



2024 学びの丘学園

第5号

おかのうえのぼくら

発行9月26日

文責:学びの丘学園コーディネーター 上野陽二

宗像（自由ヶ丘）から世界へ発信

自由ヶ丘中学校9年生（141人）は、総合的な学習で、福岡市の老舗チョコレート専門店「チョコレートショップ」とコラボして宗像の食材を使った商品開発に取り組んでいます。

食育特別授業 自由ヶ丘中学校×チョコレートショップ×福岡女子大学による特産品開発プロジェクト
【7月3日 出合いの授業 福岡女子大学にて】



7月3日出合いの食育特別授業として、自由ヶ丘中学校、福岡女子大学による特産品開発プロジェクトに参加、自由ヶ丘の食材を生かしたチョコレート開発スタート

（会場：福岡女子大学）

自由ヶ丘中学校9年生 食育特別授業 【7月5日 地場産物再発見】



7月5日中学校にて食育特別授業、7月10日、各班の考案したチョコレートを「想いよ届け！」プレゼンテーション大会として開催
その中から、試作のチョコレートが選ばれます。
（会場：自由ヶ丘中学校会議室）

8月29日試食会（グローバルアリーナ）

1. 学級1点、合計4点の試作品の発表

学級点、合計4点の試作品

A:1組2班 C:3組3班

B:2組5班 D:4組5班

A



【こだわりポイント】
質の良い宗像の大豆を使い、酸味のあるブルーベリーを使うことでチョコの甘さを引き出せる

C



【こだわりポイント】
あまおうの濃厚な甘さとバランスの良い酸味、きな粉の甘さとココ、大島の塩気が素材を生かす

B



【こだわりポイント】
生姜・茗荷の薬味は体を温める特徴があるので、冬に売るのが最適。疲労回復。食感。

D



【こだわりポイント】
ほうれん草を使いランチの音、チョコレートの味、ホワイトチョコの香り、なめらかな舌触り

2. 4つの試作品から1点を選ぶための試食審査

〔審査項目〕

- (1) 見た目 (2) 匂い (3) お土産
(4) アイディア (5) 宗像らしさ (買いたい度)
の5項目で審査を行います。

審査する生徒の姿は真剣そのもの、忸度なしのシビアな採点をしていました。



3. 結果発表



それぞれに特徴があり、採点が難しい中ではありましたが、みんなの厳選な審査の結果4組5班のエピナール・コルザ・チョコレートに決定しました。



【参加された方のつぶやき】
4つをセットにして販売しては！

4. 製品を入れるパッケージを考える



一生懸命にパッケージを考えている生徒にアドバイスをする先生。



永山ゼネラルマネージャーに相談する生徒たち。良いアドバイスを受けたのでは



24の生徒のアイデアを商品化するために知恵と工夫を凝らして4点に絞り、試食商品を作られたシェフと自分たちの考えたアイデアが活かされ商品化され、最後は世界に進出する夢を描いている生徒が、話し合っている姿から、タッグを組んでより良いものにしようとする思いと熱気を感じました。

11月13日(水)、博多駅で宗像の食材を生かしたチョコレート販売を行います。その活動をより知ってもらうために自由ヶ丘地区コミュニティ運営協議会の広報紙「ひろば」への掲載やRKBラジオによる生徒へのインタビューを放送していただくようになっています。子どもたちの思いや願いが実現することを願うばかりです。

チョコレートショップ代表：佐野隆様の話より

生徒さんのアイデアは、自分たちが想像しないものも多く、試食品をつくるまで何度となくチャレンジした。中にはご飯を使ってというアイデアもあった。これが自分の大きな課題となるでしょう。

企画

博多石畳「チョコレートショップ」の佐野隆シェフ監修

監修

中学生のチョコレートショップ

宗像市自由ヶ丘中学校の生徒たちが宗像市の特産品を使ったオリジナルの洋菓子を生み出しました。ぜひご賞味ください。

11/13 (水)

11:00~15:00
Chocolate Shop
HAKATA

チョコレートショップ本店と中央改札口前特設コーナーにて開催中

中学生の新商品
即日販売