

令和2年度 埼玉県キャリア教育実践アワード

埼玉県立狭山工業高等学校 電子機械科

1. プログラム名

狭紅茶プロジェクト

～ 摘んで、揉みこんで、発酵させた！



第1次産業を第6次産業へ、世界に羽ばたく和紅茶作り ～

2. 企画内容

第1次産業（農業）に工業高校の生徒が携わることにより、付加価値を付けて6次産業にすることで、茶業を活性化させる取組です。

平成29年より、電子機械科の課題研究という教科で、狭紅茶イベント班として、3年生が活動をしております。

今年は、製作依頼を受けた菱凋（いちょう）機を、授業で習得した工業技術を活用し設計・製作をおこない、企業の指導を受けながら、狭紅茶を「Japanese Tea Selection Paris」の和紅茶部門に出品しました。

また、地元お菓子店やカフェとの共同で新商品（焼き菓子、プリン、パウンドケーキ）の企画をおこない、狭紅茶を使用した商品を増やし、話題になることで狭山の知名度アップにつなげています。

3. 協力企業より

- ・有限会社東阜 横田園 常務取締役 横田貴弘 様

年を追うごとに狭紅茶の味わいが洗練されていくのを見ると、お茶屋としてもうれしく思います。特に今年は品質の高さから、より高レベルな舞台に狭紅茶は羽ばたいていきました。フランスのパリで行われた日本茶コンクール

「Japanese Tea selection Paris」に出品されたことも、何よりです。茶業者が作ったものではない、それも工業高校生が作った紅茶を海外で行われる品評会に出品するという前代未聞の偉業は、誇るべきことだと思います。

今後は、より装置のクオリティを上げることで、狭紅茶の品質を高めるだけでなく、ひいては狭紅茶の力で狭山工業高校の名前を全国に知らしめること、さらに茶業者の目から鱗が落ちるような装置を提案作成し、まだまだ発展途上である国産紅茶界に一石を投じることを期待しております。

- ・デージーカフェ 代表 船本淳子 様

狭紅茶プロジェクトの皆様の手作りの紅茶を使って、プリン作りで参加させて頂きました。プリンを試食して下さり、心の込められたご意見を頂きまして、今後の製品作成のヒントになり、感謝致します。

紅茶の味をもっと引き出せるように、材料の中に混ぜ込む量やタイミングなど、改良方法を考える事に役立ちました。生徒の皆様が紅茶の作成に試行錯誤する姿が目に見えます。

今後、益々、狭山茶を生かした、狭紅茶が、特産品になるよう頑張ってください。