

味噌カレー プロジェクト

東京都立農産高等学校





食と緑と農の学園 都立農産高校

学校紹介!

東京の農業高校

① 瑞穂農芸高校

② 農芸高校

③ 農産高校

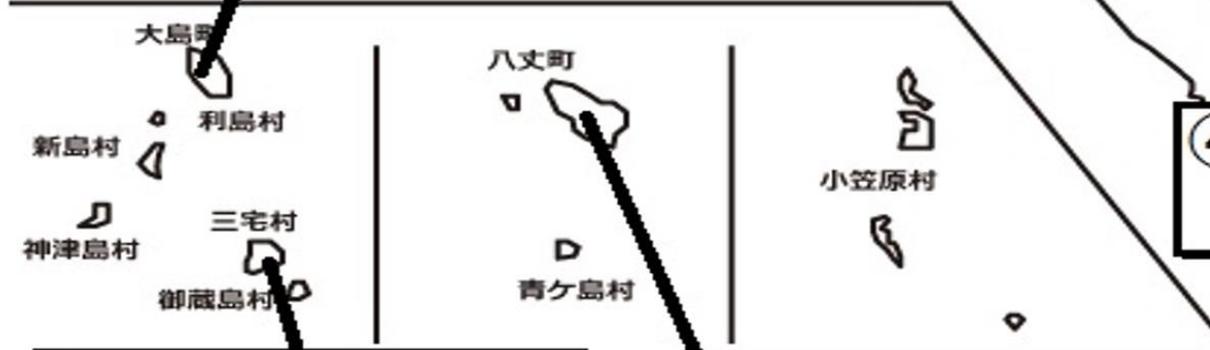
⑥ 大島高校

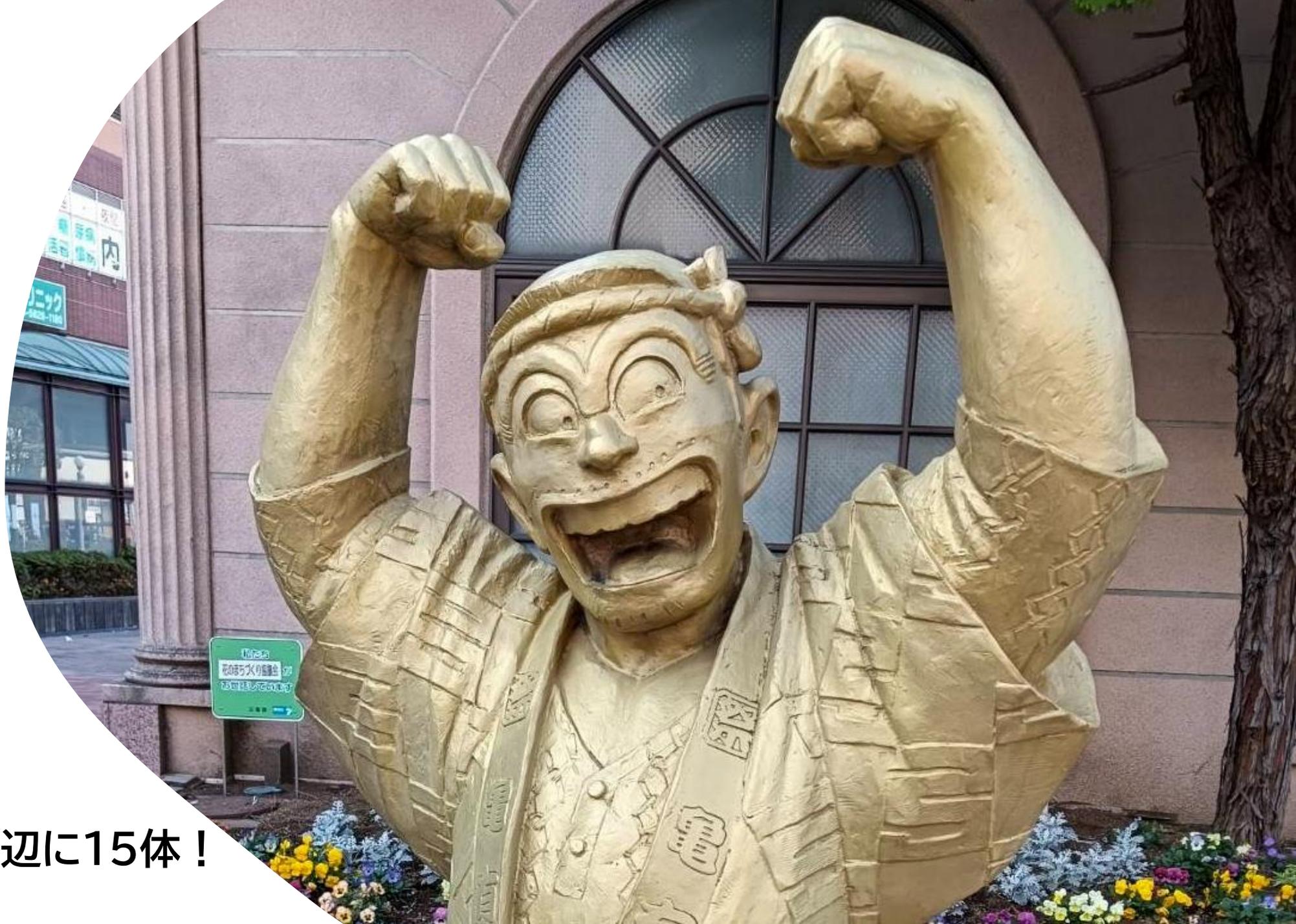
④ 農業高校

⑤ 園芸高校

⑦ 三宅高校

⑧ 八丈高校





こち亀像は亀有周辺に15体！

•園芸デザイン科

•食品科

食と緑と農の学園 都立農産高校

祝 全日制課程 国土交通大臣

学校施設



第1農場



ちんしょうかだん
沈床花壇

第2農場



温室

第3農場



果樹園

畑



草花温室



第3農場(圃場)
ほじょう

醸造室



杉樽





ゆっくりじっくり 低温仕込み
かめさん味噌
 NOHSAN BRAND



東京都立農産高等学校
 東京都葛飾区西亀有1-28-1
 TEL 03-3602-2865

プロジェクト 経緯

高校生夕張キャンプで
ご当地グルメ「夕張カレーそば」と
かめさん味噌との相性がいいこと
を発見



70周年農産高校のみそカレー



地域の企業との連携をしたいと思っていたが、
コロナ禍の影響で企画が進まなくなってしまった。

みそカレープロジェクトチーム結成





農産高醸造のみそ カレールウに

葛飾の「ワタナベ食品」と連携・開発

都立農産高校（葛飾区西亀有）の生徒有志が区内の食品会社「ワタナベ食品」と連携し、校内で醸造したみそを使ったカレールウの開発に取り組んでいる。生徒らは「地域に広めたい」と張り切っている。

商品化へ「地域に広めたい」
生徒らは、メモを取りながら同社の渡辺正通社長（48）の話に聞き、長谷川君はどの大きな泡立て器で鍋の中をかきまぜる作業を体験。「工程のどこまでをやるのか、考えてみる」と手を手挙げた。園芸科3年（17）は、同じクラスの野村かれんさん（17）を誘って参加。田辺さんがほかの調味料と同じで



