

クラウドファンディングでオリジナルカレーを商品化！ 八尾高“学食”ありがとうプロジェクト



「ALL八尾高One Team“学食”ありがとうプロジェクト」が話題になっているのをご存知ですか？学食を応援するために生徒、先生、OB・OG、PTAが一丸となり、クラウドファンディングを立ち上げてレトルトカレーを開発するという一大プロジェクトです。この取り組みについて、八尾高校に伺ってお話しをお聞きました。



学食がなくなる！？ その危機を救ったのは

学食といえば、学校生活の楽しみのひとつであり、生徒にとって大切な場所。しかし八尾高校では業者の経営破綻により、学食が一時閉鎖されたことがありました。その学食の営業再開に手を挙げたのが、2つの府立高校で学食を営んでいた濱本行則さんでした。



同窓会会長の濱本さんは、親子3代で八尾高の卒業生。

この出来事を知った同窓会会長の藤田博久さんは学食の大切さを再認識し、学食を復活させてくれた濱本さんにお礼をしたい、とプロジェクトを立ち上げます。

「濱本さんが学食を引き継がれてから、カレーがおいしいと校長に聞いて私も伺いました。そのカレーが、本当においしかったんです。

よ。ほかのメニューも豊富で値段も安く、生徒たちの元気と笑顔を支えてくださっているのを実感しました。ただ、おいしいものを安く提供するということが経営的には決して楽ではありません。そこで、濱本さんが得意とするカレーを商品化して販売すれば、学食経営の助けになるのではないかと考えた藤田さんは、クラウドファンディングを活用して資金を調達し、八尾高同窓会の豊富な人脈を活用して、カレーの商品化をめざします。

しかし、準備を進めていた3月、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため休校に。濱本さんが経営する学食も休業を余儀なくされました。この大きな痛手を受け、プロジェクトに「コロナ禍で困っている学食を応援する」という新たな目的も加わりました。



中田さん、上田夏穂さん、横田結実さん、小南万穂さん。

学食店長と食物研究部の オリジナルカレー

八尾高オリジナルカレーの商品名は、校内にある「きつね山」にちなんで「八尾きつね山カレー」に決定。この山は八尾高校が旧制中学時代からある学校のシンボルで、卒業生にはおなじみの場所。世代を超えて、懐かしく思い出してもらえよう、との思いで命名されました。



八尾市の田邊農園・河内農家作業所で栽培されている小松菜

商品化には、食物研究部の生徒も参加。ふだんは自分たちの好きな料理や



定番メニューのほかに、日替わりも登場。大中小が選べる心遣いも。



パッケージは美術部の3年生 西田優望さんがデザイン。

スイーツを作っているという部員の皆さんは「一からレシピを考えたいのは初めて。1人4回くらい試作をしました」と振り返ります。八尾らしいカレーにしたいと、小松菜、枝豆、若こぼろ、紅たでなど数々の特産品を検討した結果、地元・田邊農園が栽培する小松菜を使えることになりました。試作ではスパイスの調合が難しく、「入れすぎて漢方薬みたいになったことも」と部長の中田さん。試食会の意見を参考に、顧問の村上先生や濱本さんのアドバイスを受けながら、小松菜の鮮やかな色を生かし、生クリームでまろやかさを加えた「小松菜×チキングリーン」が完成しました。

濱本さんも休業中の時間を生かし、カレーの試作に取りかかります。学食で人気の牛筋カレーはほかの学校でも提供していたので、八尾高の名物となるカレーを作ろうと、こちらも一からレシピを考案。きつね色をイメージしてトマトを使い、トマトの酸味と豚バラ肉の旨味、スパイスの爽やかな辛さが調和するカレーを作り上げました。味の決め手は、ラードで炒めた玉ねぎのkokoro。「トマト×ポークスパイシー」は、食べ応えはあるのに重くない、絶妙なおいしさに仕上がりました。

クラファン開始！すると、 予想外の展開に……

カレーが完成し、いよいよクラウドファンディングがスタートしました。すると、開始わずか



か14時間で目標の60万円を達成するという事態に。コメント欄にはOB・OGや地元の方からも、多くの応援メッセージが学食の思い出とともに寄せられました。

その後も応援にサポーターが増え、目標を大幅に上回る金額を達成。レシピ開発、パッケージデザイン並びに製作、商品化の監修など、すべてオール八尾高ワンチームで臨んだクラウドファンディングは、大成功で幕を下ろしました。

次に誕生するのは、 紅たでのピンクカレー！？

今回のクラウドファンディングについて、「このプロジェクトは、あくまでもスタート。これからもオール八尾高の力を合わせて、地場産業のお手伝いができたら嬉しいですね」と、発起人の藤田さん。

濱本さんも、次はもうひとつの人気メニュー「タコライス」を商品化したいと考えています。学食のメニューを商品化するという新たなモデルが、今後の学食経営の一助となりそうです。

八尾高発信で八尾を盛り上げたいという想いは、生徒たちも同じ。上田さんは「カレーをきっかけに、河内音頭とか、八尾のことをもっと知ってもらえたら、次は、紅たでを使ったピンクのカレーを作ります！」と意気込みます。



学校のシンボル「きつね山」は、ちょうど学食の目の前。

このプロジェクトで誕生した「八尾きつね山カレー」は、10月1日から八尾市のふるさと納税の返礼品としても取り扱われています。オール八尾高ワンチームで開発したカレーが、なんと八尾の「ご当地カレー」として全国に届けられることになりました。現役生徒と先生、OB・OG、PTAが一丸となって取り組んだ全国でも珍しいプロジェクトは、これからまだまだ発展していきそうです。

プロジェクトフロー

- 2019年 秋ごろ
同窓会を中心にプロジェクトがスタート
- 2020年 2月
キックオフミーティングを実施、
カレーの試作をスタート
- 3月
新型コロナウイルス感染症拡大防止のため
休校・休業
- 6月
試作・試食を繰り返し、カレーが完成
- 7月1日
Makuakeでクラウドファンディング開始
- 8月30日
クラウドファンディング終了
目標金額600,000円を大幅に上回る
1,850,000円を達成！
- 9月上旬
リターン（八尾きつね山カレー）発送

「八尾きつね山カレー」が、八尾のご当地カレーに！ ふるさと納税

- 【10月1日～取り扱い開始】
八尾市ふるさと納税（八尾市外在住の方対象）
- 寄付額 10,000円以上
- お礼の品「八尾きつね山カレー6食セット」



小松菜×チキングリーン トマト×ポークスパイシー



お申込みは「ふるさとチョイス（八尾市）」ホームページへ

【楽天ふるさと納税】でもお申込みいただけます！

大阪府立八尾高等学校

八尾市高町1-74
創立は1895年（明治28年）、前身の旧制中学時代を含め、125年の歴史と伝統を誇る。「質実剛健にして文武両道」を掲げ、勉学と部活動の両方に打ち込む3年間を過ごす。学校行事にも主体的に取り組むことを大切にしている。



食物研究部は学食でもカレーを販売