺激になったようだ。今後は、2月ごろを目安に水かけ菜を使用したおにぎり等のお惣菜販売を予定している。

次年度もコラボの依頼を頂いているため、御殿場市の特産品の知名度向上に向けて取り組んでいきたい。