



このコーナーでは、市内で地域づくりに頑張っておられる団体や個人を広報広聴常任委員会メンバーが取材し、皆さんにお知らせします。

山崎高校生活創造科

山崎高校生が考えた「ゆずしそしょうゆ」が発売されました。
平成28年度のしそプロジェクトで生活創造科の取り組みを見た矢木醤油(株)様が、「宍粟市」とこの市は、揖保川の上流と中流に位置しており、古来から往来もあり、地域の特徴を生かして、高校生が「コラボレーション」することで何かいい商品ができるのでは



【発酵のまち宍粟】

発酵食品を使ってランチやスイーツに挑戦されました。

- 塩麹入り梅しそご飯
- 塩麹さきみと地元野菜の天ぷら
- 豆腐ステーキゆずみそソース
- 半熟卵とクリームチーズのみそ漬け
- 甘酒など
- 「森のセラピー御膳」
- 森セラピー&高校生の手作りスイーツでは、酒粕シフォンケーキ
- 赤しそチーズケーキなど
- 「森のセラピースイーツ」が提供されました。

発酵スイーツ開発プロジェクトは、宍粟市・森のお菓子工房木いちご・山高生活創造科の

と考えられ、宍粟の特産品を使った新しい調味料作りを一緒にしませんかと依頼があった。生徒の自由な発想で新しい商品を開発できるということで、平成29年度3年生の課題研究の授業で開発がスタート。
食物を専門に学ぶ生徒7名がアイデアを出し合い、長期保存や材料の確保・コストなどの課題があったが、多くの方々に喜んでいただける商品、宍粟市をPRできる商品として実験と研究を重ね、本醸造醤油に安富のゆず果汁と宍粟の青しそを使った風味豊かな「ゆずしそしょうゆ」が完成しました。
ラベルデザインは美術部が担当し、平成30年9月から製造販売がスタートしました。
後輩にあたる平成30年度の3年生は、「しそ山崎王国観光協会と一緒に森セラピー」で「ゆずしそしょうゆ」を使用した手作りランチで



取組みです。

【兵庫県高等学校総合文化祭文化部 合同発表会で初披露】

市内お菓子製造事業者「森のお菓子工房いちご」の竹内さんに試作品づくりを指導してもらい

- しそパウム
- しそジャムクッキー
- みそマカロン
- しそチーズクリーム&甘酒クッキー

4品が完成。
昨年11月17日に神戸市のハーバーランドで行われた「県高等学校総合文化祭文化部合同発表会」で発酵スイーツ開発プロジェクトを紹介、今回完成したスイーツを販売し好評でした。
生徒は「酒粕などの発酵材料はスイーツに

新しく手軽に使える調味料として美味しさをアピールしたり新メニューを考案し、これまでのお客様に大変喜ばれたそうです。
明治39年創業の老舗醤油店・矢木醤油(株)営業部矢木敦様は「市内10店舗、市外13店舗で取り扱っており、大変好評です。宍粟市を中心に、姫路、加古川、神戸などに販路が増えたいければと思います。
今後は販売だけではなく、レストランやカフェなどで料理メニューで活用していただけたら、飲食店を見つけて出すことができたらと思っています。この商品がもっと普及して知名度も上がり、食卓になくはない商品になってくれれば、望外の喜びです。」と期待されています。

するイメージがなかったがパウムやクッキーに使うと食ややく香りもよかった。マカロンに使った波質味噌はスイーツに風味としてアクセントが出てよかった」など。

生徒から料理は、メニューや栄養・カロリーなどを考えて、作った料理をお客様に提供する時には「彩り」を大切にし、同じ食材でも調理法やアレンジによって別の料理になるのが楽しい。あ、インスタ映えも。

「自分たちが作ったゆずしそしょうゆを使った新メニューが市内の飲食店で食べられるようになったらうれしい」と期待されています。

3年生は、もうすぐ卒業です。生活創造科で学んだことを大切に、自分の夢を実現するためにチャレンジして欲しいです。