

地元の特産品で商品開発～地元の魅力を全国へ発信～

県立高校One Teamプロジェクトとは

熊本の、様々な学科、コースを持つ県立高校の強みを生かし、学校や学科の枠を超えた教育活動を行うプロジェクト。県立高校のさらなる魅力づくりを目指しています。

熊本県立岱志高等学校

○学科・コース (R5年度～)

- ・普通科 アドバンストコース
- ・普通科 キャリアコース
- ・普通科 スポーツコース
- ・普通科 美術工芸コース



○PRポイント

普通科に4つのコースを設置し、コースの特色を生かしたカリキュラム編成を行い、地域を愛し、地域に愛される学校を目指しています！

熊本県立菊池高等学校

○学科・コース

- ・普通科 未来探究コース
- ・普通科 地域探究コース
- ・商業科



○PRポイント

熊本県のクリエイティブハイスクールの取り組みにより、地元自治体や関係団体、大学等の連携を深めるため、普通科に「未来探究コース」と「地域探究コース」を設置しました！

事業紹介

地元の特産品で商品開発～地元の魅力を全国へ発信～

岱志高校普通科2年生と菊池高校商業科2年生がOne Teamとなり、地元の地域ならではの魅力ある特産品をもとに「商品開発」を目指し、両校力を合わせてチャレンジしました！この取組をとおして、熊本県内の他の地域の魅力を知ったり、他校の生徒との議論を深めたりすることができました！2月17日には両校の生徒が考えたメニューの試作と試食を行いました。これから商品化に向けて、検討していく予定です！高校生の力で地域を盛り上げていきます！！

取組の様子 ～中間発表会～



11月の中間発表会では、まじゃくや菊芋など地元の食材を互いに紹介し、コラボすることでどのような商品を作ることができるかを話し合い、岱志と菊池の合同チームを5グループ編成しました。2月の成果発表会に向けて、5つのメニューの商品化に向けて、オンラインミーティングを複数回行い、準備を進めてきました！

2月の成果発表会では、試作班と販売企画・広報宣伝班に分かれて活動しました。試作班は、両校で考えたレシピをもとに試作・試食を行いました。販売企画・広報宣伝班は商品のコンセプトをもとにキャッチコピーや広告などを考え、プレゼン資料を作り発表しました。

両校で考えた試作品及び広告等

高校生が作った🍓🍓

いちごじゃむぱん🍓



「ジャムの時間ですよ♪」

ジャムの時間ですよ♪は、休憩のひとつにしてほしいなという意味を込めて...

おいしそうにできた写真を載せました。

シンプルが決め手の米粉パンです。

袋志高校と菊池高校の共同開発

荒尾で獲れたおいしいイチゴでジャム

菊池で獲れたおいしい七城米米粉パン



「えこめ牛バーガー 菊芋フライド オリーブアイス」

PRポイント

- 菊池の菊芋とえこめ牛を使ったえこめ牛バーガー
- 菊芋を揚げたポテトに荒尾の塩を使った菊芋ポテト
- 荒尾のさくらを合わせたオリーブアイス
- 大人から子供まで食べやすい味付けになっています！



9マス弁当



菊池高校と袋志高校の共同開発！

私たちの高校は、9マス弁当を商品開発をしました。様々な栄養素がはいており健康にとってもいいです！

菊池高校と袋志高校で菊池と荒尾の特産品をさがし季節に合った食材を使用しました。

PRポイント

- ★9つのマスの容器を使用！
- ★古代米と七城米を使った三種類のご飯を楽しめる！
- ★菊池と荒尾の有機野菜で作ったおかずで栄養がとれる。
- ★野菜とお肉の両方食べることができる。
- ★お弁当なのでいつでも食べられる。

袋志バーガー 菊池のチップス



おいしい！

ヘルシー

笑顔いっぱい！

荒尾の海鮮を使ったバーガーと菊池の水田ごぼうを使ったごぼうチップスを作りました。

PRポイント

- バーガーは荒尾のタラを使用し大人から子どもまで食べられます
- ごぼうはカリカリした食感の塩味チップスです。



『マジャクと古代米のチャーハン』



PRポイント

荒尾の海の幸と菊池の山の幸もっと知っていただくために荒尾のマジャクと菊池の古代米をあわせてマジャクチャーハンを作ってみました！！

お子様からお年寄りまで食べていただけるおいしいチャーハンになっています！！

荒尾のマジャクの旨味と菊池の古代米の風味がおいしさを引き出すポイントです！！

取組の様子



今後について

今回の成果発表会での試作や話し合いをもとに、商品化について検討していく予定です。今後の進捗については学校のホームページをご覧ください。

袋志高校HP 菊池高校HP

