

だから私は  
「県立」をえらぶ!

担当課：総務企画課（広報室）  
直 通：092-643-3882  
内 線：5413  
担 当：江口

11月

10月31日現在

## 見て見て！福岡県立高校

魅力ある県立高校づくりに向けた各校の様々な取組の中から、「特に面白い取組」を抜粋してご紹介します。ぜひご取材・報道くださいますようお願い申し上げます。取材に当たっては、各学校の担当者にご連絡ください。

日時 11/3 [金・祝] 10:00~15:00 場所 イオンモール筑紫野 連絡先：朝倉東高校 ☎ 0946-22-2114

### 株式会社 Easter Inc. が新商品を発表！「魚に合う！」をテーマに既存商品をシリーズ化

- 朝倉東高校では、福岡県初の生徒による株式会社 Easter Inc.（イースターインク）を設立（R3年度）し、高校生が主体となって運営、地元企業とコラボして多くの商品を開発しています。
- このたび、大好評をいただいている、朝倉調味料株式会社と共同開発した「あさくらドレッシング」の新たなシリーズとして、「ガーリックレモン」、「ネギポン酢」が登場します！
- この商品は、「魚に合う！」をテーマに生徒が考案・開発したもので、秋の味覚の代表格「秋刀魚」の塩焼きや、脂がたっぷりとのった秋の「カツオ」のたたきなど、魚料理に合わせていただくのにぴったりです。
- また、「魚には塩派！」の方向けに、乾燥したレモンの皮とガーリックを配合した塩「ガーリックレモン」と、生産量日本一を誇る朝倉産の蓼（たで）を100%使用した「塩&蓼」も同時開発。
- **新商品は、11月3日（金・祝）イオンモール筑紫野にて、人気の既存商品とともに販売します。当日は商品開発に携わった生徒による新商品発表会も行われます。（11:00～、13:00～の2回）**



- 「あさくらドレッシング ガーリックレモン」(写真左)  
瀬戸内レモンとガーリックを使用したガッツリ系ドレッシング
- 「あさくらドレッシング ネギポン酢」(写真右)  
朝倉産のネギを使用したさっぱり系ドレッシング

日時 11/4 [土] 10:30~15:00 場所 九州産業大学 連絡先：宇美商業高校 ☎ 092-932-0135

### 宇美商オリジナル甘酒が、パウチになって新登場！「好っきり麴でウミダスエナジー」

- 宇美商業高校は、小林酒造本店（宇美町）と共同開発したオリジナル商品、オレンジ味の甘酒「オレアマ」が販売開始から7年目を迎えることから、リニューアルした新たな商品の販売を開始しました！
- 新たな商品名は「好っきり麴でウミダスエナジー」。これまでの瓶の甘酒が重く持ち運びに不便という声を受け、手軽に飲んでいただけるようパウチ型に改良。また、賞味期限がこれまでの2か月から1年に延びたことから、保存にも便利になりました。
- 商品名、パッケージデザイン等、全て生徒たちがアイデアを出し合って作り上げました。今後は、11月4日（土）に九州産業大学にて行われる「九産大マルシェ」など、校外での多くのイベントで大々的に販売を行っていく予定です。



▲ 甘酒パウチ飲料  
「好っきり麴でウミダスエナジー」

日時

11/14 [火] 14:25~15:50

場所

福岡農業高校

連絡先：福岡農業高校

☎ 092-924-5031

### 福岡県獣医師会副会長 今村和彦 氏、福岡農業高校で記念講演

#### 「何故、今ワンヘルスカ。～世界のワンヘルスと本県における取組状況について～」

- 11月14日(火)に実施する、福岡農業高校の創立記念式典において、福岡県獣医師会副会長 今村 和彦 (いまむら かずひこ) 氏 を招き、「何故、今ワンヘルスカ。～世界のワンヘルスと本県における取組状況について～」をテーマに、世界に先駆けて行われている本県のワンヘルス活動について御講演いただきます。
- また、昨年度の福岡農業高校におけるワンヘルス活動について、都市園芸科・環境活用科・食品科学科・生活デザイン科の4学科の代表生徒(3年)が実践報告を行います。
- ワンヘルスとはどのような活動か、なぜ福岡県は世界に先駆けたワンヘルス活動を行うことができたのか、などを生徒全員で学び、「今自分たちができることは何か」を考える機会にします。



#### 福岡農業高校のワンヘルス教育

- 「福岡県ワンヘルス推進協力校」として、環境活用科を先頭に全校生徒で、人と家畜や野生動物の健康、環境保全活動に力を入れた活動を行っています。
- 令和5年度は県内全高校でのワンヘルス教育実施に向け、福岡農業高校でのワンヘルス教育実践の取組を各校に向けて発信しています。



▲ 小学校との交流事業「ふれあい動物体験」



▲ 学校林を活用した森林環境学習

日時 10:00～(売り切れ次第終了)

11/18 [土]・19 [日]

場所

道の駅くるめ

連絡先：久留米筑水高校

☎ 0942-43-0461

### 高校生がレシピ考案！秋の行楽シーズンにぴったりのお弁当を数量限定販売！

- 11月18日(土)、19日(日)の2日間、道の駅くるめにて、久留米筑水高校食物調理科の生徒が考案したオリジナルレシピのお弁当を販売します！
- 今回販売するお弁当は、「秋の行楽シーズンに食べたい！お弁当または丼もの」をテーマに生徒が考案したもので、約120のレシピ案から選考会で選ばれた5種類のお弁当が登場します！

#### <販売するお弁当(一部)>



スタミナつげよう！月見豚丼  
580円



秋のよくばり弁当  
650円



秋の味覚弁当  
600円

／ 私たちが考案しました ／

- 販売は10時から、<各日・各弁当50点限り>で売り切れ次第終了となります。
- 秋の食材を随所に使用し、見た目もきれいなお弁当です。生徒たちが考案したお弁当を持って、秋の行楽シーズンにお出かけしませんか？

