

〔上農高校GLコース+木曽青峰高校〕 × 伊那北駅周辺まちづくり 伊那と木曽の恵みを「発酵パン」に！ 伊那市役所で先行販売します。

高校再編により、伊那北駅周辺には多くの高校生が集まることが予想されています。

上伊那農業高校コミュニティデザイン科グローバルコースと伊那市は、朝から笑顔があふれる駅前広場を目指し、伊那北駅周辺のまちづくりに取り組んでいます。

このほど、上伊那農業高校と木曽青峰高校の生徒が共同開発した発酵パン【Ina×Kiso フォレストブレッド】が完成しましたので、今後の「北駅あさひろば」や「上農祭」などでの販売に先行して、伊那市役所で販売します！

また、今年6月に完成した「アカマツジェラート」も合わせて販売します。

1 販売日 令和8年9月14日(月) 午前11時40分～午後0時40分

2 会場 伊那市役所 市民ホール

3 商品概要 【Ina×Kiso フォレストブレッド】

- ・コンセプトは「木曽の恵みを、味わう。」。
- ・木曽の酒かす麴と、お米と麴で起こした100%自家製天然酵母を使用したもちふわ食感。
- ・生地にクリームチーズとブルーベリージャムをのせて焼き上げる。
- ・木曽産のクロモジを隠し味に加え、伊那市産ブルーベリーの甘酸っぱさと爽やかな香りが調和する商品。

4 お問い合わせ先 上伊那農業高校 コミュニティデザイン科 グローバルコース

担当：山下先生・北原先生 電話：0265-72-5281

5 添付資料 ☒ 有 ☐ 無

本件に関するお問い合わせ先

【報道関係者各位】

令和8年9月14日（月）

上伊那農業高等学校

コミュニティデザイン科 グローカルコース

高校生が伊那と木曽の恵みをパンに

「Ina×Kiso フォレストブレッド」販売開始

～伊那のブルーベリーと木曽の酒かす麴をつないだ、クロモジ香る発酵パン～

JOHNO ROOTS Forest Collection 第2弾－見えない価値を未来へつなぐ

上伊那農業高等学校コミュニティデザイン科グローバルコースでは、森林や地域に眠る資源の価値を見つめ直し、食を通してその魅力を伝える商品開発に取り組んできました。

このたび、第1弾のジェラート「アカマツの風」「アカマツの森」に続く第2弾として、木曽の酒かす麴と、ますみブルーベリー農園の果実を使った手作りジャムを組み合わせた発酵パン「Ina×Kiso フォレストブレッド」を完成させました。

今回のパンは、木曽の酒かす麴と、お米と麴で起こした100%自家製天然酵母の両方を使用して発酵させています。地域の発酵文化を取り入れながら、もちふわの食感に仕上がるよう、試作と検討を重ねました。

さらに、手作りジャム専門店「grassin」と連携し、ますみブルーベリー農園で育てられたブルーベリーを手作りジャムに加工しました。クロモジを隠し味として加え、地域の発酵文化、果物、森の香りをつなぐ一つのパンに込めました。販売当日は、第1弾のジェラート「アカマツの風」「アカマツの森」もあわせて販売します。

■商品概要

【Ina×Kiso フォレストブレッド】

木曽の酒かす麴と、お米と麴で起こした100%自家製天然酵母の両方を使用した、もちふわ食感の菓子パンです。生地にクリームチーズと、手作りジャム専門店「grassin」がますみブルーベリー農園の果実で作ったブルーベリージャムをのせて焼き上げます。さらにクロモジを隠し味に加え、ブルーベリーの甘酸っぱさと森を感じる爽やかな香りが調和する商品に仕上げました。

コンセプトは「木曽の恵みを、味わう。」。受け継がれてきた発酵文化、丁寧に育てられた果物、森の香りを、パンのおいしさとして表現します。

販売価格：300円 / 内容量：1個

販売日時・場所：令和8年9月14日（月）11時40分～12時40分 伊那市役所

販売数量：最大100個

同時販売：第1弾ジェラート「アカマツの風」「アカマツの森」

■商品開発のポイント

- 木曽の酒かす麴と、お米と麴で起こした100%自家製天然酵母の両方を使用し、もちふわの食感に仕上げたこと
- クリームチーズとブルーベリージャムを生地にのせて焼き上げ、甘酸っぱさとコクが調和するよう工夫したこと

