

## おすすめ商品



**サバローサカレ**  
相可高校調理クラブ×東和薬品株式会社  
地域の特産品を使用した身体にやさしい「食」を届けることで、地域に住む人々の笑顔を実現するブランド「地域SMILEプロジェクト」の第1弾の商品です！  
DHAとEPAを多く含むとされるサバと三重県多気町産前川次郎柿を使用し、一般的なレトルトカレーより塩分・たんばく質を意識し、健康に配慮した商品です！！

### 伊勢いも入り手延べ半生うどん（とうろ麺）

食物調理科×カネスエ製麵所  
2002年10月に屋台形態で開店した「まごの店」原点のメニューである「とうろ麺」。  
多気町の特産品「伊勢芋」を使用したメニューとして誕生し、20年以上経つ今も「とうろ麺定食」として提供されています。  
また、「伊勢いも入り手延べ半生うどん（とうろ麺）」として販売・ふるさと納税のお礼品に指定されているため、お家でもお楽しみいただけます！



### 黒にんにくレストラン 鱈わいドレッシング

食物調理科×伊勢すえよし×辻製油  
志摩市の安乗漁港で水揚げされ、不揃いな大きさが原因で活用できないアジを粉末にし、三重県産黒ニンニクを加えて仕上げたドレッシングです。サラダにかけるだけでなく、蒸し野菜やグリル料理のトッピング、マリネとしても幅広く活躍します！



### 黒にんにくレストラン 松阪牛万能だれ・塩だれ

食物調理科×伊勢すえよし×辻製油  
A5ランクの松阪牛をじっくりと煮込むことでとろけるような旨みを引き出し、三重県産無臭黒にんにくの深いコクと合わせた万能だれです。  
松阪牛万能だれは「黒にんにくレストラン」の中で人気No.1商品！  
炒め玉ねぎとりんごビュレでまろやかな甘みを加えました。  
松阪牛万能塩だれはガーリックオイルとごま油でコクを加え、黒トリュフオイルを隠し味にブレンドしました。  
どちらも焼き肉、炒め物、和え物など、幅広い料理に使える優れ者です！



## 相可高等学校について

三重県多気郡多気町にある相可高校は、  
普通科・生産経済科・環境創造科・食物調理科の  
4学科で構成され、「地域との連携」をコンセプトに  
教育活動を行っています！

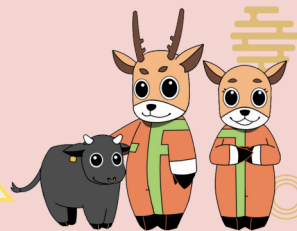


### 普通科

半数以上が四年制大学に進学し、短大・就職・専門学校など幅広い進路にも対応した学科です。  
他の専門科3学科があることで、一般的な普通科では学べない、特色ある科目を選択することが可能です。総合的な探究の時間である「ドリーム・チャレンジング・タイム（DCT）」に力を入れており、キャリア育成や思考力・判断力・表現力の育成を目指しています。

### 生産経済科

生物生産と経済・福祉を学び、経済に強く、人や環境に優しい産業人を目指す学科です。作物・畜産・果樹・園芸など特色ある科目のほか、資格取得に力をいれていたり、農作物や絶滅危惧種の研究、企業との共同開発など貴重な体験であふれています！  
また、有志が集まった生徒がNPO法人「植える美ing」を組織したり、「農業クラブ」として多くの大会で優秀な結果を残しています！



### 環境創造科

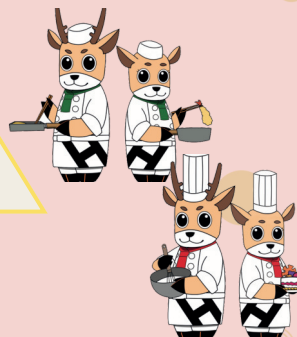
生活の基盤を支える「街づくり」と「国土保全」を基本とし、人々が自然と共生していくための循環型社会の形成を目標に、新たな環境を創造していくことができる技術者を養成する学科です。  
毎年、8割以上が公務員となり、難関の「測量士」「測量士補」にもチャレンジし、毎年複数名の合格者を出しています！



### 食物調理科

「地産地消」「食育」の視点をもった「食」のスペシャリストを育成する学科です。調理師コースと製菓コースがあります。

生徒の多くは調理クラブ・製菓クラブに所属し、高校生レストラン「まごの店」や「まごの店スイーツ」の運営を通して、地元の食材を最大限に活かすメニューと、心を込めたおもてなしに、日々挑戦中です！