「ワタナベ食品のルウで作ったカレーを試食する生徒たち」都立農産高校提供
「カレー好きだし、面白そう」と手を挙げた園芸科3年（17）は、同社の園芸科3年（17）は「みそは、地域連携の中で、専門性を生かす機会を」と話している。生徒たちは「地域に広めたい」と話している。



渡辺正通社長の説明を聞きながら鍋の中身をかきまぜる生徒。いずれも葛飾区立石で

農産高醸造のみそ カレールウに

葛飾の「ワタナベ

都立農産高校（葛飾区西亀有）連携し、校内で醸造したみそを使った「地域に広めたい」と張り切っている。

同校では、農産高校ならではの学びを深化し、地元企業との結びつきを強めようと、同校産のみそを活用するプロジェクトを進めている。

5月下旬、プロジェクトメンバーの生徒4人が、創業77年のワタナベ食品でカレールウ作りの工程を見学した。リードや植物油を熱し、小麦粉を入れて混ぜた大鍋にニンニクと赤ワインのペーストが投入されると、「香りが変わった！」と声を上げた。



旭カレールーの紹介

- 手作りの直火焙煎法
- 保存料、エキス類不使用
→ 胸やけを起こしにくい
- フレーク状のルー

味噌カレールウについて

原材料の違い

旭カレールウ

- ・ ワインを使用

味噌カレールウ

- ・ 日本酒→味噌と相性が○
- ・ 味噌→全体の1割（スパイスより多め）
- ・ トマトケチャップ（少なめ）



味噌カレールウができるまで

①油を熱する

②小麦粉を入れる

③焙煎する





④塩、砂糖を入れる



⑤にんにく、しょうが、**日本酒**を
混ぜたものをいれる



⑥**味噌**をいれる

⑦スパイス、フルーツを入れる

⑧なじませる



⑨番重にカレールウを入れる
(平らにならす)

