

山梨県

1. 商品名等

商品名	とろける大福すするくんシリーズ (ブルーベリーミルク・くろみつきなこ)	
商品写真(イメージ等)		商品説明(コンセプト等) とろける大福 ブルーベリーミルク 素材は全て北杜市産！ブルーベリーと牛乳と梨北米100%でフワフワとろける大福ができました。 とろける大福 くろみつきなこ 金精軒の看板商品「信玄餅」をイメージして、とろける大福黒蜜きな粉バージョンを作りました。梨北米100%です。

2. 学校紹介

学校名	山梨県立北杜高等学校	電話	0551-20-4025
住所	山梨県北杜市長坂町渋沢 1007-19	FAX	0551-32-3194
担当者	坂井 譲明・大久保 健・渡邊 美穂・布施 直哉・長田 卓也		
URL	http://www.hokutoh.kai.ed.jp/		
E-mail	sakaim@kai.ed.jp		

本校は、大正5年4月に北巨摩郡立農学校として開校して以来、幾多の変遷を経る中で、峡北高校、峡北農業高校、須玉商業高校を統廃合し、平成13年4月に北杜高校として開校しました。

平成28年『北杜市と北杜高校との包括的連携に関する協定書』を締結。相互に連携し、地域振興と人材育成に寄与するとともに、豊かで活力ある地域社会の形成とふるさとを愛する豊かな人づくりを図り相互の発展を目指すことを目的としています。平成30年度から「山梨県北杜市における『食と農』を活かした住み続けられるまちづくり推進プロジェクト」を実施しています。

3. 実施科目等

科目名	課題研究、現代ビジネスなど	単位数	4単位
対象生徒	2・3年生60名	担当教員数	6名

4. 予算関係(費用)

北杜市と北杜高校との包括的連携協定事業の取り組みの一つとして「山梨県北杜市における『食と農』を活かした住み続けられるまちづくり推進プロジェクト」内の予算で実施。

5. 開発経緯等



4

▲ 北杜市の農業

雄大な大地と気候風土に育まれる「北杜」の農作物

北杜市は、清らかな水と太陽の恵み、肥沃な大地など豊かな自然環境を生かし、水稻をはじめ野菜や果物など多くの農作物が生産され、山梨県屈指の農業地帯です。

なかでも「お米」は、北杜市の基幹作物として古くから盛んに生産され、品質も高く「米どころ」としても知られています。

令和5年度は「食杜北杜」のテーマ食材として、山梨県で収穫量NO.1の「米」を使用した「米粉」を選び、普及促進を図っていきます。

▲ 北杜高校とは

ようこそ北の杜へ ここは夢が育つ場所

山梨県立北杜高等学校は長い歴史と伝統を持った自然豊かな駒北の地に、大いなる希望と強い志を抱いた若者が集い、互いに切磋琢磨し、文武において活発な学びの杜を築き、「北の杜」から世界にばばたいて欲しいとの願いをこめています。

また、「杜」は「木」と「木」または「もり」と読み、山野に自生するバラ科の果樹『やまなし』の意味と、樹木に囲まれた厳かな場所という意味があります。

校訓 | 古教創真

古くからの教えを受け継いで、真理を究め、新たなものを作り出すこと。

▲ 食杜北杜とは

空を感じる美味しいまち...「北杜」 食べたい!! 観たい!! 住みたい!!

清らかな水、日本一の日照、豊かな土壤の地、北杜市で育まれる安全安心な農畜産物を使用し、市内の事業者と地元北杜高校生がタッグを組み、新たな地域ブランドとなる新商品の開発・販売を行っています。

地域の稼ぐ力を高め、若者が地域の魅力を再発見することにより、SDGsの開発目標の達成に向けて取組として、平成30年度から実施しています。

北杜市が誇る「食と農」を生かした地域ブランドの確立を目指し、「食杜北杜」と名付けました。高校生の柔軟で自由な発想力と、地元素材を知り尽くしたプロの技のコラボレーションにより、毎年、魅力あふれる商品が誕生しています。

平成30年度から令和5年度までに、のべ市内の18事業者と高校生291名が参加し、86品の商品が開発されました。

▲ SDGsへの取り組み

暮らしやすく、幸せな未来を作るために

食杜北杜では、持続可能な開発目標17のうち、4「質の高い教育をみんなに」、8「働きがいも経済成長も」、9「産業と技術革新の基盤をつくろう」に取り組んでおり、次世代を担う高校生に地域の良さを再認識してもらい、11「住み続けられるまちづくり」の実現を目指しています。



SDGs…「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。
2015年9月の国連サミットで採択されたもので、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された。
2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標



北杜市内の道の駅での販売会の様子



校外での定期的な販売実習

5

6. 販売形態・期間

有
・
無



定期的な催事での販売。(使用原材料に期間制限があるため)
店舗、インターネットでの販売。

購入希望の場合は直接事業者にお問い合わせください。

7. 協力者等

有
・
無

金精軒製菓株式会社 北杜市白州町台ヶ原2211
北杜市の恵まれた素材をお菓子に
込めて。手作りで温かみのあるお菓子作りを大切にしています。

Tel 0551-35-2246
kinseiken.co.jp/

8. 商標登録の有無

有
・
無

企業により検討。

9. 今後の課題・展望等

常設的な販売店の協力と積極的な県内外での催事販売及びインターネット販売。

[2024食杜北杜パンフレットダウンロードはこちら](#)
[ネットショップはこちら](#)