



# 平成30年度かなブラ学生特派員 活動報告書

平成31年 2月

神奈川県環境農政局農政部農政課  
(かながわブランド振興協議会事務局)

# 1 会議

## かなブラ学生特派員 交流会

- 1 日時 平成30年8月20日（月）9：00～12：00
- 2 会場 藤沢合同庁舎5階5A会議室（藤沢市鵜沼石上2丁目7-1）
- 3 参加人数 学生10名（相原高校3名、中央農高2名、吉田島高校2名、平塚農高1名、海洋科学高校2名）
- 4 内容 各高校の活動報告、3グループに分かれグループワーク、意見交換、かながわブランド弁当の昼食

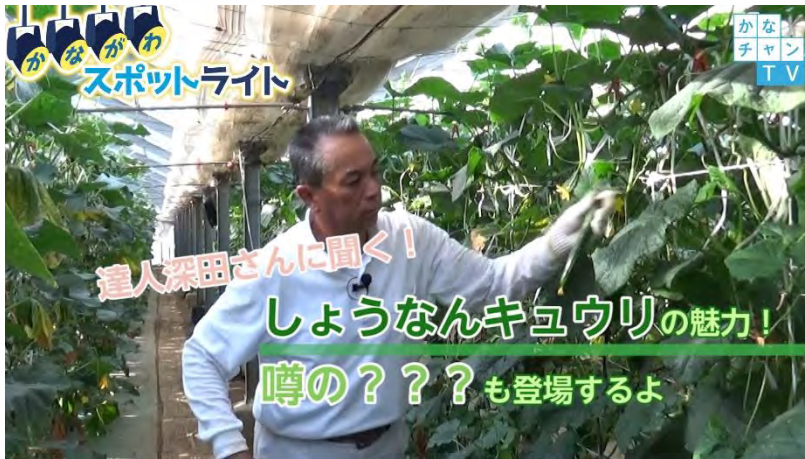


## 2 広報

### (1) かなちゃんTV

#### ア しょうなんキュウリ

- 1 日時 前編(収穫編)：平成30年6月20日(木) 後編(レシピ編)：平成30年6月27日(木)
- 2 会場 前編：深津さん畑(生産者) 後編：花菜ガーデン
- 3 出演者 前編：深津さん(生産者)、濱端さん(JA湘南)、アホマイルド坂本さん、ベジ太  
後編：若菜さん(平塚農高)、丸山さん(女優)、かっぴー、ベジ太
- 4 内容 前編：アホマイルド坂本さんによる収穫体験 後編：若菜さん、丸山さんによるレシピ紹介



## 2 広報

### (1) かなちゃんTV

#### イ 開成弥一芋

- 1 日時 平成30年11月21日(木)
- 2 会場 県立古田島高校
- 3 出演者 佐古さん(吉田島高校)、加藤さん(同左)、武藤さん(開成弥一芋研究会会長)、アホマイルド坂本さん
- 4 内容 アホマイルド坂本さんによる収穫体験、試食



# 2 広報

## (2) フェイスブック

### ア 海洋科学高校

- 1 日時 平成30年6月7日(木)、7月12日(木)、12月3日(月)、12月28日(金)
- 2 内容 かねしち丸(シラス漁)、キャベツウニ、走水あさり、マダカアワビ・ヒラメ等の取材・紹介
- 3 投稿者 伊代野さん、久保寺さん

**かなさんの畑**  
2018年6月7日

【かなプラ学生特派員から初リポートが届きました！  
Oかねしち丸～シラス漁～  
神奈川県立海洋科学高校です！  
初取材は、シラス・地ダコ直売所のかねしち丸さんへ  
かねしち丸さんは創業20年。主に湘南シラス・地ダコ  
をしています。  
そんなかねしち丸さんが一番大切にしていることは鮮  
度を保つため、漁からできるだけ早く帰って、シラ  
スにお客さんにおいしい湘南シラスを食べてもらいた  
はさまざま創意工夫をすることが分かりました。  
おススメの商品は釜揚げシラス！あったかご飯にの  
うまで食べていたシラスと違って、シラスの味が濃  
く、とっても美味しかったです(#\*#)  
かねしち丸さんのお店は『ソレイユの丘』の近くに  
あったときのお土産におすすめです！！  
かねしち丸のホームページはこちら → <http://www.s>

