

からいも町興し

～「地域創生」Ozu-Yozan プロジェクトをとおして～

熊本県立翔陽高等学校

全日制単位制総合学科高校である翔陽高等学校は、今年度創立110周年を迎え、普通・農業・工業・商業・家庭の5つの系列8つの分野として日々前進しています。



食品加工部では、大津町主催の「地域創生」Ozu-Yozan プロジェクトの一貫として、地域のあらゆる機関と連携して活動を行っており、その中でも大津町の特産物である「からいも」を使った町興しチームとして活動しています。昨年度末、大津町長様より「からいものジャムを作って欲しい」との要望を受け、からいもジャムの製造に取り組んでいます。



まず、大津町のからいも農家「なかせ農園」さんを訪問し、からいもの種類や味の違いなどについて話を伺いました。また、商品開発へ向けての意志確認をしました。

その後、実習の知識を活かし、ジャムの製造・改良を繰り返して行ってきました。原料に含まれる水分量の違いや糖度・酸味の加減に苦戦しながら、町興しの始まりとなるジャムが完成しました。

また、7月に行われた「地域創生」Future Sessionに参加し、大津町内外の様々な方々の意見を伺い、その後も大津町と熊本県立大学とセッションを行っています。



8月末には、地元の「ギャラリー&和カフェ水車物語」様に御協力いただき、「大津地蔵祭」で「からいもかき氷」の販売を行いました。ジャムをシロップで薄めたからいもシロップと練乳、塩豆をトッピングした、その名も「芋蜜金時」です！他の店になく、物珍しさで購入される方もおられ、多くの方々に購入していただきました。



芋蜜金時は女性の方への人気がありました。蜜の量や濃度など、食べる人によって好みがあり、コストや見た目も考えないといけなくて、商品開発の大変さがわかりました。

まだまだ特産品「からいも」の認知度が低く、まずは大津町内での愛される定番品となることを目標に、今後、更なる改良と品質の管理の検討を行い、将来は翔陽高校の製品として、商品化を目指します。また、思い立ったらやってみよう精神から偶然にも誕生したからいもドリンク「いもスキッシュ！」の開発にも取り組んでいます。

