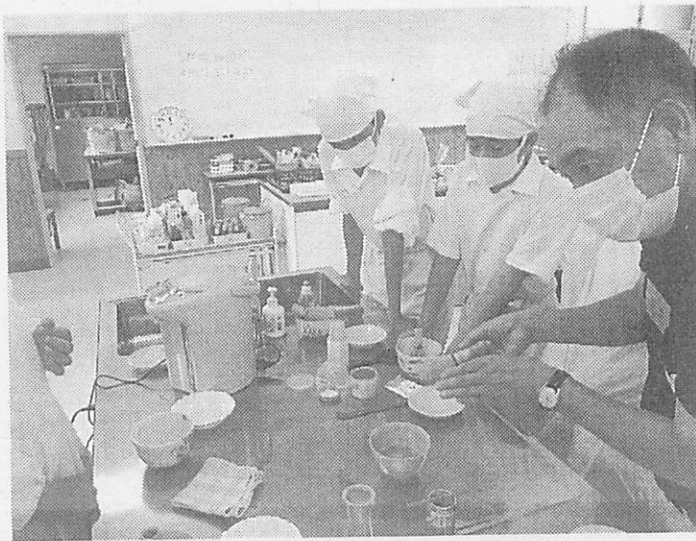


# 抹茶の海外展開を学ぶ

一色高 1年生 本田氏 茶製社 葵製茶社長 講師に

県立一色高校で二十九日、生活デザイン科の一色高一年生を対象にした講座があり、西尾市上町にある「葵製茶」の本田忠照代表取締役社長が「オーガ



ニック抹茶のグローバル展開」と題して講師を務めたII写真。同科では毎年、テーマを決めて、地域の特産物を生かした創作料理や、特産物に関する新しいビジネス展開についての講座を開いている。これまで、ウナギを使った創作料理、えびせんべいの開発を行ってきた。本年度は抹茶ビジネスの北米展開を進めている同社の本田社長を講師に迎えて行われた。

この日は、「なぜ海外へ販路を求めたのか」どのよう販売展開を進めてきたのか、「海外展開で会社が学んだことは？」、「グローバル化が進む中で一色高校生に期待すること」をテーマに講義が行われた。その後、「有機栽培の抹茶とその他の抹茶のさまざまな比較」「抹茶をたてて西尾市の銘菓三河巻を味わう」「抹茶の美味しいたて方」などをテーマにした体験も行われた。

ネットでつながる  
自分のまち  
三河新報社  
shinpo.web  
カチッ  
検索

生徒たちからは「身近な抹茶にもいろいろな種類があって、生産者の細かな配慮や工夫があることが分かった」「抹茶の販路を世界各国に広げるビジネスが進められていることに、時代の変化を感じた」「地元の特産が世界に広がっていくビジネスに興味を持った。このような仕事に関われたらよいと思った」といった感想があった。

この講座は県教委のグローバル人材育成事業の一環で企画された。

一色高生活デザイン科1年生

# 抹茶の海外展開学ぶ

県立一色高校で29日、講師に葵製茶社長の本田忠照さん(西尾市上町)を迎えた生活デザイン科1年生対象の特別講座「オーガニック抹茶のグローバル展開」があった。

地域の特産物を活かした創作料理や新しいビジネス展開について、毎年テーマを決めて生徒が学ぶ同科では、県教委のグローバル人

材育成事業の支援を受けて開講した。

教壇に立った本田さんは抹茶のおいしい点て方なども披露しながら、有機栽培をはじめとした様々な種類のある抹茶を細かな配慮や工夫で生産している状況を説明。時代の変化やニーズへの対応で抹茶の販路を北

米へ広げている取り組みなどを紹介した。

生徒たちは「地元の特産が世界に広がっていくビジ

ネスに興味を持った」「このような仕事に関わってみたい」などと感想を述べた。

