

## 原宿外苑「干芋」プロジェクト 始動

昨年度の校長室だより第97号 <https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/90554/583466.pdf> でお伝えしました。昨年の原宿外苑大根の3年生リベンジプロジェクトが本日始動しました。

「株式会社 壮闊 <https://sokan.jp/>」と Collaboration して、原宿外苑産のサツマイモを栽培。干芋に加工して、原宿外苑産「干芋」として製品化しよう！というプロジェクトです。本格的な製品化を考えており、パッケージデザイン等にも取り組みたいと考えています！

素材で、にっこり。

**Sokan**



株式会社 壮闊 干芋のサイト [https://sokan.jp/item\\_genre/hoshiimo/](https://sokan.jp/item_genre/hoshiimo/)

本日、技術科の授業で3年A組とB組がサツマイモの苗の植え付けを行いました。明日3年C組も実施の予定です。サツマイモの栽培は近隣小学校（神宮前・千駄谷・鳩森）にも協力をお願いしております。



スグに開封して2時間ほど水に浸しておくと・・・ヨレヨレの葉っぱがシャキッと元気になりました

サツマイモ（紅はるか）の苗  
ダンボールに入れられて、宅配便で送られてきました





サツマイモの品種は「紅はるか」を使用

優れた見た目と高い糖度が特徴の「紅はるか」2010年に登場した比較的新しい品種。「その美味しさは安寧芋を上回る」とのことから最近注目が集まっている。また、同時期に登場したシルクスイートとともにメディアでも取り上げられており知名度も上がっている。

紅はるかの特徴の1つは、その高い糖度。比較されることが多い安納芋の場合、焼き芋にすると糖度は40度程度。紅はるかを焼き芋にすると40度以上になり、個体によっては糖度が60度に達することも。また、ネットリ系の味わいでありながら、ホクホクとした食感が楽しめるのも特徴。もう一つの特徴は、そのキレイな見た目。紅はるかは見た目が優れている「九州121号」から作られており、サツマイモらしい紡錘形の形状、赤紫色の外皮、薄黄色の果肉が特徴となっている。

9月下旬に収穫の予定です！その後、低温保管で熟成して、年度内には干芋として製品化の予定です。