

「佐賀はでれるけど入れへん」を超えるトレンドに?!高校生が主催する「佐賀がばい肉フェス」開催!クラファンで資金収集、佐賀牛を使った商品開発

- ▶ はじまりは佐賀県主催の「佐賀さいこう!企画甲子園」
- ▶ 佐賀牛の魅力を知ってもらえる佐賀牛の魅力を活かした商品開発
- ▶ プロジェクトチームの生徒の声

学校法人KTC学園 屋久島おおぞら高等学校(広域通信制・単位制、校長:茂木健一郎)とおおぞら高等学院(サポート校、学院長:小林英仁)からなるおおぞら高校 佐賀キャンパスの生徒が「佐賀牛で街を変えよう」をテーマにプロジェクトチームを結成。コロナなどの影響によって困っている畜産農家さんのため、佐賀牛を通して佐賀の活性化に貢献します。

1. 佐賀県主催の「佐賀さいこう!企画甲子園」から肉フェスイベント実施と商品開発へ

「第5回 佐賀さいこう!企画甲子園 2021」にて「佐賀牛で街を変えよう」をテーマに佐賀牛の加工品を作り若者をターゲットにして幅広い年齢層に佐賀牛食べてもらおうイベントのプレゼンをしたことがキッカケでした。実際に畜産農家さんへヒアリングするなかで、コロナが流行し始めてからの課題を耳にし、高校生である自分達のアイデアで何かができないかと生徒たちは考えました。決勝大会にて審査員や知事からのフィードバックを受け、せっかくなら企画だけでなく、実施まで行いたいと考え、資金を集め今回のイベントの開催・商品開発に至りました。(右写真:プロジェクトメンバー)



2. 佐賀牛の魅力を知ってもらえる佐賀牛の魅力を活かした商品開発



生徒たちがフィールドワークを通して課題を目の当たりにし、今後の地域に少しでも変化を与えたいと考え、商品開発がスタートしました。学校という枠組みを超えて、地域と連携しながら開発を進めます。今回は、原材料にも、地域食材を使って作られた佐賀牛の肉まんの販売が決定しました。全くのゼロからのスタートだった生徒は、西九州大学佐賀調理製菓専門学校の方々に協力をいただきながら、何度も肉まんをつくる練習を重ねています。(左写真:肉まんの餡をつくる生徒たち)

3.プロジェクトチームの生徒の声

おおぞら高校 3年 藤井さん (右)

佐賀県が誇る佐賀牛を、たくさんの人に食べてもらうため、私たちが「佐賀牛肉まん」を開発しました。農家さんやJAさんなどをお願いして材料を調達するところから、肉まんの製造まで、さまざまな方の協力を得ながら商品開発をしました。具材は佐賀牛を始め、白石町のれんこんや玉ねぎも使っています。当日も私たち自身が、想いを込めてつくった肉まんを販売をします。是非、皆さんで遊びに来てください。



おおぞら高校 3年 松尾さん (左)

新型コロナウイルスの影響で出荷数が減少したり価格が大幅に下落しています。また生産者の後継者不足も問題になっていて生産者も困っています。私たちは「佐賀牛で街を変えたい」「佐賀牛をたくさんの方に食べてもらいたい」そして「生産者の方にも喜んでいただきたい」という想いで活動しています。

4. 佐賀がばい肉フェス概要



日時：2023年1月21日(土) 22日(日) 10時～16時

会場：JR 佐賀駅南口広場

主催：おおぞら高等学院 生徒有志

協力：NPO 法人鳳雛塾、佐賀調理製菓専門学校

※出店予定の飲食店※

きみどりバーガー、麺工房こうき、3Life、Grill Dining、deer、le*pan、トリエモン、ROLE PLAYING COFFEE、鮭・椿油天ぷら八木 (21日～14:00のみ)、BAL TAPAS、

ダジーノ、Hungry bowl、旬彩響宴 おかぎ

5.佐賀がばい肉フェス公式サイト・公式 SNS アカウント

公式アカウントではリアルタイムで情報を発信しています。食材へのこだわりやポイント・生徒の声を是非ご覧ください。

公式サイト：<https://www.makuake.com/project/housuu/>

Instagram：https://www.instagram.com/saga_niku_fes/

Twitter：https://twitter.com/Saga_nikufes

Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087623000026>



<報道関係のお問い合わせ先>

学校法人KTC学園 おおぞら高等学院 佐賀キャンパス

担当：松重 (マツシゲ)

TEL：0952220163/e-mail：saga-office@ktc-school.com