

今回は、ほらどキウイを未来につなごうプロジェクトの報告です。

◇ ほらどキウイを未来につなごうプロジェクトとは

関市洞戸では、1979年からキウイの栽培がはじまり、現在40名の生産者が栽培を行い、年間約30万玉、約30トンを生産しています。地域の特産物として、直売所や道の駅、大手スーパーなどでも販売され、売り上げも好調です。

しかし、キウイの寿命は25～30年。洞戸地域では、古木が多くなっていることや、生産者の高齢化、後継者不足などの課題がみられます。そうした課題の解決のために立ち上げられたのが、この「ほらどキウイを未来につなごうプロジェクト（通称：ほらプロ）」です。

関高校もこのプロジェクトに参加しています。



ほらプロ

HORAPRO

ほらどキウイを未来につなごうプロジェクト

◇ 高校生が考案した焼肉のタレ



一昨年、「総合的な探究の時間」を使ったグループ活動の中で、キウイに含まれる酵素アクチジニンの働きで肉が柔らかくなることを知った1年生グループが、焼肉のタレの開発を思いつきました。焼肉まるちゃん、焼肉のたれ福ちゃん、JAめぐみのと連携した活動を続ける中で、ついに焼肉のタレの試作品が完成し、今年度12月に発売される運びとなりました。

関高生が考案した焼肉のタレを、まず地元の飲食店で使用していただき、商品としての質を高めていこう。そんな目標から始まったこのプロジェクトでしたが、協賛企業の支援により、現在、県内イオンモール5店舗、県内生協6店舗、県内各地のJA直販店で販売計画が進められています。



6月12日には、岐阜メモリアルスタジアムで行われたFC岐阜（協賛企業のひとつ）の試合会場で、初めて試作品販売を行いました。左上の写真がその時の試作品ボトルです。8月4日には、関係団体が本校に集まり、商品開発や販売促進に向けた打ち合わせ会を実施しました。左中段の写真はその時の様子です。



関高校では、焼肉タレ以外にも、米粉レシピの普及活動や特産サトイモを使用したドーナツの発売、地域の歴史遺産を活用したツーリズム提案など、持続可能な地域開発をめざす商品開発を行っています。

左下の写真は、7月1日に行われたほらプロ出陣式の様子です。自治体や企業、地域団体などが一堂に会し、過疎地域や農業の再生に向けての具体的な行動を開始しました。私たち関高校もその一翼を担い、研究とともに実践的活動を続けています。