

養老の瓢箪を世界へ

製作／岐阜県立大垣養老高校・瓢箪倶楽部秀吉 二代目 〒503-1305 岐阜県養老郡養老町祖父江向野1418-4

「町興しとは人興しなり」



初代秀吉の活動



廃線迫る地元のローカル鉄道を自分たちの手で守りたい！瓢箪倶楽部秀吉の結成

私達の通う岐阜県立大垣養老高校の生徒数は約700人。その内の約260人が養老鉄道を利用して通学している。そんな養老鉄道が、利用者不足により廃線になるかもしれない。鉄道が無くなるなんて考えたこともなかったが、ほんとうに無くなりかけている現状を目の前にした今、私達はこのまま第三者として傍観しているだけで良いのだろうか。私達高校生でも、鉄道を残すために何かできることがあるかもしれない。2014年4月、そんな思いを持つ養老町出身の生徒が4人集まり、養老鉄道存続に向けた活動を起こすサークルを結成した。このサークルは 授業でも部活動でもない有志の生徒だけで構成される町おこしサークルである。そしてサークル名を養老町の特産である瓢箪と、その瓢箪を馬印にしていた豊臣秀吉から「瓢箪俱楽部秀吉」と名づけ活動をスタートした。



瓢箪俱楽部秀吉初代メンバー 一養老駅スタジオより

初代メンバーは、食用ヒヨウタンでの特産品開発やランプ、養老駅での朝市、駅舎特設スタジオからのインターネットによる情報発信など、勢力的に活動を行った。最初は4人だけだったが、役場やNPO法人など、地域の方の協力を得ることでその活動は次第に大きく、幅広く、認知度も高まっていった。**そしてついに昨年12月、高校生の活躍で養老鉄道廃線の一時延長が決定した。**

そしてつ
養老鉄道



鉄道廃線の一時延長と瓢箪倶楽部秀吉の活躍を伝える
誌面 -2015年12月18日 中日新聞朝刊

活動の引き継ぎ

この活動を次へ繋げるため —後輩達への1通の手紙—

鉄道廃線の延長が決定したが、鉄道の経営状況が改善したわけではない。秀吉が活動の足を止めたら、養老鉄道は再び廃線の危機に陥る恐れがある。初代メンバーは卒業を目前に控えた今年1月、養老鉄道を利用している後輩たちに1通の手紙を渡した。そこには、瓢箪俱楽部秀吉の二代目として活動を引き継いで欲しいという願いが込められていた。



後輩へ手紙を書く初代メンバー —放課後の教室

二代目秀吉の結成

初代の意志を受け継ぎ、初代を越える活動を目指して

初代からの手紙を受け取り、集まったのは私達2年生3名。養老鉄道を守りたいという強い想いを持つ者、先輩のように自分の活動を発信したいと思う者、祖父が愛する瓢箪を世界へ広めたいと想う者、それぞれ三者三様の想いを持つ3名が、瓢箪俱楽部秀吉二代目として今年の1月より活動を開始した。



瓢箪俱楽部秀吉二代目メンバー
左から岩瀬龍式郎（リーダー）、米山美沙紀、
河瀬紗稀乃

二代目の野望 —養老町の瓢箪文化を世界へ発信する—

養老町には、かつて瓢箪の栽培から工芸品製作までを一貫して行う瓢箪農家が数多く存在した。しかし現在では高齢化が進み、廃業される方も多く文化的な存続が危ぶまれている。私達は瓢箪を栽培しており、養老町瓢箪振興会の安田さんより栽培の指導をしていただいている。安田さんから「次世代に瓢箪の文化を繋げる橋渡しをして下さい」と懇願された私達は、町内の幼稚園や小学校の児童と瓢箪を通した文化活動を模索するとともに、町や県、さらには国をも越えた瓢箪文化交流を実現し、養老町の瓢箪を世界へ発信することを目標とした活動を開始した。