⑩一晩、冷却乾燥させ、
フレーク状に加工する



⑪袋詰め



これまでの
販売

旭カレールウ×都立農産 謹製

味噌カレールウ

まろやかな優しい甘さ、
止まらない美味しさ

東京都東部地区唯一の農業
系高校 都立農産高校自慢の
「かめさん味噌」と 葛飾区
から「葛飾ブランド製品」認
定を受けている「ワタナヘ食
品の「旭カレールウ」がコラ
ボしました。

じっくりゆ くり木樽で仕
込んだ味噌の風味を感じなが
ら 旭カレールウのしつかり
とした味わいの和風カレーを
お楽しみください。

MISO CURRY MIX



価格▶

税込450円

内容量▶

120g (4人前)



10月12日 オホーツクダイニング銀星

- カレーライスの販売
- 20食限定販売 → 制限なしの販売へ
- 呼び込みのポップも制作



10月14日 やみいよろず

- カレーライスの販売
- 20食限定→製造から販売まで自分たちで行った
- 呼び込みのポップも自分たちで制作

校内醸造みそでカレールーウ開発

都立農産高校(葛飾区西亀有)の生徒有志が開発した、校内醸造のみそを使ったカレールーウが完成した。試行錯誤を繰り返して生み出した力作を18~20日午前10時~午後4時、テクノプラザかつしか(同区青戸7)で開かれる区産業フェアで販売する。(鈴木里奈)

都立農産高生、地元企業と連携

農産高校ならではの学びを深め、地元企業との結び付きを強めようと、校内産のみそを活用するプロジェクトを進めてきた。食品会社「ワタナベ食品」(同区立石)と連携。有志の生徒らが工場を見学し、従業員の指導を受けながら、校内で醸造したみそを使ったルーウを開発した。初めに市販のみそで試作した時はほやけた味になったが、学校伝統の杉だるで醸造した「かめさん味噌」を使うと、コクと深みが出たという。

工夫したのはみそを入れるタイミング。みその中のこうじが焦げると苦くなるため、工程の中で温度が低い時にみ

「新しいのに懐かしさ感じる味に」



完成したルーウとカレーを持ち、PRする農産高校の生徒たち。いずれも葛飾区亀有のオホーックダイニング銀星で

葛飾 産業フェアで販売 20日まで

そを入れると、焦げることなくきちんと溶け、うまく調和した。多くの人に食べてもらえようと、辛さは控えめだ。現在は有志8人でルーウづくりに取り組む。園芸デザイン科3年の小高颯太さん(19)は「新しいのに懐かしさを感じるカレーになった」と胸を張る。

ルーウは地域の飲食店でも使われ、12日は「オホーックダイニング銀星」(同区亀有)で野菜カレーなどを提供。生徒5人も店頭で「農産高校のみそカレー食べてみませんか?」「来週の産業フェアで販売します」と元気良くPRした。

食品科1年の鈴木咲凛さん(15)が「農産高校の良さを知ってほしい」と大きな声で呼び込んだ。通りがかりの人たちは「辛い?」「みそのカレー?」と興味津々で足を止め、生徒らの説明に聞き入った。

客として訪れた同校3年の牧野恵さん(18)は「最初はふわっと甘くて、後からカレーの辛さが来る」とほおばった。父親の牧野亮智さん(56)も「素朴な味でマイルド」と評判は上々だった。

ルーウは120g入り400円。フェアではワタナベ食品のブースで販売する。



自信作を店先で説明する生徒たち



10月27日 葛飾区産業フェア

- 目標販売個数 → 100袋
- 整理券配布 → 購入制限あり（1人2袋まで）
- 約13分で完売



11月10日 農産祭での販売

- 目標販売個数 → 100袋
- 整理券配布 → 購入制限あり（1人2袋まで）
- 整理券15分ほどで配布終了



11月17日 堀切地場産業展

- 目標販売個数 → 100個
- 整理券配布 → 購入制限あり（1人2袋まで）
- 整理券20分ほどで配布終了



11月23日有楽町交通会館マルシェ

- 目標販売個数 → 100袋
- 購入制限なし
- 他の販売に比べてお客様からの質問が多かった

今後の

味噌カレープロジェクト
活動予定

農産祭で味噌カレーコロツケの販売



地域の学校や個人店などに味噌カレー
を利用した食品を出してもらおう



テレビで味噌カレーを宣伝する



まとめ

校内だけで販売するのではなく多く
の人々に取ってもらえるように、
販売活動などを積極的にを行い、
葛飾区といえば味噌カレーといわれ
るまで活動していきたい。