



佐農高だより

～ 汗をかき 人と和して 己を磨く ～

令和3年度 6月号(令和3年6月30日発行)

佐賀県立佐賀農業高等学校 校長 外戸口 良文

佐賀県杵島郡白石町大字福田 1660

TEL 0952-84-2611 FAX 0952-71-5009

<http://www.education.saga-ed.jp/hp/saganougyoukoukou/>



チーム「オニオンズ」の挑戦!! ～農家に“希”を 家庭に“楽”を～

●廃棄される「白石タマネギ」をどうにかしたい!

佐賀県産のタマネギは、全国2位の出荷量を誇り、そのほとんどが白石町で生産されています。しかし、外食産業の低迷や学校給食の停止などコロナ禍の影響で「白石タマネギ」の需要が減り、2020年度の出荷量は前年度比 74%にまで落ち込みました。また、出荷できずに廃棄されたタマネギは、概算で 3,000～4,000 トンにも上りました。

佐賀県が誇る「白石タマネギ」のピンチをどうにかしたいと立ち上がったのが、本校農業科学科2・3年生6名で結成されたチーム、その名も「**オニオンズ**」(リーダー:島ノ江葉月さん(農業科学科3年,白石中出身))です。



「オニオンズ」のメンバー

●商品化を実現しよう!

「オニオンズ」のメンバーは、核家族化、共働き家庭の増加などにより、カット野菜や冷凍野菜の普及が進んでおり、手軽に料理できる商品への需要が高まっていることに着目し、タマネギを冷凍して商品化すれば、廃棄されるタマネギを減らすことができるのではないかと考えました。

調査の結果、冷凍のタマネギはすでに国内で商品化されていましたが、その多くは安価な中国産のタマネギを使っており、国産の冷凍タマネギはあまりないということが分かりました。また、早生(わせ)種は長期間の保存が利かないこともあり、白石産のタマネギを冷凍して商品化することのメリットを確信しました。

セールスポイント

- ✔ 煮くても美味しい白玉ねぎ使用
- ✔ みじん切りの手間いらず
- ✔ 調理時間の劇的短縮
- ✔ 人暮らしから大家族まで
- ✔ 長期保存可能

そして、皮むきやカットの手間、カットする際に目にしみるなどのデメリットを解消するため、タマネギをあらかじめみじん切りしてから冷凍して商品化することにしました。商品名は「**冷凍しろたま**」に決定しました。

「冷凍しろたま」は、地元農家から仕入れたタマネギを「マルハ園芸」さんで加工していただき、冷凍・流通は「佐賀冷凍食品」さんの協力を得ています。



「冷凍しろたま」パッケージ

●商品化には資金が必要! みんなにも知ってもらいたい!

「オニオンズ」のメンバーは、冷凍タマネギ販売用の冷蔵庫の購入などのため、クラウドファンディングによる資金調達を行っています(～7月末)。6月末時点で、110人の方から、目標の50万円を超える563,000円の支援をいただいております、関心の高さに驚いています。

また、マスコミや新聞での広報活動も行っており、これまで、STSサガテレビ、FBS福岡放送、ケーブルワン、佐賀新聞、読売新聞、西日本新聞などで報道していただき、多くの方にこの活動を知ってもらえるようになってきています。



テレビ局に取材を受ける様子

●いよいよ販売! そして挑戦は続く!!



モリナガでの販売会の様子

6月26日(土)、佐賀県内のスーパーモリナガ全11店舗で、「冷凍しろたま」の販売が一斉に始まりました。販売初日のこの日、リーダーの島ノ江さんは、スーパーモリナガ南佐賀店において販売会(PRおよび販売)を行いました。「冷凍しろたま」は多くのお客様に知っていただけるよう、店内の一番目立つところに陳列させていただきました。

みじん切りが大変、目にしみるのが嫌、腐らせてしまうなど、消費者が抱えていた悩みを解決してくれる「冷凍しろたま」に、お客様の反応も上々で、この日、南佐賀店では冷凍食品としては異例の47パックが売れました。(1パック 500g入り 398円)

「白石タマネギ」をどうにかしたいとの思いで始まった「冷凍しろたま」の開発。今後も、新たな販路開拓など様々な可能性を探っていくつもりです。『農家に“希”を家庭に“楽”を』、チーム「オニオンズ」の挑戦は始まったばかりです!