養老町瓢箪振興会の安田さんと 一安田瓢箪店

二 代 目 の 活 動 と 目 次

1. 食用瓢箪の再興 一安心・安全な食用瓢箪の普及を目指して	5
· 大垣養老高校オリジナルの食用瓢箪品種作出への取り組み	
· 奈良漬の老舗「今西本店」さんとの連携	
2. 食用瓢箪の加工品開発 一町を越えた町興しへの取り組み	8
· 収穫した食用瓢箪で世界初の漬物を作る	
· 隣町の企業と連携した商品開発	
3. 武将瓢箪ランプの商品化 一関ヶ原町への恩返し	11
· 関ヶ原合戦で活躍した武将をモチーフにした瓢箪ランプを販売	
4. 瓢箪ランプ製作キャラバン 一次世代へ瓢箪文化を継承する	16
· 養北幼稚園で瓢箪ランプ製作会の開催	
· 笠郷小学校でのランプ製作会と公民館での点灯	
· 一般の方向けに製作会を実施し、町民が集う場を創造	
5. 瓢箪を通した国際交流 一養老の瓢箪文化を世界へ発信	19
· ドイツ人留学生と瓢箪ランプ製作会	
· 養老町独自のインバウンドプランへの可能性	
6. 養老町瓢箪補完計画 一苗1300株無料配布の実施	20
· 役場、NPO法人ヨロストと協力して瓢箪の苗を町民に無料配布	
· 冬でも楽しめる瓢箪カーテンとしてエコを促進	
7. 養老駅での活動 一大高校生朝市と高校生手作りネット番組の効果	22
· 養老鉄道を守るために5校が集まり開催した大高校生朝市	
· 高校生ネット番組が生んだ奇跡 一全国版の新聞記事掲載とNHK旅番組への出演	
8. 活動からの学びと今後について 一夢は東京オリンピック	28
· 町興しとは何か	
· 総務省から届いた1通のメール	



食用瓢箪の再興

—安心・安全な食用瓢箪の普及を目指して—

養老町で発生した食用瓢箪への
風評被害を克服したい

初代秀吉は新たな特産品を開発することを目的とし、国内ではまだ珍しい食用瓢箪の栽培と加工品製造を行ってきた。しかし同じく町内で食用瓢箪を栽培していた一般の方が苦味の強い食用瓢箪を収穫したという新聞報道があり、学校でも食用としての利用を断念。町内で栽培する方もいなくなり、種苗会社も食用品種の種を販売停止にするなど、まるで潮が引くかのように周りの大手達はいなくなった。

「もう一度食用に挑戦しよう」

私達が諦めたら全てが終わってしまう、その思いが二代目メンバーを食用への再挑戦へと駆り立てた。

苦味の無い株同士の花粉を交雑させて
大垣養老高校オリジナルの食用品種を作出

瓢箪は雌花・雄花が咲く「雌雄異花」であるため、受け継がせたい形質を持つ親株同士の花粉を交雑することで親の持つ形質をF1に発現させることができる（メンデルの法則）。現代でも植物の育種で使用される常套手段であり、私達は1年生時に「農業と環境」という授業でその技術を実践的に学んだ。その技術を応用し、食用瓢箪の苦味のない株同士を交雑させ続けることでいざれは全く苦味を持たない品種を作出することができるはずだ。平成26年に活動が始まり今年で3年目となる食用瓢箪栽培だが、3回交雑を繰り返し、安全性が向上した品種の作出に成功した。今年収穫した実を日本食品分析センターにて調べて貰ったが、

苦味成分であるク

クルビタシンは全く
検出されなかった。

いざれは種苗登録を目指し、大垣養老高校オリジナルブランドの品種として確立させたいと考えている。



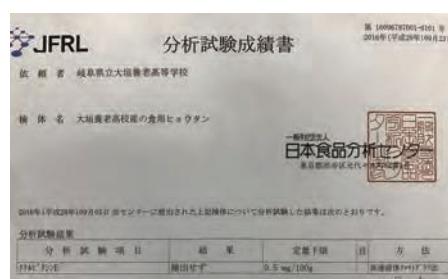
初代から受け継がれた種を純系選抜



苦味のない実をつける株同士の花粉を交雑する



実を収穫し、種を取り再び撒くことを繰り返す



クルビタシン分析試験成績書

老舗漬物店との連携



奈良県にある純正奈良漬の老舗 今西本店さんとの出会い

品種の安全性が向上したとはいえ、100%安全性が保証されたわけではない。そこで、既に食用瓢箪の加工品を商品化している店舗に技術支援をしていただこうと考えた。ちょうどその時、あるテレビ番組で漬物の特集がされており、奈良県にある老舗漬物店の「今西本店」が食用瓢箪の奈良漬を提供していることを知った。早速、今西本店さんにFAXで食用瓢箪についての質問を送った。



