

令和4年度 ふくしまの未来を創るFukuram基金成果発表

HAPPYプロジェクト



福島県立喜多方高等学校 生活部

福島県民の健康課題

急性心筋梗塞死亡率

男性 **34.7** 人 女性 **15.5** 人
(全国ワースト1位) (全国ワースト1位)

(2015年人口動態統計・年齢調整死亡率)
※人口10万人当たりの死因死亡率

メタボ率

18.1 % (全国ワースト4位)
(2018年特定健診データ)

脳梗塞

男性 **22.8** 人 女性 **12.6** 人
(全国ワースト7位) (全国ワースト5位)

(2015年人口動態統計・年齢調整死亡率)
※人口10万人当たりの死因死亡率

糖尿病

16.3 人 (全国ワースト3位)
(2016年人口動態調査・年齢調整死亡率)
※人口10万人当たりの死因死亡率



菊芋に期待できる効能

◎血糖値の上昇を抑制

◎腸内環境を良好に！

- ・肥満解消
- ・免疫力の向上



キクイモプロジェクト

菊芋を食生活に活用して
健康になって欲しい！！

キクイモブラウニー



菊芋の収穫



試作



地元人気店
たんたんどる



家庭で食べられる未来を目指す！



商品の完成！



【活動の振り返り】
キクイモを広められていない



家庭で食べられるためのアイデア

ラーメンのお供である餃子
日常食として家庭でよく食べられる！

喜多方ラーメン



ターゲット：家庭の献立を考える30～50代の女性

橋谷田商店さんのコメントをお聞きください！

(私たちに協力しようと思ったきっかけ)

農業・福祉・産業・高校を結ぶ連帯商品

【菊芋の生産】
夢の森花の散歩道

【印刷】
アドフレックス

【アイディア】
喜多方高校生活部

【食品加工】
橋谷田商店
就労継続支援事業所B型
いいで工房

【販売】
株式会社河京



地域の協力で完成！

おすすめポイント

菊芋がたっぷり入っている！

喜多方らしさが
詰まっている！

とにかく美味しい！



商品名とパッケージ

食べてみんべえ!!

国産豚肉・野菜使用
20個入り

喜多方市
熱塩加納町産
キクイモ 使用

喜多方高校生活部
オリジナルキャラクターの
「kikumo」です!



喜多方ラーメンの
チャーシュー使用

またかた喜楽里博
マスコットキャラクターの
「みんべえ」です!

幸せの喜多方キクイモ餃子

福島県立喜多方高等学校 生活部 考案



チラシの説明

食べてみんべえ!! 幸せの喜多方キクイモ餃子

関わってくださった地域の方々



- ・ アドフレックス
- ・ 株式会社河京
- ・ 就労継続支援事業 (B型) いいで工房
- ・ 橋谷田商店
- ・ 夢の森花の散歩道実行委員会

私たちの活動やキクイモ餃子についての想いを覗いてみませんか?



表面

◎ 美味しい焼餃子の作り方 ◎ 2人分 10~12コ

1 フライパンを温め油大さじ1を入れて全体に油をなじませます。火を止めて、凍ったままの餃子を並べます。



2 熱湯(目安100ml)を加えてフタをし中火にして5~6分蒸し焼きにします。



3 水分がなくなってきたら、フタを外し餃子の回りにゴマ油を小さじ1~2回し入れます。



4 強火にし、1分~1分30秒加熱してパチパチと音がたち始めます。餃子に焼き色がついたら完成です。



喜多方JK考案
新ギョーザの食べ方!

さっぱり派
しそ玉ポン
千切りしたシソの葉&
スライス玉ねぎ&ポン酢でさっぱり!

あなたは
どっち派?

こってり派
ごまダレ
ポン酢青ねぎ
ごまダレとポン酢を1:1で混ぜ
刻み青ねぎを加えて...

裏面

からだに美味しいたべものを…



月見橋いも庵にて
5. SHIS代表取締役 鈴木さん



蔵のまち農園



食物残渣から作られた有機質肥料

食物アレルギーの方も美味しく
安心して食べられるスイートポテトを…

月見橋いも庵の石焼き芋



【商品開発の方向性】

- ・砂糖・小麦粉・卵を使わない
- ・焼き芋の甘さを十分に活かす
- ・しっとりとした食感

すいーとぽてとの**こだわり**

★会津産の食材を使用

★砂糖、小麦粉、添加物は不使用

◎石焼き芋＋はちみつ

→コクを出す

◎発酵あんこを使用

小豆＋米麴＋山塩

→血糖値の急上昇を防ぐ



商品名 しあわせすいーとぽてと



製作したラベル

今後の活動

- ☆新しい菊芋スイーツの開発
- ☆菊芋レシピ集の製作



喜多方高校公式
インスタグラム
QRコード





ご清聴ありがとうございました