



今回は せきの未来・社会貢献プロジェクト の報告です。

◇ ホルモンまるちゃん・JAめぐみのと連携し、焼肉のタレを開発します！

◇1年5組の生徒7名が課題研究の取り組みとして、関市洞戸の特産キウイを使った焼き肉のタレ開発に着手しました。洞戸でのフィールドワークや学校の調理室を使った実習を行い、さらに焼肉屋・ホルモンまるちゃんとJAめぐみのご支援を得て、さらなる開発を進めています。

◇このプロジェクトは、ビジネスと社会貢献の両立をめざす「せきの未来・社会貢献プロジェクト」に認定されました。

参加者： 桐山泰一 佐藤園子 鈴木梨乃 棚橋望 疋田野々香 舟井一稀 横山蒼

◇ フィールドワークや調理実習を通して学んだこと

私たち7人は、洞戸特産のキウイフルーツを使った商品開発をめざし、夏休みに「道の駅・ラステンほらど」を訪問しました。キウイの実にはタンパク質を分解する酵素が多量に含まれてるので、肉を柔らかくする作用があることを知り、10月に焼き肉のタレをはじめて試作しました。

調理実習と試食を行った結果、を玉ねぎ・ニンニク・ショウガ・キウイを加えたタレに、豚肉やイノシシ肉を10分ほど漬け込むと、キウイを使わずに焼いた肉と比べ、格段に柔らかくなることがわかりました。この成果を学校近くの焼肉屋・ホルモンまるちゃんの景山浩靖さん（関高同窓生）やJAめぐみのさんに相談し、焼肉のタレを共同開発することになりました。

2月4日、私たちは、関市役所の市長応接室におもむき、景山浩靖さんやJAめぐみの組合長の山内清久さんとともに、尾関健治市長さんより「せきの未来・社会貢

献プロジェクト」の参加証を授与されました。市長さんからは「肉の柔らかさをデータで立証するとよい」「洞戸には名産の味噌があるから活用したら」、JA側からは「果実として売れない摘果キウイが活用できないか」など、有益なアドバイスをいただきました。

現在、関高の地域研究部が、関市洞戸にも明智光秀伝説があることを江戸時代の書物から見つけ調査しています。私たちのチームも、偶然ですが、焼肉のタレのネーミングを「天下統一」にしようと考えていました。高校生らしい斬新なアイデアで、今後も開発活動を続けていこうと思います。

