

2024 学びの丘学園

第5号

発行9月26日

おかのうえのぼくら

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。



7月3日出会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)



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)

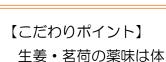
8月29日試食会(グローバルアリーナ)

1. 学級1点、合計4点の試作品の発表



В

【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



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。



【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、きな粉の甘さとコク、大島の塩気が素材を生かす

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



【こだわりポイント】 ほうれん草を使いクラ 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、忖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 エビナール・コルザ・チョコレート 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



ー生懸命に 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の生徒のアイディ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ィアが生かされ商品化され、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

生徒さんのアイディアは、自分たちが想像しないものが多く、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ィアもあった。これが自分の大きな課題となるでしょう。

