

様式第7号

事業報告書

団 体 名	静岡県立横須賀高等学校 3年家庭コース
事 業 名	「よこすかしろ」を存続させたい!!
事 業 内 容 (実施内容とスケジュールを具体的に記載)	【事前準備】 4月中旬：サトウキビを植える場所準備 草抜き、耕す、肥料まきを外部指導者の指導のもと実施 4月下旬：サトウキビを植える サトウキビの植える方法を外部指導者の指導のもと実施 5～11月：草抜き、成長具合の観察、レシピ考案 6月：米粉とよこすかしろを使用した菓子のレシピ考案 【事業内容】 9月：菓子レシピ選考会、成長途中のサトウキビを実食 糖度の実測値は5%であった。 10月：秋の文化展にて「よこすかしろ」を使用した菓子（ビスツェル、よこすカヌレ）を販売。 11月下旬：刈り取り、製糖 1月中旬：横高産「よこすかしろ」を用いた菓子作り 本校Instagramにてレシピの公開
事 業 成 果 (事業計画に記載した目的、成果目標及び波及効果に対する達成度等)	棕原氏(よこすかしろ保存会会長)の指導の下、本校の敷地内にサトウキビ畑を作り、生育及び収穫、製糖を行うことができた。また、「よこすかしろ」を用いた菓子レシピを考案し、横高秋の文化展にて製造・販売を行うことができた。考案した菓子は「よこすカヌレ」と「ビスツェル」である。「よこすカヌレ」は200個、「ビスツェル」は160個製造し、完売した。多くの来場者に広めることができた。また「よこすカヌレ」はジーニアス農業遺産ふーどコンテスト(農林水産省主催)ヘエントリーし、「よこすかしろ」の存在を県外の方にも広めた。「ビスツェル」はShizuoka Tankyu Collectionの縁日部門に出店し、「よこすかしろ」の存在だけではなく本校の取り組みも伝えることができた。サトウキビの生育状況や製糖の様子、考案菓子のレシピは本校Instagramにて配信した。

事業期間	2025年 8月 20日 ～ 2026年 1月 16日
今後の事業展望 (反省点・改善点、短期及び中 長期のビジョン、継続性・財源 確保等)	サトウキビの収穫量60kgに対し製糖された「よこすかしろ」は3kgであった。製糖される量はサトウキビ重量の1割ほどがスタンダードであるため、本校産サトウキビから製糖された量は少なかった。製糖には1m以上生育したサトウキビを用いるが、本校産サトウキビは丈が短いものや収穫の際に折ってしまったものが多かった。そのため製糖に用いることができたサトウキビが少なかったことが考えられる。 本校のサトウキビ畑には根を残しているため、来年も収穫することができる。収穫方法の注意点を確認することや、肥料の量や種類を検討することでサトウキビを大きく成長させていきたい。サトウキビ畑のある学校は掛川市内では本校のみのため、地元の産業を守るためにも大切に育てていきたい。

様式第3号

収支予算書（変更収支予算書、収支決算書）

団体名：静岡県立横須賀高等学校
3年家庭コース

(収入)

区分	予算(決算)額(円)	説明
本委託金	60,000	掛川市高校生チャレンジ公募事業委託
合計	60,000	

(支出)

区分	予算(決算)額(円)	説明
食材購入費	35,000	16,200円(米粉、よこすかしろ) 9,444円(米粉、グラニュー糖、上白糖、バター、 ベーキングパウダー、ココアピュアパウダー) 2,500円(サツマイモ、卵) 6,856円(米粉、沖ちゃん塩)
肥料代	5,000	さとうきびの苗代として使用
さとうきび製糖代	10,000	サトウキビの製糖代
消耗品	10,000	2,156円(ラッピーバッグ) 7,192円(OPP袋、ポリエチレン絞り袋、シート ドライヤー、紙コップ) 652円(クリスタルパック)
合計	60,000	
(うち対象外経費)	0	

「よこすかしろ」を存続させたい！！



活動スケジュール

- 4月・畑作り：「よこすかしろ保存会」椋原氏の指導のもと学校の敷地内に畑の整備を行った。
・サトウキビ植え付け：椋原氏の指導のもと畑にサトウキビを植えた。



- 5月・肥料まき：植え付けから1か月後に撒いた。

- 6月・草抜き：雑草(スギナ等)を除去した。
・「よこすかしろ」を使用した菓子のレシピの考案

- 7月・「よこすかしろ」を使用した菓子のレシピ開発
8月



- 9月・成長観察：背丈や太さを測定
・「よこすかしろ」を使用した菓子のレシピ選定
・K-MIX「ズミ、学校へ行く」に出演



- 10月・横高「秋の文化展」で菓子販売



- 11月・成長観察：背丈や太さを測定
・収穫：椋原氏の指導のもと収穫した。
・製糖：「よこすかしろ」を作った



ビスツツエル

よこすかしろを練り込んだ生地は上白糖より、優しい甘さ★プレッツェルのようなビスケットのため、ビスツツエルと命名！



よこすカヌレ

カヌレは外はサクサク、中はモチモチ！
「よこすかしろ」は大学芋に加えることで、優しい甘さと香りが引き立った★



レシピの考案

グループごとにレシピを考案し、校内選考を実施。クラスの代表となった菓子を「横高秋の文化展」にて販売した。
条件：米粉・地域食材の使用

横高「秋の文化展」

開催日時：10月25日(土)
ビスツツエル 午前
よこすカヌレ 午後



横高生が作るお菓子を楽しみに来てくれたお客さんも多く、完売！大量に作ることは大変だったが、嬉しかった★



K-MIXラジオ出演

K-mixのラジオ番組「ズミ、学校へ行く」にて取り組みを紹介！サトウキビの育て方や「よこすかしろ」の歴史・製糖方法、「よこすかしろ」を使ったお菓子のレシピ考案について話した★



製糖の様子 11月29日(日)

絞る→灰汁を取る→仕上げの工程を体験させていただいた！乾燥の工程に到達するまでは2時間30分ほどで、とても手間をかけて作っていることを知った。



製糖の様子

Shizuoka Tankyu Collectionへの参加

「よこすかしろ」を知らないお客様にも紹介することができた。他校の先生からもサトウキビ栽培から取り組んだことはすごい！と褒めていただいた★

