

iProject!

あいぶろじょくと!

伊予農業高校生活科学科 新3年生によるiProject! 試食会



3回目となる伊予農高での試食会。今年3年生になった生徒たちが、先輩から受け継いだノウハウと自分たちのアイデアを上手く融合させて、魅力的なメニューを開発してくれました。

今回からは「さかな班」も新設され、伊予市特産の“ちりめん”（シラス干し）や魚のすり身など、海産物を使った料理も考えています。



栗コロ大福

大学生19人のほか、伊豫国「あじの郷」づくり実行委員、マスコミ関係者など、多くの参加者が集まるなか、高校生たちは班ごとに自分たちが開発したメニューを発表してくれました。



びわしょうゆ飯



そらまめ蒸しパン

栗コロ大福、ビワしょうゆ飯など、高校生ならではの斬新なメニューを試食した参加者は、素材の魅力が生かしているか、どうすればもっとおいしくなるかなど、開発したメニューの商品化に向けて意見を交換しました。

伊予農業高校
生活科学科・食品化学科

× 松山大学
経済学部松本ゼミ

× 伊豫国
あじの郷づくり



ハモのすけ

iProject! ってなんでござるか?

伊予農業高校・松山大学経済学部松本ゼミ・伊豫国「あじの郷」づくりの3者が協働し、伊予市の特産品などを活用して伊予農業高校の生徒が開発したメニューを、松山大学生が消費者目線で向上させたいうえで、企業に売り込み、実際の商品として世に出すことを目指すプロジェクトのことで!

売り出せ! はだか麦パン!!
食品化学科と松大生の
取り組みも始まります。

私たちの「はだか麦パン」
おいしいですよ!



食品化学科では、愛媛県が生産量日本一を誇る「はだか麦」を使い、伊予市内のパン屋さんと協力して、モチモチ柔らかい「はだか麦パン」を開発しました。

こうしてできた「はだか麦パン」に、昨年度、先輩たちが地元のお惣菜屋さんと開発した「こめコロッケ」をサンド! 伊予市内の産直市で試験販売を行いました。



おいしく
なりました。

ありがとうございました!



▼初めて訪れた大学の教室に、
少し緊張気味の高校生たち。



▲商品のイメージやお客さんに伝えたいことをデザイン化していきます。



一目で魅力の伝わるデザインって難しい...
社会に出たときに、この経験がきっと役に
立つはずです。

伊予農生が地域の商店と共同開発した商品のネーミングとラベル開発に、松大生たちが取り組みます!

魅力的なネーミングとラベルができるか!?

その結果をお楽しみに!