

発表項目 (行事名)	道と(株)AIRDOとの協働事業“空飛ぶスープカレープロジェクト” 北海道の農業高校生が育てた野菜を使用したスープカレーの機内販売開始について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>道との包括連携協定に基づく取組の一環として、(株)AIRDOでは、北海道の農業高校及び農業に関する学科設置高校等14校の高校生が育てた野菜を使用したレトルトのスープカレーを開発し、令和2年(2020年)1月1日(水・祝)から機内販売を開始しますのでお知らせします。</p> <p>【参加高校と提供野菜】</p> <p>大野農業高校 (ジャガイモ、ニンジン、ニンニク、黒豆、大豆) 留寿都高校 (ニンニク) 幌加内高校 (タマネギ) 富良野緑峰高校 (タマネギ) 名寄産業高校 (ニンニク) 帯広農業高校 (ジャガイモ、黒豆、大豆) 美幌高校 (ジャガイモ、ニンジン) 倶知安農業高校 (ジャガイモ、ニンジン、大豆) 静内農業高校 (ジャガイモ、ニンジン) 旭川農業高校 (ニンジン、タマネギ、ニンニク) 剣淵高校 (ニンジン) 遠別農業高校 (ジャガイモ) 土幌高校 (ニンジン、タマネギ、ニンニク) 別海高校 (ニンジン)</p> <p>【特徴】</p> <p>○ジャガイモは煮崩れにくいメーカー、ニンジンは甘みの強い向陽2号、タマネギは道内各地で育てられる様々な品種を使用するなど品種にもこだわった</p> <p>○豚肉は道内農業高校OBが生産に携わったものを使用し、製造メーカーも道内企業と、オール北海道によって完成</p>		
参考	道と(株)AIRDOは、平成23年11月に、「北海道の魅力有る『食』と『観光』の振興」や「北海道を支える『人づくり』」などに関する包括連携協定を締結しています。		
報道(取材)に当たってのお願い	地産地消や農産物の魅力発信、北海道の農業を担う人材の育成を推進する取組ですので、積極的な報道をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付	教育記者クラブ	
	同時レク		
担当(連絡先)	<p>○「空飛ぶスープカレープロジェクト」について (株)AIRDO CSR企画推進室(担当者:三松) TEL:011-252-5590</p> <p>○本件に係る農業高校における取組について 北海道美幌高等学校 校長 鎌田 一宏 TEL:0152-73-4136</p> <p>○道の「地産地消」について 農政部食品政策課(担当者:多田、松本) TEL:011-204-5432</p> <p>○包括連携協定について 総合政策部知事室広報広聴課広報企画グループ(担当者:田口、伊能) TEL:011-204-5111</p>		

2019年12月13日
株式会社AIRDO

北海道の農業高校生が育てた野菜を 使用したスープカレーの機内販売について

～ AIRDO と北海道の農業高校生のコラボレーション第2弾、“空飛ぶスープカレープロジェクト” ～

株式会社AIRDO(以下、エア・ドウ)は、北海道の農業高校および農業に関する学科設置高校等 14 校の高校生が育てた野菜を使用したレトルトの「スープカレー」を開発し、2020年1月1日(水・祝)から機内販売を開始します。

エア・ドウでは北海道と包括連携協定^(※1)を締結しており、同協定における「北海道の魅力ある『食』と『観光』の振興」および「北海道を支える『人づくり』」の観点から、高校生が育てた農産品を活用した商品を開発し、将来の農業を担う人材育成へのお役に立ちたいと考えました。

昨冬は第1弾として、高校生が育てた「雪化粧かぼちゃ」を使用した「どら焼き」を、機内にてご提供しました。

第2弾となる今回の取り組みについては、エア・ドウの客室乗務員へのアンケートの結果、北海道で生産される様々な野菜が主役となること、また北海道ならではの理由から、機内販売商品として「スープカレー」を開発することとし、2019年2月より高校生が野菜の栽培を開始して、プロジェクトがスタートしました。

