

高田農業高校産の野菜(アスパラ菜・ホウレンソウ・ミズナ・サツマイモ)を

使用した『お惣菜』を元気に販売しました!

2月22日(日)三連休の中日に、生物資源科2年生農業生産コースの生徒がJAえちご上越の農産物直売所の「あるるん畑」で、今年度初めて対面販売を行いました。対面販売は3年生による4回の販売に続いて今回で5回目になります。

惣菜メニューは、私たち2年生がアイデアを考案し、三つ星惣菜店様に提案し、商品化しました。今回は、学校のビニールハウスで栽培したアスパラ菜(オータムポエム)、ホウレンソウ、水耕温室で栽培したミズナを使用しました。また、秋に収穫した規格外のサツマイモを使用しました。お惣菜は新商品を含む4種類を販売しました。



2年生も今年初めての対面販売 元気に惣菜を販売しました!

お惣菜MENU

「高農のっぺ」は、学校のアスパラ菜を使用しました。上越産のニンジン、レンコンなどを使用しました。アスパラ菜の花蕾や茎葉を添えた彩りの良い「高農のっぺ」です。

「高農ランチパスタ」は、2種類のパスタを考案しました。ペロンチーノとトマト味のスパゲッティの2種類です。学校のミズナを使用し、むきエビを添えました。

「高農野菜コロッケ」は、新商品です。野菜コロッケとして、地元のジャガイモ、ニンジンに加え、学校のホウレンソウを練り込んだクリームコロッケです。今回の販売で、断トツ一番人気でした。

「高農みたらし蜜芋」は、形の不揃いのサツマイモを使用しました。規格外野菜の有効利用です。蒸かしたサツマイモにみたらしのタレをかけ、甘く美味しく仕上げました。



高農のっぺ



高農ランチパスタ(ペロンチーノ)



高農ランチパスタ(トマトガーリック)



高農野菜コロッケ



高農みたらし蜜芋

お惣菜企画から地域貢献へ

今回農業生産コース2年生は、3年生に続いて惣菜メニューのアイデアを考案しました。学校の野菜を使用して考案した「お惣菜」を地域で販売することで、地域の皆様に喜んでいただきたいと考えています。そして、「お惣菜」で付加価値を高めていきたいと思っています。今後も、ささやかではありますが、地域に貢献できるよう頑張っていきたいと考えています。