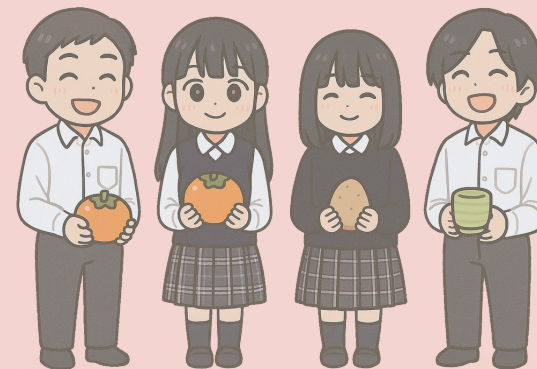


# みえ青春マルシェ

Produced by

三重県立相可高等学校

普通科2年生



## 『みえ青春マルシェ』とは

三重県の農林水産業を盛り上げるため  
県内の高校生が特産品の魅力を発信する  
高校生発のプロジェクトです。

まだまだ知られていない  
魅力あふれる三重県の農林水産物の中から  
高校生が選んだイチオシの特産品をご紹介します！

ご紹介した商品は、県内一部店舗や  
ふるさと納税でご購入できます。  
詳細は、各事業者へお問い合わせください。

県内の農林水産業活性化のための県産物紹介事業  
三重県農林水産部フードイノベーション課



## 伊勢茶とは…



三重県で生産される茶の総称です。  
三重県は、恵まれた自然と地形、気候条件から茶の栽培に適しており、茶の栽培面積、生産量ともに、全国第3位の茶所として知られています。中でも、高級茶の一種である「かぶせ茶」の生産量は全国1位です！

小さい頃から、自分も先代の後を継ぎ、お茶を仕事にしようと考えていたので、小学生の時には校長先生と日本一のお茶を作ることを約束し、高校生の時にはお茶に関する発表をしました。  
伊勢茶は味が濃いのが特徴です！  
また、お茶にはカテキンなどの成分が含まれ、芳醇な香りや風味が休息にぴったりであることから、昔は薬として使われていました。  
自社では若い方から年輩の方までお楽しみいただけるような商品を開発し、多くの方に美味しいお茶を飲んでいただきたいと思っています！



川原製茶 代表取締役会長  
川原平生さん

## アニマルシリーズ 川原製茶



若い方にもお茶を楽しんでもらうために開発！  
可愛い動物達のパッケージが人気のシリーズ！  
フレーバー豊富な“動物柄ティーバッグ”や  
三重県産抹茶・ほうじ茶を使用した“ラテの素”など  
様々なシーンで使えるお茶がもりたくさん！！

動物柄ティーバッグのイチオシフレーバーは、  
和紅茶（ブタ）です！  
甘みがありながらもすっきりとした味わいで、  
和菓子にも洋菓子にも合います。  
お茶の苦みが苦手という方にも  
楽しんでいただけますよ！



## 丹生大師の年輪 川原製茶



多気町丹生にある丹生大師の木の年輪を模して作られたバームクーヘンです。  
ブレン・伊勢茶・ほうじ茶の3種類のフレーバーがあります。  
全フレーバーに地元の卵が使用され、伊勢茶味には川原製茶製の伊勢茶が使用されています。  
ブレン味はバームクーヘン本来の甘みがしっかりと感じられ、伊勢茶味・ほうじ茶味は甘みに加えてお茶の風味が贅沢に感じられます！  
伊勢茶のおともにぜひ！！

## 伊勢芋とは…



300年の歴史を誇る三重県の伝統野菜です。  
つくねいもというグループに属しており、ボール状で、褶り下ろすと真っ白で粘り強いのが特徴です。  
栄養価が高いため、「畑のうなぎ」とも言われます。

伊勢芋の魅力は栄養価がとても高いことです。  
毎日食べればきつと長生きできますよ！  
手作業が多い大変な仕事ではありますが、「先人が伝えてきてくれたものを終わらせるわけにはいかない」という思いで取り組んでいます。  
主人が胃がんで亡くなった時は辞めようかと悩みましたが、体が悪い時でも伊勢芋を育てていた主人の思いを潰したくはない！と感じ、今でも続けています。  
色々な方々が伊勢芋料理をおいしいと言ってくださったり、地域の方が「やめないて！」と言ってくださることが日々の支えとなっています。