ジャガイモは煮崩れしにくいメークイン、ニンジン甘みの強い向陽2号、タマネギは道内各地で育てられる様々な品種を使用するなど、品種にもこだわって生産を依頼した6種類の野菜は、高校生の手によって無事に収穫を迎えることができました。

さらに豚肉も道内農業高校OBが生産に携わったものを使用、道内の製造メーカー^(※2)に依頼して“オール北海道”によって完成したスープカレーは、牛スジベースのまろやかなスープに、アクセントとしてニンニクを使用し、素材そのものを感じられる「ゴロゴロとした野菜」が特徴となっております。

“北海道の翼”エア・ドウは、「人を育てる」活動の一環として、北海道の農業を担う人材の育成について、積極的に応援してまいります。

記

1. 「スープカレー」の概要

- | | |
|-------------|----------------|
| (1) 商品名: | スープカレー |
| (2) 販売価格: | 1,100円(税込) |
| (3) 内容量: | 450g |
| (4) 販売開始日: | 2020年1月1日(水・祝) |
| (5) 販売路線: | 全路線 |
| (6) 商品イメージ: | 右図のとおり |



【商品イメージ】



【パッケージデザイン】

- (7) その他:
- ・レトルトタイプのため機内でのご飲食はできません。お持ち帰りのうえご賞味ください。
 - ・搭載数や運航状況によりご提供できない場合がございますので、予めご了承ください。

2. 参加高校と提供野菜一覧

北海道大野農業高等学校	ジャガイモ、ニンジン、ニンニク、 黒豆、大豆	北海道倶知安農業高等学校	ジャガイモ、ニンジン、大豆
北海道留寿都高等学校	ニンニク	北海道静内農業高等学校	ジャガイモ、ニンジン
北海道幌加内高等学校	タマネギ	北海道旭川農業高等学校	ニンジン、タマネギ、ニンニク
北海道富良野緑峰高等学校	タマネギ	北海道剣淵高等学校	ニンジン
北海道名寄産業高等学校	ニンニク	北海道遠別農業高等学校	ジャガイモ
北海道帯広農業高等学校	ジャガイモ、黒豆、大豆	北海道士幌高等学校	ニンジン、タマネギ、ニンニク
北海道美幌高等学校	ジャガイモ、ニンジン	北海道別海高等学校	ニンジン

計 14 校

【収穫を迎えた農業高校生の様子】



3. 提供野菜(品種)について

- (1) ジャガイモ (メークイン)
- (2) ニンジン (向陽2号)
- (3) タマネギ (北はやて2号、ウルフ、Dr.ビルシー、北もみじ2000)
- (4) 黒豆 (中生光黒、いわいくろ)
- (5) 大豆 (鶴の子、大袖の舞、ユキホマレ)
- (6) ニンニク (ホホワイト6片)

- こだわりポイント** 煮込んでも形が崩れない、煮崩れのしにくさ
- こだわりポイント** スープの味に負けない、強い甘味
- こだわりポイント** 北海道各地で生産される、様々な品種を使用

※1 北海道との包括連携協定について

エア・ドゥでは、北海道の活性化に向けて、複数の政策分野にわたって北海道との協力関係を構築するため、相互に連携・協力しながら協働事業に取り組む協定を、2011年11月に北海道と締結しています。

※2 スープカレーの製造メーカーについて

今回のスープカレーは、北海道小樽市のスープやたれ、ソースなどのメーカー、株式会社タンゼンテクニカルプロダクト(代表取締役:大湯 晃弘)が製造しています。

以上

本件の取り組みに関するお問い合わせ先

北海道美幌高等学校 校長 鎌田 一宏 様
電話番号: 0152-73-4136

株式会社AIRDO CSR 企画推進室 CSR 企画グループ(広報担当)
電話番号: 011-252-5590