

都立瑞穂農芸高等学校

肉藤唐辛子を活用した六次産業化の取り組みで

都立高校生プレゼンテーションコンテスト最優秀賞を受賞

都立瑞穂農芸高校で

は、3年前から江戸東

京野菜の一つである内

藤唐辛子を活用した瑞

穂町の産業振興の活性

化に取り組んでいる。

これは、生徒たちが内

藤唐辛子の商品開発か

ら販売、普及まですべ

てを手がけるもの。何

度も試行錯誤を繰り返

し、レシピを完成させ

たあと、マーケティング

を勉強したり、イメ

ージキャラクターのデ

ザインを考えたりして

ようやく『瑞穂七色唐

辛子』が完成した。

この唐辛子の原材料

はすべて町内産。町の

特産品である東京狭山

茶や東京みずほトマト

などが入り風味豊かに

仕上がっているが、唐

辛子と他の食材との配

分に一番苦労したとい

う。現在、地元の飲食

店で使用されているほ

か、文化祭や町内のコ



プロジェクトに参加している瑞穂農芸高校の生徒と横山修一教諭

ンビニエンスストアなどでも販売し、売れ行きも好調だ。

10月に開催された都立高校生プレゼンテーションコンテストでは、その取り組みが評され、見事最優秀賞を受賞した。今後も地域と連携して町での六次産業化を目指す。



瑞穂七色唐辛子(右)と瑞穂夕暮唐辛子。瑞穂七色唐辛子は瑞穂町認定の「東京みずほブランド」にも選ばれている