

平成29年 7月号



3年連続で『関東大会』へ

今月16日に開催されたプロジェクト発表東京都予選会にて、**3年連続で『最優秀賞』を受賞**することができました。私たちがエントリーしたⅢ類（動植物や地域資源の活用や、地域の食文化・伝統文化の継承に関すること）は年々出場校が増え（27年度は本校のみ、28年度は二校）、今回は三校（園芸高・大島高・本校）での予選会でした。今回は昨年度までの発表経験と審査員からの質疑応答等で高い評価をしていただき、今年度も最優秀賞を受賞することができました。

8月18日の関東大会（栃木県真岡市）に向けて、昨年度と本年度の活動がより明確になるような発表スライドに改良、活動記録簿の修正、予鈴（制限時間の本鈴は10分）がなっても早口にならないようにする、礼を尽くした入退場の練習など、東京都代表として恥じないプロジェクト研究発表活動ができるようにしていきます。



『瑞穂七色唐辛子』の特徴をまとめました！

1. 7種類の**食材すべてが瑞穂町内で栽培・収穫されたものなので**
 - ①環境に優しい（流通コストが低い）商品である
 - ②生産者の顔が見える（食の安心・安全な）商品である。
 - ③地域農産物の消費拡大（地域の産業振興）に一躍買っている。
2. **みずほブランドの 東京狭山茶と東京みずほトマトを使用している**ので
 - ①茶葉の成分を全て摂取することが出来る。
 - ②茶葉の香り及びトマトの甘味・酸味が、市販品との差別化を生んでいる。
 - ③ブランド品の消費拡大（地域の産業振興）に一躍買っている。
3. **瑞高生が開発した商品である**ので
 - ①瑞穂町民から絶大な信頼（本校は瑞穂町の最高学府）を得ている。
 - ②「産」「官」「学」の連携・協力を得やすい。

第2次産業の受け入れにいきなり試練が・・・

先月号で記しました健康食品製造業の施設をお借りして、25日にトマト生産農家より省外品を購入し、熱風乾燥機での乾燥処理試験を行いました。しかし、翌日に乾燥度合を調査しに行ったところ、大変残念ながら全てのトマト切片にカビが生えてしまい、これ以上試験を続けることが出来なくなってしまいました。機械のそばで作業されていた従業員の方にお聞きしたところ、25日夕方頃には乾燥機の作動音がしておらず、その時点で動作異常により止まってしまったようです。

機械の異常とはいえ、生産農家が手塩にかけて栽培・収穫した農産物を無駄にしてしまいました。加えて、瑞穂町内の露地栽培トマトも旬の終わりを迎えており、次回の試験は来夏に行わざるを得ません。ですから、とても申し訳ない気持ちと本当に悔しい気持ちでいっぱいです。

しかし、この試練も前向きにとらえて今後もあきらめずに活動を続けていきたいと思えます。