かなさんの畑では、メールマガジンを月に一回程度発  
行内の農林水産関係のイベントや、旬のかながわブ  
ラ品に関する情報を毎月お届け登  
録はもちろん無料！ぜひご登録ください！  
登録はこちら!!  
[http://kanasan-no-hatake.jp/mail\\_magazine/index.html](http://kanasan-no-hatake.jp/mail_magazine/index.html)



**かなさんの畑**  
2018年7月12日

【かなさんのこれが伝えたい!!】  
こんにちは、海洋科学高校です!!  
今回は、かながわブランドを使った本校の活動を紹介  
本校では「キャベツウニ」という活動をしています。  
「キャベツウニ」とは、かながわブランドである三浦  
ムラサキウニのことです。  
まだ実験中で中回試食はできなかったのですが、  
キャベツを与えることで、ウニの身を大きくしたり、  
り、甘味が強くなったりする効果があるそうです！  
ちなみに使っている三浦キャベツは出荷できなくな  
り利用しているそうです。  
とにかく海にいるウニがキャベツを食べるなんて驚き  
この「キャベツウニ」がかながわブランドになるよう  
これからも私たち海洋科学高校はがんばっていきます。



**かなさんの畑**  
2018年12月3日

【かなさんのこれが伝えたい!!】  
神奈川県立海洋科学高等学校のかなプラ学生特派員  
「走水あさり」についてレポートしてくれました！  
こんにちは!!海洋科学高校です。  
今回は、昨年かながわブランドに登録された「走水  
買市東部漁業協同組合 走水大津支所 丸良水産の  
ただきました。  
走水あさは神奈川県以外には出回っていない、希  
少な種、栄養豊富な走水の海で育つため、成長が早  
くなるのが特徴だそうです。  
漁期は4月～9月ですが、長塚さんオススメの時期  
は、その時期は身が柔らかくぷく  
りとしていて、他のあさがり食べられなくなるくら  
言っていました。  
その美味しさを守るための工夫がありました!!  
まず、漁のやり方は「じょれん」という道具を使っ  
取っています。そして、一つ一つ選別をします。傷  
を守りつつ漁をしているのです。さらに、漁中にま  
とで鮮度を保っているそうです。お客さんに新鮮な  
おうとしている事がよくわかりました。  
そんな美味しい走水あさりのオススメの食べ方は、  
を入らず、走水あさりのうま味成分だけで作ったま  
いしさを楽しめるそうです。  
走水あさは、よこそサポートマーケットや走水の  
売っています。神奈川県でしか食べられない走水あ  
さり!!  
私達も走水あさり食べてみたいです!!

かなさんの畑では、メールマガジンを月に一回程度  
発行内の農林水産関係のイベントや、旬のかながわブ  
ラ品に関する情報を毎月お届け登  
録はもちろん無料！ぜひご登録ください！  
登録はこちら!!  
[http://kanasan-no-hatake.jp/mail\\_magazine/index.html](http://kanasan-no-hatake.jp/mail_magazine/index.html)

**かなさんの畑**  
2018年12月28日

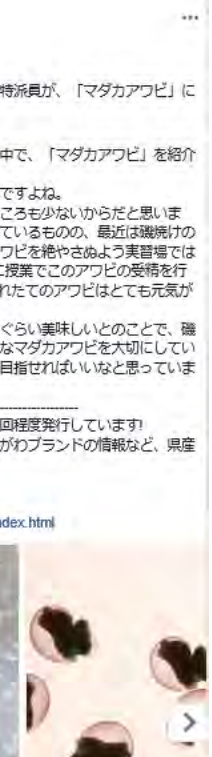
【かなさんのこれが伝えたい!!】  
神奈川県立海洋科学高等学校のかなプラ学生特派員が、「ヒラメ  
レポートしてくれました!  
こんにちは!!海洋科学高校です。  
「マダカアワビ」に引き続き、かながわブランドを目指してい  
が、本校で種畜生産している「ヒラメ」です。  
どんな料理で食べても美味しいヒラメですが、値段が高く、食  
か並はないのではないかと思います。実際に天然のヒラメも多  
あるわけではありません。  
そこで、本校の実習場では毎年1月に卵から育て、4～5cmの大  
5月頃放流しています。放流をする主な理由は、放流したヒラメ  
子孫を残したりすることで、さらに多くのヒラメが市場に出回  
てほしいと考えているからです。  
今後は一部のヒラメを放流せずに、30cm以上の大きさまで養  
殖です。餌を工夫して付加価値を付けたり、本校オリジナルの加  
ることができれば、たくさんの人に食べてもらうことができると  
放流以外の取組にも挑戦して、いつか新しいかながわブランドに  
などと思います。