農業クラブ県連大会〈発表の部〉

6月18日(金)、農業クラブ県連大会〈発表の部〉が行われました。この大会は、生徒(農業クラブ員)の身近な問題や将来の問題について発表を行い、主体的に問題を解決する能力と態度を養うことを目的として行われています。今年度は、発表者が一堂に会する方式ではなく、発表の様子を事前に録画してエントリーし、そのビデオを審査する方式で大会が開催されました。本校からは、各学科から選ばれた3チームが「プロジェクト発表部門」に、5月24日(月)の農業クラブ校内意見発表会の各分野で最優秀賞を受賞した3名が「意見発表部門」に出場しました。

厳正な審査の結果、「意見発表部門」Ⅰ類(生産・流通・経営)で、富山紗代さん(農業科学科3年、城西中出身)が最優秀賞を受賞し、8月上旬に行われる農業クラブ九連大会(九州大会)への出場権を獲得しました。富山さん、おめでとうございます。九連大会でも頑張ってください!

分 野	Ⅰ 類 (生産・流通・経営)	Ⅱ 類 (開発・保全・創造)	Ⅲ 類 (ヒューマンサービス)
プロジェクト 発表	島ノ江葉月さん(農業科学科3年、白石中出身) 他4名	貞松遼大さん(環境工学科3年、鹿島東部中出身) 他2名	馬場玲奈さん(食品科学科3年、鹿島西部中出身) 他7名
	玉ねぎ革命「冷凍白石たまねぎ」で農家と家庭に“希楽”を	水害緩和機能における諫早湾干拓事業と韓国セマングム干拓事業の比較	災害に対して私たちにできること ～災害用非常食で地域貢献～
意見発表	富山紗代さん(農業科学科3年、城西中出身)	宮崎茜乃さん(食品科学科3年、吉田中出身)	古賀陸大さん(農業科学科3年、武雄北中出身)
	農家を救いたい ～高校生の私たちができること～	飢餓救済への挑戦 ～世界にパンを届けよう～	命をいただくこと

田植え実習 ～お米づくりの大変さが分かるかな?～

毎年6月に行われる「田植え実習」は、この時期における本校の風物詩です。今年度も、1年生全員が、各学科の「農業と環境」の授業で田植え実習を行いました。

生徒は「さがびより」の苗を持ちやすい大きさに分けて手に持ち、担当の先生に教えてもらいながら、親指、人差し指、中指でつまむように持って、2、3本ずつ土の中に植えていきました。はじめは土の感触に慣れなかったり、土に足を取られたりして戸惑っていた生徒も、次第にその作業が上達していき、スムーズに田植えを進めていました。ただ、思った以上の重労働だったようで、手植えの大変さを、身をもって感じたようでした。

生徒は田植えから稲刈りまで責任を持って行い、お米を大切に育てていきます。このような貴重な体験を通して、いつも何気なく食べている「ごはん」の本当のありがたさに気付くのです。



ある日の一コマ...



美味しいパン焼けてます♪
(食品科学科3年「食品製造」)



正確に測るのが大変なんです…
(環境工学科1年「測量」)



農業ってカッコイイ!!
(農業科学科3年「果樹」)

7月行事予定

- | | |
|---|---------------------------|
| 1日(木) 求人票解禁 | 12日(月) 三者面談【～16日(金)】 |
| 2日(金) 野球選手権大会・農ク九連大会 壮行会
生産物販売「サノン・マルシェ」 | 13日(火) English Day(2・3年生) |
| 7日(水) 進路ガイダンス(3年生) | 14日(水) 性に関する指導講演会 |
| 8日(木) 高校生ケーキカフェ「サノ・ポヌール」 | 16日(金) SDGsセミナー(1年生) |
| 12日(月) 進路ガイダンス(3年生) | 19日(月) クラスマッチ |
| グローバル人材育成講演会(2年生) | 20日(火) 1学期終業式 |
| | 21日(水) 3年生進路特課【～30日(金)】 |