

キラリ★農業系高校
北海道立
帯広農業
高校



機能性とおいしさで、
十勝の魅力をもPR!

研究課題の選定から
商品開発まで取り組む
ユニークな授業

2020年に創立100年を迎えた帯広農業高校。農業科学科、酪農科学科、食品科学科、農芸土木工学科、森林科学科の5つに分かれ、それぞれ特色のある学びを展開している。

今回取材したのは、食品科学科で地元の食資源を活用した研究に取り組む「地域資源活用分会」のプロジェクト活動。2年生と3年生がタッグを組み、1年をかけて研究課題を見つけたところから商品開発までを手がけるというユニークな授業だ。

昨年、地域資源活用分会の生徒たちが開発したのは『マメトベ+（プラス）』。十勝の主要畑作物目である大豆に着目し、濃厚にも関わらず飲み口が軽やかな豆乳飲料に仕上げた。開発のテーマは、年齢により心身が衰えた状態の「フレイル」を予防する商品だという。「班員には運動部に所属する生徒が多く、健康づくりに興味のある



メンバーがそろっていました。大豆の良質なタンパク質がフレイルの予防につながることを見込んだんです。さらに腸内環境を整える機能性食品のオリゴ糖・ラフィノースの研究を先輩方から引き継いだことも重なり、このテーマに決めました」と3年生の森瑞穂さん。ヘルシーD.O認証商品(健康でいられる体づくりに関する科学的な研究が行われた機能性素材を含む食品を北海道が認定する制度)としてラフィノースの機能性を訴求するとともに、地元企業からの商品化を目標としてプロジェクトをスタートさせたと振り返る。

地元企業・団体と
生徒たちとの連携

地域資源活用分会は地元の食材にこだわった商品を通して、十勝の農作物や地域の魅力をPRするのも使命。『マメトベ+』の開発にあたり、帯広市内の豆腐製造の老舗企業や製糖会社をはじめ、多くの地域企業・団体がサポートしてくれた。

「大人の方々と会議するのは緊張しましたが、高校生がビジネスの場で企業と連携できるのは本当に貴重な機会。原価や製造ラインまで意識したレシピ開発に難航しましたが、校内のアンテナショップで販売実習した際に、『おいしい』『また買う』の言葉に苦労も吹き飛びました」と3年生の大山明夏さんは満面の笑み。新型コロナウイルスの影響から例年のように道外にPRする機会はなかったものの、地元のおいしさを地元の方に知ってもらうという手応えは大き

かったようだ。現在は2021年のプロジェクト活動が進行中。カルシウム吸収促進の機能性があるオリゴ糖と校内で搾られる牛乳を使い、飲むヨーグルトを開発しているところだ。酪農家の後継者である2年生の森田風薫樹さんが真剣な眼差しでこう語った。「これ以上ない経験を積むことができています。将来は親から農場を受け継ぎ、この学びを生かして6次産業化を展開するのが夢です」



北海道帯広農業高等学校
住所 北海道帯広市稲田町西1線9番地
TEL 0155-48-3051
URL <http://www.obino.hokkaido-c.ed.jp/>