

皆さん、こんにちは



白川郷学園です。



今日はよろしくお願いします。

8年生が商品開発した
『白川郷いなり』



&

8年生が考案した『給食献立』

私達の**熱い思いと秘密**について発表します。

『白川郷いなり』の開発

4月。私達は、

白川村の特産物があまり多くない。



そして、知られていない。 ということに気付きました。

自分達で白川村の魅力が伝わる特産物を
開発し、白川村をアピールしたい。



そして、白川村を活性化させよう！

『白川郷いなり』は、ただの
いなり寿司ではありません。



家庭科の時間
と
総合的な学習の時間
で開発



調味料以外すべて白川村の
食材を使用しているのです。

『白川郷いなり』の開発

白川産
きくらげ



おばあちゃんの
赤カブ漬け



地元限定販売
あげ

白山や地元の山
で採れた山菜



『白川郷いなり』の開発

白川郷いなりは、私達8年生だけで開発した訳ではありません。

たくさんの方々からの
アドバイス

地域の方の協力



また、

「白川びと学」という名の〈白川村の人〉と
一緒に学ぶ「ふるさと学習」

いなりの開発協力者
地場産物農家
地元の飲食店

『白川郷いなり』の販売

白川村や高山市で私達の開発した
『白川郷いなり』を販売しました。



私達にとってこのうえない喜びです。

そして、なんと・・・



道の駅「白川郷」で 本格的に販売決定！



現在も、好評販売中です。
白川郷インターを降りてすぐのところ
にありますので、ぜひお立ち寄り下さい。

『給食献立』

私達が開発した『白川郷いなり』を
学園のみんなに食べてほしい。



『白川郷いなり』を主食とした
給食メニューをつくらう。



ふるさと白川村をまるごと 表現できる給食メニュー



給食メニューに
熱き思いを！



考案した給食メニュー

庄川の水で
育ったマス

飛騨ほうれん草
のえごま和え

開発した
白川郷いなり

郷土料理の
すったて汁



『給食献立』に隠された秘密



庄川



白山



合掌集落



配膳 = 白川村の地図

私達にとって、白川村の自然、食材、
村民のみなさん、白川村まるごと
大切な宝物

そんな思いを詰め込んだ給食メニューこそ

「まるっと世界遺産,白川郷！」

ご清聴ありがとうございました。

ぜひ一度白川村に
お越し下さい。



今回、このような発表する機会を与えて下さり、
本当にありがとうございました。
また、お会いできること楽しみにしています。

白川郷学園 8年生

