



魚津市イメージ
キャラクター
「ミラたん」

魚津市プレスリリース 令和2年7月29日



魚津の「夏果樹」× 富山調理製菓専門学校（富山市）

～プロのパティシエ・料理人を目指す学生が園地訪問を行います～

このたび、魚津の『夏果樹』園地や研究施設等を、富山調理製菓専門学校の学生がめぐり、収穫・交流体験会を行います！

魚津の『夏果樹』といえば、桃、梨、ぶどう。8月下旬は、3つの果樹がすべてそろそろ貴重な時期です。今回、このタイミングにあわせ、プロのパティシエ・料理人を目指す学生62名が、魚津の果樹園地等を訪れます。

学校とのコラボレーション企画は、昨年12月の「りんご収穫体験」に続く第2弾。今回は初めて、プロの料理人をを目指す調理技術科の学生も参加します。

今回の取組は、魚津の旬の果樹をPRし、未来につながる新たなファンづくりを目的とする「魚津の果樹応援事業」の一環で行うものです。学生の皆さんには、魚津の旬の果樹を学び、味わい、理解することで、まずはファンになっていただくことを目指します。さらに、製菓のみならず、和洋中の様々な料理に取り入れる食材として、今後、授業での活用や、加工品、レシピ等の開発に幅広く利活用していただければと思っています。

お忙しい中とは思いますが、ぜひ取材方、よろしくお願いいたします。

1. 日程

| 開催日 | 時間 | 場所 | 内容 |
|--------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 8月28日 (金) | 10:00 ～11:30 | 県・果樹研究センター 住所 魚津市六郎丸 1227-1 | ・夏果樹について学習 ・研究園地めぐり ・「梨」の収穫体験 |
| | 12:00 ～13:00 | 魚津埋没林博物館 他 住所 魚津市釈迦堂 814 | ・昼食等休憩 ・館内自由見学 |
| | 13:00 ～15:00 | 桃山ぶどう園 住所 魚津市石垣平 3029 | ・生産者からの話 ・「ぶどう」の試食など |
| | | 関口謙三もも園 住所 魚津市天神野新 197 | ・生産者からの話 ・「桃」の収穫体験 |

2. 参加者 富山調理製菓専門学校 製菓技術科 2年生 29名、
調理技術科 2年生 33名、引率等2～3名

3. 詳細 別紙参照

担当部署：魚津市農林水産課（農産振興係）
（課長）山本 浩司
（担当）係長 浦崎 邦禎、主任 宮本 祐子
TEL：0765-23-1034／FAX：0765-23-1053
E-mail：norinsuisan@city.uozu.lg.jp

実施団体について

●学校法人 青池学園 富山調理製菓専門学校 (理事長 あおいけ ひろき 青池 浩生 氏)

2017年4月開校。運営は学校法人青池学園（福井市）。

プロの調理師、菓子職人を育てる専門学校として、調理技術科（2年制）・製菓技術科（2年制）がある。

学生数 119 名（2020年7月1日現在）。

富山県にある学校として、県産食材を積極的に用い、地産地消を推進している。

特に、実習では、県産食材を扱う経験を積むことで食材への理解を深め、また校外学習では、生産地への訪問や生産者・諸団体との交流を積極的に行うことで、食材そのものの知識や背景、生産過程や生産者の思いを学ぶ活動に力を入れている。

学校に併設のカフェ・レストラン「Restaurant Aoike」では、県産食材を用いた新たなメニューを開発、販売・提供し、食材の普及や情報発信を行っている。

学生は将来、魚津市はもとより県産の食材を扱いその美味しさや特徴を広く発信する担い手として、大いに期待される。

【学校への問合せ先】 担当者：企画広報室 室長 氷見 まどか
電 話：076-491-1177

市と富山調理製菓専門学校とのこれまでの経緯

2018年9月～11月

魚津市にて異業種混合型リーダーシップ開発プログラム「アライヴALIVEプロジェクト」実施。
首都圏の民間企業社員 25 名＋市職員 5 名が 5 チームに分かれ、市に対して 5 つの提案を行った。
そのうち、「ウチマゴ×ソトマゴ プロジェクト」が採用（市で事業化）となった。

2019年4月

「ウチマゴ×ソトマゴ プロジェクト」の具現化にあたり、市の主管課が農林水産課に。

2019年7月

市担当者が「学校法人 青池学園 富山調理製菓専門学校」を訪問。魚津の豊富な果樹を紹介するとともにプロジェクトの概要を説明。「りんご」からつながりを持つことになった。

2019年12月

・富山調理製菓専門学校の製菓技術科 2 年生 16 名が、魚津のりんご園地と県果樹研究センターを訪問（市の果樹加工組合「ヴィータ ディ フルッタVita di frutta」とのコラボ企画）。魚津のりんごの歴史や特徴を学ぶとともに、収穫体験を実施。その後、製菓の実習にて、魚津のりんごを用いた洋菓子「タルトタタン」を学習。

・カフェ・レストラン「Restaurant Aoike」のクリスマスランチに、魚津のりんごを用いたデザートを採用。

2020年1月

魚津のりんごを用いた洋菓子「タルトタタン」を、カフェ・レストラン「Restaurant Aoike」にて、22日、29日の2日間にわたり販売。のべ90個が完売。

2020年4月

「ウチマゴ×ソトマゴ プロジェクト」を「魚津の果樹応援事業」とし、予算化。

2020年8月

「魚津の果樹応援事業」の一環で、製菓技術科 2 年生 29 名、調理技術科 2 年生 33 名が来市。魚津の夏果樹（桃・ぶどう・梨）園地や研究施設等を訪問し、収穫体験等を実施予定。