



阿古谷みらい協議会「あこたにタルト」調理補助



サポートスタッフ募集！

阿古谷みらい協議会では、「農産品を活用した商品開発」として、協議会で育成した「さつまいも」を活用したタルトづくりを、猪名川甲英高等学院生徒及びフレンチシェフと共同し実施しています。

今回、生徒たちのタルト調理をお手伝いし、さらに西宮甲英高等学院文化祭での試食会と一緒に実施して下さる「サポートスタッフ」を募集します。ご参加をお待ちしております！

1.阿古谷みらい協議会ってなに？

阿古谷地域を含む猪名川町の各種団体関係者や農業者で協議会を作り、農林水産省の交付金を受け、グリーンツーリズム事業、農産品活用事業などに取り組んでいます。平成28年3月に発足しました。農業を軸に、地域を元気にする活動に取り組んでいます。

2.あこたにタルトの開発ってどんなこと？

協議会で協議を重ね、「さつまいも」を使った「タルトづくり」を行うことにしました。

背景には、・さつまいもは栽培がしやすく材料確保が可能であること。

・猪名川町内では農産品を使った洋菓子が少ないこと ・購入層は都市部の女性で、華やかさが必要と考えたことなどがあげられます。レシピづくりはフランス料理シェフの高山秀樹氏にご協力いただきながら、阿古谷地域の学校である猪名川甲英高等学院第一期生が調理や商品企画を行います。



3.何をお手伝いすればいいの？

高山シェフがレシピ制作を行い、11月に3回の実習を行った後、西宮甲英高等学院の文化祭での試食会を予定しています。実習時及び文化祭に、事前準備生徒たちの調理などをサポートしてください。

募集内容

調理サポートスタッフ（若干名）

（要件）原則として下記4回のスケジュールに参加できること（※難しい場合はご相談ください）

調理に係る免許等は不要。お菓子づくりが好き、生徒と一緒に何かしてみたい、地域活動に関わってみたいかなど、動機は自由でかまいません。

ご自身（マイカーなど）で学校まで来られる方をお願いします。

■スケジュール■ ※西宮甲英文化祭への参加は、猪名川甲英高等学院よりバスにご乗車いただけます。

日程	時間	場所	内容
11月1日（火）	13:30~16:30	猪名川甲英高等学院	シェフによるデモ調理見学・試食
11月8日（火）	13:30~16:30		シェフ指導の下生徒調理のサポート
11月15日（火）	13:00~16:30		生徒調理サポート
11月22日（火）	終日	西宮甲英高等学院	文化祭での試食会・生徒調理サポート

（謝 礼） なし。ボランティアとなります。ボランティア保険へのご加入をご自身でお願いします。

（持ち物） エプロン・三角布

（お申込み） 阿古谷みらい協議会／猪名川甲英高等学院（担当：九鬼）までお電話ください。

電話番号 072-767-2266

一緒にしませんか♪

「あこたにタルトづくり」は、こんな人たちが活動しています！

阿古谷みらい協議会メンバー

芋を植えるところからやっています！



猪名川甲英高等学院生徒たち

レシピ開発、調理、販売！

今年度春に開校した農業の高等専修学校の生徒たち。
第一期生として、農業実習地で農業に取り組んでいます。



シェフ 高山 英紀さん

生徒と一緒にレシピ開発協力！

世界的なフランス料理コンクール「ボキューズ・ドール」にてアジア・パシフィック大会優勝、
世界大会5位と経歴を重ねる。現在は「メゾン・ド・タカ 芦屋」シェフ。



NPO法人農商工連携サポートセンター 大塚洋一郎さん

トータルアドバイス&サポート！

農業と商工業をつなぐ。各地での農産品活用事業の経験を
活かし、トータルアドバイスとサポートとして関わって
いただいています。

