

マルベリー
チーズケーキ

Mulberry Cheese Cake

低温製法でなめらか!

地域創生作戦 "食" でつながる

奈良県教育委員会事務局保健体育課

奈良県福祉医療部健康推進課

葛城市健康増進課

葛城市商工観光課

葛城市農林課



桑姫プロジェクト

国際観光日本レストラン協会

梅乃宿酒造株式会社

清栄薬品株式会社

三輪そうめん山本

柳森田草堂



地域の人材と地場産業 葛城市 寺口ファーム

技術と智恵の伝達

女子高生考案の商品ラベルをつけ
「葛城"夢"フェスタ」などで

道の駅『かつらぎ』
(H28秋オープン) 支援中

株式会社あげほのパン

まる見きっちゃん。

羽衣国際大学 梅花女子大学 帝塚山大学

大阪城南女子短期大学 奈良佐保短期大学

辻調理師専門学校 辻製菓専門学校

奈良文化幼稚園



奈良文化高校ではキャンパス内に
900本の桑と梅を植樹。その葉や実を使った
加工品を大学や地域の食品会社と共同開発。
また奈良文化幼稚園の保護者とともに
手作りの「ならぶんかみそ」を作るなど
伝統的食品文化を継承しています。



学校の食堂に
無料サラダバー 学校・寮の食堂運営会社



食文化コースを中心に食育を推進する

奈良文化高等学校

- 子ども教育
- 食文化
- 総合進学
- 特進コース
- スポーツ特進
- 衛生看護科
- 総合文化芸術科

桑は人名や地名でも多く使われ、また唱歌や万葉集にも詠まれて
いるほど、人々の生活の中に溶け込んできた植物です。桑と言えば、
養蚕との関連が良く知られていますが、食用としても親しまれており、
奈良県葛城市では古くから食用の桑の栽培が行われてきました。

あかとんぼ
夕焼、小焼の、
あかとんぼ、
真はれて見たのは、
いつの日か。
山の畑の、
桑の實を、
小籠に、摘んだは、
まぼろしか。

葛城市に隣接する大和高田市にある学校法人奈良学園 奈良文化高校でも、食育の一環としてキャンパス内に桑園を開墾し、高校生が、幼稚園児（奈良文化幼稚園）、地域の役場や農業関係者の方々、さらに地元の製パン業者さんや、レストランのシェフといったみなさんと協同し、伝統文化の継承と商品開発を行っており、そうした活動を「桑姫プロジェクト」と名付けました。

奈良文化高等学校に「食文化コース」が開設されたのは2014年度。IHクッキングヒーターを備えたキッチンスタジオ（試食室を併設）を中心に、「食」に関する教育、イベントが多岐にわたって校外外で行われています。2016年度からは丸田シェフを特別講師としてお迎えし、洋食を中心に製菓の技術、さらには食に関する文化知識や作法まで教えていただいています。



そしてこのたび、マルベリーをふんだんに取り入れたチーズケーキが誕生しました。コンフィチュールとシロップには、食文化コースの生徒と丸田シェフと一緒に収穫した桑の実を使っています。ただ、桑の実10kgから採れるコンフィチュールはわずか700gと少量のため、学校で収穫された桑の実だけでは十分な量を確保できません。少しでもたくさんの方に召し上がっていただきたいと思い、葛城市の農家さんにご協力いただき、分けてもらったマルベリーも混ぜて、美味しいケーキに仕上げています。



普通科1期 食文化コース

食文化 授業動画

奈良文化高等学校