かなさんの畑では、メールマガジンを月に一回程度発行してい  
ます。発行内の農林水産関係のイベントや、旬のかながわブ  
ラ品に関する情報を毎月お届け登  
録はもちろん無料！ぜひご登録ください！  
登録はこちら!!  
[http://kanasan-no-hatake.jp/mail\\_magazine/index.html](http://kanasan-no-hatake.jp/mail_magazine/index.html)

**かなさんの畑**  
2018年12月28日

【かなさんのこれが伝えたい!!】  
神奈川県立海洋科学高等学校のかなプラ学生特派員が、「マダカアワビ」に  
ついてレポートしてくれました!  
こんにちは!!海洋科学高校です。  
今回は、本校長井海洋実習場で養殖している中で、「マダカアワビ」を紹介  
します。  
マダカアワビという種類はあまり聞かないですね。  
それは、全国的に水揚げ量も養殖しているところも少ないからだと思  
います。神奈川県では昔から水揚げや養殖がされているものの、最近  
は焼付けのため、数は激減しています。そんな貴重なアワビを  
焼やさぬよう実習場では種畜生産や放流をしています。今年も11  
月に授業でこのアワビの受粉を行い、約1年間の子育てが  
始まりました。生まれ変わったアワビはとても元気  
良く、あちこち動き回っていました!  
漁師さんたちの話では、クロアワビと同じぐらい美味  
しいとのこと、磯焼け対策や資源管理をして、地元  
の海と貴重なマダカアワビを大切にしていきたい  
です。そして将来かながわブランドを目指せ  
ばいいなと思っています!

かなさんの畑では、メールマガジンを月に一回程度発行してい  
ます。発行内の農林水産関係のイベントや、旬のかながわブ  
ラ品に関する情報を毎月お届け登  
録はもちろん無料！ぜひご登録ください！  
登録はこちら!!  
[http://kanasan-no-hatake.jp/mail\\_magazine/index.html](http://kanasan-no-hatake.jp/mail_magazine/index.html)



## 2 広報 (2) フェイスブック

### イ 吉田島高校

- 1 日時 平成30年7月25日(水)、9月11日(火)、11月5日(月)、12月6日(木)、2月4日(月)
- 2 内容 開成弥一芋、あしがらいちじく等の紹介、古田島高校文化祭、都筑阪急フェア、ゆがわら農林水産まつり&みかんグルメ&スイーツサミット2019in湯河原、等の報告
- 3 投稿者 佐古さん、加藤さん

かなさんの畑  
2018年7月25日

【かなさんのこれが伝えた！】  
かながわブランドの「開成弥一芋」について、かな哲平さんと加藤 俊弥さんがレポートしてくれました  
【開成弥一芋レポート】作者者 佐古 哲平 加藤 俊弥  
私達の通う吉田島高校では、高校のある開成町の特産品にも認定された「開成弥一芋」を栽培します。1枚目が、6月18日に撮った写真です。中央にあるものが親芋で、葉や根が膨大しやすいです。両端にあるものが孫芋で、こちらは生育に大きな差と比べると、葉や根がいさという特徴があります。この時の草丈は、親芋が55センチほどあり、孫芋が20センチほどでした。

2枚目が7月20日に撮った写真で、左側の親芋の草丈が55センチでした。先月の弥一芋と比べると、葉や根が大きく成長し、きつこの葉は傘としても使えちゃいますよ！

かなさんの畑では、メールマガジンに月に一回程度県内の農林水産関係のイベントや、旬のかながわブランドに関する情報を毎号お届け！登録はもちろん無料！ぜひご登録ください！登録はこちら！  
[http://kanasan-no-hatake.jp/mail\\_magazine/index.htm](http://kanasan-no-hatake.jp/mail_magazine/index.htm)



