

特産品で商品開発に挑戦 風味を楽しめるニラのあられ

「ニラの風味を効かせた個性ある辛味と味噌のうま味が食べ進めるうちにからみ合う、新しい味わいの『ニラみそあられ』ができました」とPRするのは、甲佐高校ビジネス情報科の3年生の皆さん。

商品開発の実践学習の一環として、商品企画、生産交渉、試作品開発、商品販売など一連の工程を学ぶカリキュラムに同科の商品開発班7人が取り組み、新作『ニラみそあられ』を開発。期間限定で、11



甲佐高校 ビジネス情報科

〔県立甲佐高等学校〕

甲佐高校ビジネス情報科 / ビジネス系・情報処理系・簿記会計系の分野などを学び、地域社会のサービス業の担い手で活躍する生徒を育てる。

月から販売を予定している。「本町の特産品を活用した商品を目指して、ニラやキンモクセイ、電照菊などでアイデアを練り、地元の農家や企業の皆さんなどの協力をいただいて、入浴剤やせっけん、スープなどの試作品に挑み、商品化を検討しました」と開発工程を振り返る3年生の皆さん。生徒たち自身で企画を練り上げたり企業と交渉した

り、試作したりする過程は予定通りの進捗とはいかず、苦労もひとしお。さまざまな企画に挑戦した試行錯誤の末、「ニラの独特な味を生かすために、辛さを組み合わせることでできるあられに取り組んでみよう」と決定。木村のあられ甲佐工場（芝原）の協力の下、共同で商品を開発した。本町産のニラを実際に知って活用するために、出荷されない廃棄処理のものを生徒自ら収穫体験。100品収穫したニラを粉末加工し、あられの製造過程で絶妙に混ぜ合わせることで、個性ある風味の『あられ』が完成した。

『あられ』は、11月12日（日）開催の産業文化祭や12月の「熊商デパート」で生徒たちが模擬店販売するとともに、同甲佐工場の販売所などでも販売される予定。「あられがお好きな方には、ひと味工夫したものととして召し上がっていただけたら。普段あられを食べない方も、ニラの個性を味わう目新しさを楽しんでほしい」と、笑顔で出来上がりをおすすめる。

広報 こうさ

2017年（平成29年）11月号
通巻580号