

～専門高校生によるブランド品の紹介広場～

ささやましのめ
兵庫県立篠山東雲高等学校

〒669-2513 兵庫県丹波篠山市福住 1260
TEL:079-557-0039 FAX:079-557-1888
<http://www.hyogo-c.ed.jp/~sasashino-hs/>

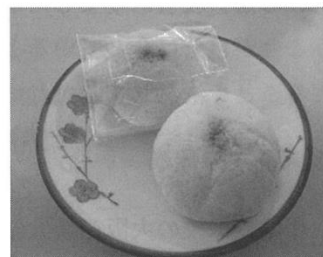
学校概要

昭和23年10月、兵庫県立篠山農業高等学校定時制課程として開設された本校は、その後いくつかの変遷を経て、平成23年4月に篠山産業高等学校より分離独立し、令和2年度に創立10周年を迎えました。本校の地域農業科では、2年生からアグリプロダクト類型、アグリサービス類型、フード・インスティテュート類型の3つの類型を選択することができ、動植物の飼育や栽培と地域との連携を活かして、地域や農業の未来を担う心豊かでたくましい人材を育成しています。

☆製品名：しのめかるかん

☆製造学科：地域農業科 フード・インスティテュート類型

☆特徴：丹波篠山市が日本一の生産量を誇る特産品「丹波黒大豆」と和菓子の高級食材「山の芋」を使用したかるかんまんじゅうです。材料の山の芋や丹波黒大豆は、生徒が丹精込めて栽培しました。山の芋のもっちりした生地に、黒豆あんをたっぷり詰め、蒸し上げた逸品です。ぜひお召し上がりください。



☆製品名：黒豆みそ

☆製造学科：地域農業科 フード・インスティテュート類型

☆特徴：本校では、丹波黒大豆の手づくり味噌も製造しています。大豆の栽培はもちろん、みそ製造に使用する米麹も生徒の手で製麹し、半年かけて熟成した黒豆みそに仕上げました。黒豆みそは味噌汁だけでなく、みそ本来の旨みを味わっていただきたいので、お好みの旬野菜にディップしてお召し上がりください。



☆製品名：鳳鳴（田舎酒純米『しのめほ』）

☆製造学科：地域農業科 アグリプロダクト類型

☆特徴：本校栽培の酒米「五百万石」と「HyogoSake85」を使用しました。酒瓶の包装紙デザインも、プロジェクトに取り組んだ生徒が考案したものです。日本酒度は+8、酸度は1.7、アミノ酸度は1.4のさらりとしたやわらかな味わいがする淡麗辛口の清酒です。



「産業と教育」
令和4年9月号