かなさんの畑  
2018年9月11日

【かなさんのこれが伝えた！】  
かながわブランドの「あしがらいちじく」の神奈川県立吉田島高等学校 加藤俊弥さんがレポートしてくれました！  
【あしがらいちじくレポート】作者者 加藤 俊弥  
神奈川県のブランド品の一つ「あしがらいちじく」がまほごで有名な小田原市の近くにある、自然豊かな足柄市という所のスーパーにて販売がされています。あしがらいちじくは8月の下旬から11月の中旬までです！あしがらいちじくは、デザートに使うもよし、フケに刺して食べたりもよし、あしがらいちじくは、9月中旬から10月中旬が旬見つけた際には是非ともお一つ！

かなさんの畑では、メールマガジンに月に一回程度県内の農林水産関係のイベントや、旬のかながわブランドに関する情報を毎号お届け！登録はもちろん無料！ぜひご登録ください！登録はこちら！  
[http://kanasan-no-hatake.jp/mail\\_magazine/index.htm](http://kanasan-no-hatake.jp/mail_magazine/index.htm)



かなさんの畑  
2018年11月5日

神奈川県立吉田島高等学校のかなプラ学生特派員が、レポートしてくれました！  
11月4日に、吉田島高校の文化祭が行われました！そこで私達、かなプラ学生特派員は、手渡しで「かながわチャンネルTV」「開成弥一芋」等の認知度向上を目的とした布しました！やはり笑顔と挨拶は必須ですね！！



かなさんの畑  
2018年12月6日

神奈川県立吉田島高等学校のかなプラ学生特派員が、都筑阪急一芋の販売会についてレポートしてくれました！  
「あの子達に負けないように頑張らなくちゃ」温かい目で見守った店員さんの言葉が私たちのやる気を引き出しました。11月23日に都筑阪急で開成弥一芋の販売会を行い、声を張り甲斐もあり、2時間で60袋を売り切ることができました。販売の後は、痛くて恥ずかしかっていた私達を見かねて、声出しを手助けた店員さんと環境農政局の職員の方には感謝しています。改めてなにかをするには「仲間」あるいは「協力者」が必要でした。とてもありがたかったです。

私たちはこの活動で、買い物する方々の前で吉田島高校が栽培販売する素晴らしい経験ができた上に、開成弥一芋の良さや存在以外の方々に知っていただくことが出来、とても嬉しく思っています。今後はもっとインパクトがあり、興味を引くような声出しが必要だと思います。開成弥一芋をより深く知る必要があると思います。開成弥一芋と共に歩んできた私たちかなプラ特派員活動はまだです！



かなさんの畑  
2月4日 10:45

【かなさんのこれが伝えた！】  
県立吉田島高校の、かなプラ学生特派員から投稿がありました！！  
こんにちは！かなプラ特派員の、佐古哲平です！！  
1月19日(土)に湯河原農林水産まつり&みかんスイーツ・グルメサミットに参加させていただき、かながわブランドノートや湘南ゴールドこんにやくゼリーの無料配布を行い湘南ゴールドのPR活動を行いました！湯河原は地元なので、中学の友人やその母親と会い「お久しぶり〜」など挨拶ができた、様々な人に声をかけ対話を磨いたり、売り込みの通り甲斐や楽しさ、難しさを知る良い機会になりました。



### 3 販売促進活動(吉田島高校)

#### ア 都筑阪急 「神奈川美味競演」

- 1 日時 平成30年11月23日(金) 13:00~15:30
- 2 会場 都筑阪急 地階食料品売場(横浜市都筑区中川中央1-31-1-1)
- 3 参加者 佐古さん、加藤さん
- 4 内容 吉田島高校で生産した開成弥一芋のPR・販売



#### イ ゆがわら農林水産祭り&みかんグルメ&スイーツサミット2019in湯河原

- 1 日時 平成31年1月19日(土) 10:00~15:00
- 2 会場 湯河原海浜公園(足柄下郡湯河原町門川11)
- 3 参加者 佐古さん
- 4 内容 湘南ゴールドこんにゃくゼリーやかながわブランドノート等の配布



### 3 販売促進活動(中央農業高校)

#### 都筑阪急 「神奈川美味競演」

- 1 日時 平成31年2月23日(土) 13:00~15:00
- 2 会場 都筑阪急 地階食料品売場(横浜市都筑区中川中央1-31-1-1)
- 3 参加者 金子さん、河合さん
- 4 内容 中央農業高校で生産した卵および、都筑阪急とのコラボメニュー「親子丼」、「玉子と海老のあんかけ丼」、「出し巻きたまご」、「出し巻き玉子サンド」のPR・販売