10年ものの瓢箪漬け ーその
製法は創業した江戸時代より受け
継がれる確かなもの

衝撃的な解答と 日本の奈良漬店が抱える問題

今西本店さんには以下の3つの質問を送った。

1. 原料となる食用瓢箪の仕入先
2. 漬ける前の瓢箪に苦味はあるか
3. 漬けるの瓢箪の大きさ

3つ質問全てに解答をいただくことができたが、特に、2の質問に対しては「瓢箪は苦いものです。その為10年は漬けます」という衝撃的な一文が書かれてあり、自分達の常識が覆された。また、食用瓢箪の仕入先については、徳島県の農家から仕入れていたが、16年前に廃業されて以来仕入れができておらず、困っているという現状を教えていただいた。その後、電話では非学校で育てた食用瓢箪を送って下さいとのご依頼を受けた私達は、早速奈良へ向けて発送をした。

株式会社 今西本店様

初めまして、岐阜県立大垣養蚕高校桑蚕科で放課後をしております音永と申します。本校では「瓢箪俱楽部秀吉」という有志生徒のサークルが昨年から食用ヒョウタンの栽培と加工品開発を行っているのですが、収穫した食用ヒョウタンに苦味がでてしましました。種は野口組苗から購入したもので、メーカーに問い合わせたところ、栽培地の中でも工芸品種と花粉が交雑したことが原因だと説明されました。苦味があるのを体験で試して無漬けや快活漬け、泡漬けを製造したところ、いずれも苦味がなくなったり美味しいと喜べることができました。漬けた期間は約1ヶ月です。

先日放送されました「ためしてガッテン」を見させていただき、今西本店様におかれましては食用ヒョウタンの販売を販売されているということで製品について何点かご質問させていただきたいのですががおろしいでしょうか。

1. 無漬漬にされている食用ヒョウタンの原産地（国産の場合は葉をなど教えていただけると嬉しいです。もし今西本店様が自家栽培されているようでしたら他の購入業者や栽培方法などを教えていただけますでしょうか。）
徳島県で生産されたものがですが、既に16年前で現在は作られておらず、困っております。

2. 漬ける前の食用ヒョウタンの苦味の有無

瓢箪は苦いのです。その為最低10年は漬けます

3. 漬ける前の食用ヒョウタンの大きさ

長さ4.5cmから7.8cm。巾は2cm位のものですね。

以上お忙しい中大変申し訳ありませんがご回答いただけますと嬉しいです。よろしくお願いします。

今西本店さんへ送ったFAXの実物 ーすぐに店主の今西さんより直筆の解答が届いた。その後もFAXと電話でのやり取りが続き、秀吉の食用瓢箪を送らせていただくこととなった。

商 品 の 厳 し い 基 準

冷凍保存した食用瓢箪を奈良へ郵送 しかし・・・

今年の2月、冷凍保存しておいた昨年度の食用瓢箪を今西本店さんへ郵送した。その後すぐにお礼のお電話をいただいたが、**100個ほど郵送した内、店で商品として使えるものは0個だった。**商品としての基準は厳しく、私達の瓢箪はその基準からことごとく外れてしまっていたのだ。

二度目の挑戦 —老舗で採用される商品基準とは—

老舗奈良漬店で採用される基準の厳しさを知り一度は打ちのめされた私達だが、今年の夏、二代目が栽培した食用瓢箪で再挑戦することにした。今西本店さんから、収穫時のポイントと収穫後の処理について詳しく聞き取りをして、商品化を念頭に置いたシビアな選別を心がけた。選別のポイントは今西本店さんの要望から以下のようにした。

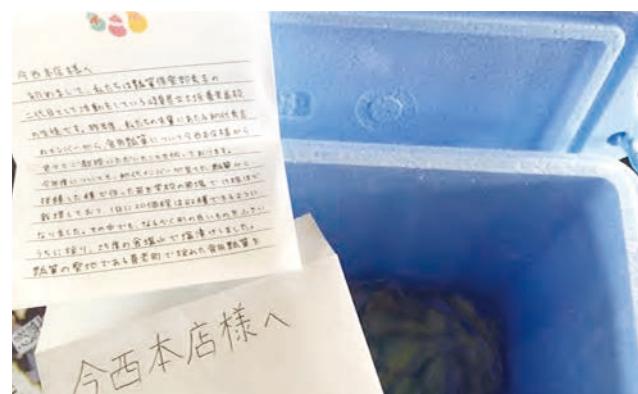
1. 瓢箪の縦幅は上部1cm、下部2cmほどのバランスで、できるだけ小さいうちに収穫する
 2. 横幅は上部と下部が同程度のものが望ましい
 3. 下部の厚みは上部と同程度で、厚すぎないもの
- 今年度は全部で400個ほど収穫できたが、この基準を満たす瓢箪はわずかに40個ほどだった。その全てを収穫後速やかに食塩水で下漬け処理をして、郵送に備えた。



