



平成30年度  
えたじま向上委員会  
柿高応援隊

# えたじま向上委員会とは

- 江田島市公募の地域活性化テーマ「大柿高校の魅力PR」に手を挙げたボランティア5名によるプロジェクトです。  
(任期 平成30年8月から平成31年3月)

平成30年度 柿高応援隊プロジェクトとして江田島市企画部企画振興課が担当する「平成30年度えたじま向上委員会事業補助金」を活用した事業です。1事業につき30万円が補助限度額。

# メンバー紹介

## ☆胡子 and 子

「大柿高校BOOK」プロジェクトリーダー &  
各種調整

## ☆桑原 健一

「チヌをテーマにした地域学」プロジェクトリーダー  
「大柿高校BOOK」フォトグラフ・デザイン・  
総編集

## ☆皆川 まなみ

「チヌ」調理教育・指導アドバイス担当

## ☆湯浅 伸弘

「大柿高校journal」編集リーダー

## ☆長坂 知春

「大柿高校journal」編集フィニッシュ・  
「大柿高校BOOK」編集



# 活動内容

## 大柿高校のPRのための3つの柱

①壁新聞 大柿高校journal

②地域学

1)チヌの授業

2)チヌを使っての調理実習

③大柿高校BOOK



この島を輝かせているのは、今の私たちだ！



## ①大柿高校journal

- 大判学校紹介
- 毎回テーマを決めて、テーマに沿った内容にしていく

VOL. 1 学校全体紹介

VOL. 2 おおがき暁塾特集

VOL. 3 教職員特集

VOL. 4 部活動特集

VOL. 5 地域学「チヌ」特集

NEW! 1月27日(日) 柿高フェスタ 大柿高校生×向上委員会の「チヌ」オリジナルレシピ試食ブースにぜひご来場ください

《えたじま向上委員会》とは・・・

江田島市公募の地域活性化ボランティアグループ。2018年8月～2019年3月の任期で『大柿高校の魅力PR』をテーマに、『大柿高校 journal』の発行、学校のPR冊子『大柿高校人物図鑑』の作製、島の土産「チヌ(クロダイ)」についての地域学イベントなどの取り組みを行います。



Web版はこちら

大柿高校Facebookはこちら

# 効果

- 紙媒体なので様々な年代の方に見てもらえる。
- 市内中学校に掲示することで直接生徒や保護者に見てもらえる。
- 掲示場所  
市内4中学校  
市役所及び市民センター  
港

三高中学校での  
掲載風景



## ②地域学

なぜ「チヌ(クロダイ)」なのか？

- (1) 現在チヌの江田島市の漁獲高は  
全国でトップクラス
- (2) カキの稚貝を食べる害魚
- (3) チヌは臭みがあると地元の人たちは敬遠

⇒・カキの天敵となるチヌの消費を助け、  
江田島の名産としてアピール。  
・問題解決をテーマとした高校生の学びは  
地域活性化の推進力となる。



## 1)「チヌ」の授業

・さとうみ科学館館長西原直久先生にチヌの生態を学ぶ。  
(理由)

- ・チヌを知らない生徒もいる
- ・全学年で学ぶ
- ・生徒たちからいろいろな意見がでた！

成分的に魚肉は

水、タンパク質、脂質から構成されている。

(このうちタンパク質は20%を占め、一定の値を保つ)



魚類では、

繁殖期前の脂質含量が高く、水分が低い時期が最も美味しいとされている







## 2) チヌを使っての調理実習

皆川文男先生(大柿町)にメニューを依頼

チヌフライドッグ、焼きチヌ入りコンソメスープ2種類を調理。(調理実習対象)一年生



レシピを下に柿高フェスタで試食会を行う。

中国新聞掲載効果あり、短時間で完食。

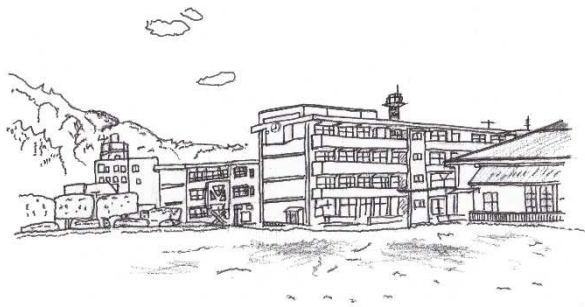
世界大会

World Championships

大柿高校



BOOK



## ③大柿高校BOOK

---

- 大柿高校をよりくわしくPRするために製作。
- 学校作成のパンフレットより、気軽に読んでもらいたい。
- 多くの人たちに大柿高校について知ってほしい！

# 活動全体の効果

- 委員・・・個性的な各自の得意分野を活かし、適材適所で活動ができた。大柿高校、江田島市について学ぶことが多かった。
- 大柿高校・・・インタビューを受けることで、自身の気づきにつながった。市民とのつながりが強くなった。
- 活動に関わった人たち・・・チヌの提供などで大柿高校との接点ができ、関心をもてるようになった。
- その他・・・「大柿高校journal」「広島テレビ」の放映、「大柿高校BOOK」を目にすることで⇒影響力

# 活動全体の効果 + $\alpha$

大柿高校の志願者が1倍を超えた!



年度	H28	H29	H30	H31
選抜1	7	6	10	13
選抜2	15	28	17	29
選抜3	3	0	2	
合計人数	25	34	29	41

# えたじま向上委員会委員の願い

柿高応援隊の任務を終了



大柿高校が**永続的**に江田島市に存在



**江田島市の活性化**

# チヌ調理実習

広島県立大柿高校

平成31年1月10日

## ～ チヌフライドッグ ～

### 材料（2人前）

チヌ	120g（4切れ分）	バター	5g	
ロールパン	4個	ケチャップ	大さじ2/3	
スライスチーズ	2枚	塩コショウ	少々	
キャベツ	40g	薄力粉	大さじ2	
卵	1個	パン粉	1/4カップ	
揚げ油	適量	ドライパセリ	適量	1人分 600kcal

### （作り方）

- 1 チヌは三枚卸しにし、皮をすき一切れ30gを切り身に塩コショウして5分間置いておく。
- 2 1のチヌの表面の水分をふき取り、切り身の片面から包丁で切り離さないよう切り込みを入れチーズを挟みます。
- 3 2を薄力粉→溶き卵→ドライパセリ入りパン粉の順につけ、180度に温めた揚げ油できつね色になるまで揚げる。
- 4 キャベツは5mm幅の千切りにします。
- 5 フライパンにバターを入れ弱火にかけ、バターが溶けたらキャベツを入れ中火で焦がさないように炒めしんなりとしたら、塩コショウで味付けし火を止める。
- 6 ロールパンに切り目を入れ、キャベツとチヌフライを挟んだら、ケチャップをかけ完成です。

## ～ 焼きチヌ入りコンソメスープ ～

### 材料（2人前）

チヌ	40g（2切れ分）		
人参	1/5本		
玉ねぎ	1/4個		
水	300cc		
固形コンソメ	1/2個		
ドライパセリ	適量	1人分	43kcal

### （作り方）

- 1 チヌは20gカットの切り身し、塩コショウをし5分間置いておく。
- 2 玉ねぎは2mm幅スライスし、人参も2mm幅のイチョウ切りにします。
- 3 鍋に水300ccに玉ねぎ・人参・固形コンソメを入れ中火で10分間煮ます。
- 4 チヌはオーブンで焼き、3の鍋に入れ中火で5分間煮て火を止め、カップに注ぎドライパセリを入れ完成です。