- ますみブルーベリー農園のブルーベリーを、grassin が添加ペクチンを使わず手作りジャムに加工したこと
- 森林資源であるクロモジを隠し味に加え、森を感じる香りを生かしたこと
- 地域事業者の技術と高校生の探究活動を融合し、地域資源の新しい価値を形にしたこと

■地域・学校との連携

商品開発では、手作りジャム専門店「grassin」と連携しました。grassin は、添加ペクチンを使用せず、旬の国産果物だけを使ってジャムを手作りすることにこだわっています。

grassin（長野県駒ヶ根市中沢 2717 番地、代表：杉本芙美香）は、長野県で初めて「国際味覚審査機構優秀味覚賞 2 ツ星」を受賞した実績を持ち、果物本来の風味を生かす確かな技術が評価されています。今回は、ますみブルーベリー農園のブルーベリーを grassin が手作りジャムに加工し、木曾の酒かす麴やクロモジと組み合わせることで、高校生の探究活動を商品へと発展させました。

ますみブルーベリー農園 〒396-0027 長野県伊那市ますみヶ丘 852-25 TEL：0265-78-5626

当初は開田地域のブルーベリーを使用する計画でしたが、今回は収穫時期の都合により使用を見送りました。今後は開田地域のブルーベリーを活用した商品展開についても検討していきます。

酵母パンの製造に当たっては、「天然酵母ぱん蔵」椿留美子さん（山梨県富士川町）にご指導いただきました。

■開発の背景

生徒たちは、地域にある素材や受け継がれてきた食文化の中には、まだ十分に知られていない価値があると考え、食を入りに地域の魅力を伝える商品開発を進めてきました。

第 1 弾では、伊那谷に身近なアカマツの爽やかな香りをジェラートで表現しました。第 2 弾では伊那と木曾を結び、酒かす麴による発酵文化、ブルーベリーを生かすジャムづくり、森林資源であるクロモジに着目しました。ジェラートからパンへ展開することで、森林と地域資源が持つ多様な可能性を伝えます。

■目指す持続可能な仕組み

私たちが目指しているのは、地域にある資源を単に利用することではありません。地域資源を魅力ある商品へと高め、販売を通して価値を生み出すことで、多くの方に森や地域へ目を向けてもらう取り組みにしたいと考えています。

将来的には、商品から得られた収益を、新たな商品開発や森林・地域での活動へ還元し、継続的な仕事や役割の創出につなげることを目指します。地域貢献と事業性を両立させながら、『地域資源の商品化→収益の創出→新たな仕事・地域活動→次の価値づくり』という循環を生み出し、地域の中で続いていく仕組みをつくっていきます。

■JOHNO ROOTS Forest Collection について

JOHNO ROOTS は、「森の恵みを活かし、見えない価値を見つけ、未来へつなぐ」をコンセプトにしたブランドです。

Forest Collection では、第 1 弾のアカマツジェラート、第 2 弾の「Ina×Kiso フォレストブレッド」に続き、クロモジなどの森林資源を活用したクラフトコーラの開発も進めています。森林と、その周辺地域に育まれた食文化を一体のものとして捉え、商品を通して地域資源の価値を考えるきっかけをつくっていきます。

■生徒の思い

開発に取り組んだ生徒たちは、木曾の酒かす麴と自家製天然酵母、ブルーベリージャム、クロモジを組み合わせた味を形にするため、試作を重ねました。もちふわの生地、クリームチーズのコク、ジャムの甘酸っぱさを生かし、クロモジがほのかに香る組み合わせに仕上げました。

このパンを通して、木曾に受け継がれてきた発酵文化、ますみブルーベリー農園の果実、grassin の手仕事、そして森の香りを感じてもらいたいと考えています。

■取材・撮影について

発表・販売：令和 8 年 9 月 14 日（月）11 時 40 分～12 時 40 分 伊那市役所

商品開発に取り組んだ生徒への取材、酒かす麴、ブルーベリージャム、クロモジ、試作過程の資料提供については、下記担当までお問い合わせください。

■お問い合わせ

上伊那農業高等学校 コミュニティデザイン科 グローカルコース

担当：山下・北原 TEL：0265-72-5281