収穫した食用瓢箪から、商品の基準に合うものを選別する 一基準に合わないものは学校での商品開発に利用

手紙と共に選別した食用瓢箪を奈良へ郵送 そして・・・

遠い岐阜県の高校生に、親身になって対応をしていただいた今西本店さんへ感謝の想いを綴った手紙と共に、冷蔵便で食用瓢箪を郵送した。



メンバー一人ひとり感謝の言葉を綴り、瓢箪共に郵送

今西本店さんから届いたメッセージと 17年ものの瓢箪漬け

郵送後、すぐに今西本店さんよりお礼のお手紙と、17年ものの瓢箪漬けが届いた。なんと、**40個**送ったうち、一部は商品として利用できるものがあるとのことだった。3年目にしてついに私達の食用瓢箪は老舗奈良漬店で商品として使えるものになったという事実に、嬉しさが込み上げた。そして、さらに商品としての使用可能率を高めていきたいという思いも生まれた。今西本店さんで今年漬けられる瓢箪は、市場に出るまでに10年はかかるそうだ。この瓢箪が漬け上がるまでには、今西本店さんだけでなく、日本中の奈良漬店で大垣養老産の食用瓢箪が採用されることを目標に今後も栽培を継続したい。



今西本店さんより届いた手紙と17年ものの瓢箪漬け



食用瓢箪の加工品開発

一町を越えた町興しへの取り組み

漬物にすることで安全性が飛躍的に高まる —今西本店さんからの学びー

食用瓢箪は本来、生食、茹でる、煮る、炒めるなどあらゆる調理方法で食すことができる。しかし、苦味成分であるククルビタシンは口に入れるまでその存在を確認することができないため、万が一残留していた場合食中毒を起こす危険性がある。今西本店さんによると、どんな苦い瓢箪でも漬物にすることで水分とともに苦味成分が取り除かれ、旨味成分が入り込み美味しく食べることができるとのことであった。そこで私達も、漬物への加工に的を絞り開発に着手した。

一度は挫折した 本物のひょうたんバーガーを目指して

一昨年、瓢箪倶楽部秀吉の活動を知っていただいた町役場の方が、共同で食用瓢箪加工品の開発を行うプロジェクトの提案をしていただき、高校生と町役場が協力して新たな特産品を作ることとなった。大垣養老高校では食品製造実習の中で製パン技術を身につけることができるため、ピクルス漬けにした瓢箪を中にはさむ「ひょうたんバーガー」を提案した。しかし、苦味の強い瓢箪に関しての新聞報道により瓢箪を使用することができなくなり、急遽ズッキーニに変更して販売

をした。私達は安全性を追求した食用瓢箪のピクルス漬けを開発し、本物のひょうたんバーガーを復活させたいと考えた。**ひょうたんバーガー 一見た目も瓢箪になるよう、上下二段に分かれている**



徹底的なリサーチにより 短期間で安全性を高める手法を発見

養老町は来年、改元1300年祭という大きなイベントを控えており、私達はそこでのお披露目を目指して商品開発を行ってきた。そのため、今西本店さんのように10年も漬けておくことができない。よって、全国各地で瓜系の漬物を漬けている企業に連絡をして、短期間で苦味を無くす手法をリサーチした。その結果、秋田県のある漬物企業では、下漬けをする前に**米の研ぎ汁**で一度茹でることで苦味がすぐ取れると教えていた。さっそく収穫した食用瓢箪を茹でてみると、大量の灰汁が出て原料から苦味が取り除かれることが分かった。



米の研ぎ汁で茹でると食用瓢箪から大量に灰汁が発生した

学校の製造室で商品開発開始

バーガーにはさむピクルスだけでなく、若者にも受け入れられるような漬物を目標に、商品開発がスタートした。メンバーは全員漬物製造の経験が無く、市販のレシピ本などにも食用瓢箪を使った漬物は取り上げられることがないため、本当に手探りの状態で進めざるを得なかった。それでも、普段学習している食品製造の知識を応用し、いくつかの瓢箪漬けを完成させることができた。



瓢箪漬けの開発 一学校の製造室

世界初の瓢箪漬けを

まだ誰も食べたことがない 瓢箪のキムチ漬けを作ろう

食用瓢箪の漬物は既に商品化され、日本全国で流通している。とくに神奈川県の株式会社しいの食品が製造する瓢箪漬けは、私達の地元である養老町のお土産屋さんでも販売されている。ラインナップとしては、柴漬け、たまり漬けといったいわゆる一般的な漬物としての味が確立されているもので、私達はこれ以外のまだ誰も食べたことがない瓢箪漬けを作ろうと考えた。さらに、若者にも受け入れられる味にして食用瓢箪の普及が促進するような漬物にしようと試行錯誤を繰り返した。その結果、キムチ漬けという答えにたどり着いた。