伊勢芋農家 長井孝代さん

## 多気おいしいパウンド pâtisserie Aile(パティスリー エル)



三重県産小麦「あやひかり」や、多気町産の卵、酒粕、米粉などを盛り込んだ、地元の“おいしい”たっぷりのパウンドケーキ。  
川原製茶製の伊勢茶と三重県産のきなこを使用した2種類のフレーバーがあります。  
伊勢茶やきなこの風味が口いっぱい広がる贅沢な商品です！

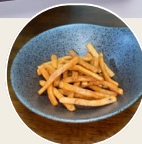
廃棄される  
皮を使用！！



## 伊勢芋かりんとう おこまさん

下津醤油株式会社

形が悪いものは皮をむき、身だけを出荷する伊勢芋。その皮を活用し作られたかりんとうです。



フレーバーは  
みたらし・黒糖・キャラメル・きなこ・蜂蜜(直売所限定)の全5種類。

細くてカリッとした食感と伊勢芋の風味が特徴です。  
商品名“おこまさん”は下津醤油設立者である利兵衛の妻、こまさんの愛称で、利兵衛を支えたおこまさんのように、醤油屋を支える商品になりたいという想いで名付けられました。

みたらし味は、ほのかな甘さの中に伊勢芋の風味をしっかりと感じられてイチオシです！  
カリッポリッという食感がクセになって、パクパク食べられるかりんとうです！



みえ青春マルシェ

## 前川次郎柿とは…



昭和32年に前川唯一氏が自園の次郎柿の中に特別早く熟する枝を発見し、これを「前川次郎」と命名しました。  
歯ごたえが良くシャキシャキした食感と種がないのが特徴です。  
ビタミンCはみかんの2倍！

仕事を重なるに連れて柿への思いが強くなり、周囲の方々やお客さんからの応援・お褒めの言葉で、「辞めるわけにはいかない！」と感じ、日々仕事に励んでいます。  
収穫した柿は、チョコレートやあんこ餅、ジェラート、イタリアンなど様々なスイーツ・料理に加工されています。傷も加工し、活用しています。  
柿を加工することで、年輩の方だけでなく、若い方々にも食べていただきたいと考えています！  
ふるさと納税では90%の方にリポートしていただいており、海外の方も前川次郎柿を召し上がってくださっています！  
年々の気温上昇によって柿が日焼けしてしまい、収穫量が減少していることが課題です。  
また、鳥獣被害を抑えるための電柵の設置に手間やお金がかかってしまっています。



中村農園 中村弘則さん

気温上昇によって、柿の日焼け被害が多発していたり、暑さを理由に、柿栽培に携わる若者がいないことが課題です。  
また、暑くなると出荷が遅れてしまうため、困っています。  
イノシシや鳥による被害の対策も行っています。  
高齢化によって、前川次郎柿の栽培が盛んな地域であっても農地の面積が半減してしまっています。  
柿の良いところは、昔から「柿は医者いらず」と言われるように、栄養が豊富な点です。  
成人であれば、柿一個で1日分のビタミンCを摂取することができまよ！  
また、柿は2日酔いにも効くとされており、健康にとてもいい果物です。  
自然を相手に、手間をかけて栽培するので、高い評価をしていただきたいと感じています！  
評価が上がれば、収入が増えれば、柿栽培に携わってくださる若者が増えるのでは…？と期待しています！



果樹園フルーツファーム 西本農園  
西本和生さん

## 多気中学校×国分中部株式会社 傷柿活用プロジェクト



多気町松阪市学校組合立多気中学校と地元ゆかりの企業“国分中部株式会社”が共同で傷柿を活用した商品を作り、販売・PRを行っています。



第1弾

柿シベリア

製造：株式会社皆屋  
傷柿を使用したあんをカステラ生地ではさんだシベリア。  
あんのもととなる柿ペーストは相可高校食物調理科が試行錯誤を重ねました。

あんのネッチとした食感とフワフワなカステラがベストマッチ！  
果肉の食感も感じられる食べて楽しい商品！  
お子さんから年配の方まで幅広く楽しめます！



第2弾

柿プリン

製造：辻製油×株式会社小郷屋  
傷柿を100%使用したプリン。  
柿の甘みと繊維感がありながら、口当たり滑らかですっきりとした味わいが特徴。

なめらかで、食べやすさがありながら、柿の果肉の食感も楽しめます。  
朝食やデザートにぜひ！！