商品化されている瓢箪の漬物
株式会社しいの食品（神奈川県）

— 製造元

下漬けの塩分濃度と ヤンニョムの研究

漬物を付ける場合、浅漬以外の製法を取る場合は必ず下漬けの工程を踏まなければならない。下漬けとは、原料に味を染み込みやすくするため、予め適度な濃度の食塩水に漬けることである。本漬けのレシピにより下漬けの塩分濃度はある程度決めることができるが、食用瓢箪をキムチ漬けする場合の塩分濃度については研究例が無かったため、まずはそこから始めるところとなった。



食塩水に下漬けした瓢箪

キムチを漬ける際に必要な合わせ調味料のヤンニョムについても、1からレシピを構築しなければならなかった。コチュジャンやニンニク、生姜、魚介エキスなどを組み合わせ、瓢箪に合うよう改良を重ねた。



特製ヤンニョムに漬け込んだ瓢箪

完成したキムチ漬けと 漬物グランプリへの出場

お漬物日本一の栄冠はだれの手に!? 漬物グランプリ2016

研究を開始してから半年後、ついに自分たちの納得のいく味を作ることができ、世界初の瓢箪キムチが完成した。この味をプロに評価してもらうべく、全日本漬物協同組合連合会が主催する漬物グランプリ2016へ

エントリーすることにした。この大会は世界各地から斬新な漬物レシピを募集してその味を競うコンテストで、写真と書類による一次審査、漬物協同組合審査員の食味による二次審査を勝ち抜き、決勝大会に進めば東京ビッグサイトで一般来場者に食味してもらうことができる。食用瓢箪と養老町の認知度を上げるチャンスだったが、私達は二次審査で惜しくも敗退となった。商品として世の中に出すからには、美味しいものを出したいという思いはある。しかし、素人の私達には今の味を出すのが限界であった。そんな時、隣町の企業の方が声をかけていただいた。



完成した瓢箪のキムチ漬け

隣 町 の 企 業 と 共 に

関ヶ原町で漬物の源を製造する 大和食品工業株式会社

岐阜県西濃地方の情報誌「Wao! 6月号」に瓢箪俱楽部秀吉の特集記事が掲載された。それを見ていただいた大和食品工業株式会社の方から、**食用瓢箪の漬物製品化に向けて是非連携をと声をかけていただいた。**大和食品工業は養老町の隣、関ヶ原町で漬物の源を製造している会社で、定期的に小学校で漬物教室を開くなど漬物文化を普及することに力を入れている。私達が瓢箪漬けの味について品質が上がらず困っていることをお話すると、実際に学校で指導していただけたことになった。

プロの指導のもと、商品化へ向けた本漬けを実施

普段の実習で製造している味噌を使った味噌漬けや、辛子漬け、キムチ、ピクルスなど、数種類の味で本漬けをした。講師の指導を受けながら、漬ける味によって下処理と容器、手順を変えて、企業レベルでの漬物製造を実施することで商品化がより現実的になった。今後は熟成と手入れを重ね、養老改元1300年祭に向けて一般販売できる品質に仕上げたい。



企業の方と共に瓢箪漬けの商品化を目指す



学校で作った味噌で作る瓢箪の味噌漬けに挑戦

苦味もクリアできるかな

大垣養老高校（養老町）のサ

を講師で招いた

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えすれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す

ではない」と、生徒た

くには「うまいを加え

ちを鼓舞した。

(平井剛)

秀吉のメンバーで、

いずれも食品科学科二

年の岩瀬龍一朗さん

河瀬紹乃さん、米山

美沙紀さん、三人が

年改元十三百年祭で完成

品を来場者に振る舞い、よくゆ

くは商品化を目指す。

秀吉は三年前から町

のシンボルのヒョウタ

ンを育てる。「一、

二年目は食べる実

が育たなかつたが、三

年目の今年は七、八月

に五つの実を取ること

ができた。

漬物に加えれば苦

味のある実でも食べら

れると知り、漬物のも

とを作っている大和食

品工業（関ヶ原町）に

協力を依頼。この日は

児玉清貴（さだき）

先生課長は「ヒョウ

タンには味がほとんど

なく、どんな味付けも

できる」と笑顔で、

「商品化を目指す