Press Release

湖南市
Konan City Office

令和８年(2026 年)11 月２日
環境経済部 農林振興課

～弥平とうがらしプロジェクト～

中学生が育てた「弥平とうがらし」で、地域のお店とまちを盛り上げる！

甲西北中学校の生徒が栽培から PR まで挑戦する「弥平 WEEK」

７店舗と連携し、11 月９日（月）から開催！生徒が制作したポスターも完成!!

湖南市立甲西北中学校の生徒たちが、湖南市の伝統野菜「弥平とうがらし」を活用し、地域のお店と一緒に菩提寺エリアを盛り上げる「弥平 WEEK」に取り組みます。

生徒たちは、弥平とうがらしの栽培・収穫・乾燥を行い、甲西北中学校区内の菩提寺エリアの飲食店など７店舗へ提供。各店舗では、提供された弥平とうがらしを活用したメニューやサービスを展開します。

さらに、生徒たちは「弥平 WEEK」を地域の人々に知ってもらうため、参加店舗や提供内容を紹介するポスターも制作しました。完成したポスターは各店舗に掲示するほか、地域情報発信アカウント「BODAIJI_Link」や湖南市農業振興協議会の Instagram などでも発信します。

「育てる➤収穫する➤乾燥する➤地域と連携する➤情報発信する」生徒たちが一連の取組に関わり、地域の伝統野菜を通じて地域のお店とつながりながら、まちの魅力づくりに挑戦しています。

11 月５日（木）には、完成したポスターを持つ生徒たちの写真撮影も可能です。ぜひ取材にお越しください。

■取材のご案内
日時：令和８年 11 月５日（木）14 時 05 分～14 時 45 分
内容
・生徒たちが制作した「弥平 WEEK」ポスターのお披露目
・完成したポスターを持つ生徒たちの写真撮影
・生徒へのインタビュー
・栽培から店舗への提供、情報発信までの取組についての説明
※生徒の撮影・取材については、学校と調整のうえ対応します。取材を希望される場合は、事前に下記お問い合わせ先までご連絡ください。

■「弥平 WEEK」開催概要
期間：令和８年 11 月９日（月）～11 月 14 日（土）
場所：湖南市菩提寺エリアの７店舗
内容：各店舗で弥平とうがらしを使ったメニュー・サービスを提供
■参加店舗と提供内容
店舗名（提供内容）　※提供内容は店舗の都合により変更となる場合があります。
・SUGAR＋café（弥平 WEEK 限定タコライス（弥平とうがらしの追いがけ別盛り））
［湖南市菩提寺西四丁目４番１号　TEL：0748-76-4065　定休日：火曜、日曜］

・牛肉商 徳志満（日替わり弥平メニュー）

［湖南市菩提寺西四丁目４番 27 号　TEL：0748-74-0470　定休日：水曜、木曜］

・トータルサロン SCRK 内ルフレ（弥平とうがらしデザインでジェルネイルが割引）
［湖南市菩提寺 330 番地 155　問い合わせは店舗の公式 LINE　※予約制］

・ブランジェリーつむじ（弥平とうがらしを使った「弥平 WEEK」特別パン）
［湖南市菩提寺西三丁目１番 30 号　TEL：0748-74-4224　定休日：月曜、金曜］

・Cafe Aigate（弥平特別メニュー）
［湖南市サイドタウン二丁目１番２号　TEL：090-1976-2009　営業日：木曜のみ］

・ママの手（弥平シフォンケーキ・弥平シフォンラスク）
［湖南市菩提寺西四丁目６番 28 号　TEL：0748-74-2987　定休日：木曜］

・BonAppetit（弥平とうがらし柚子胡椒のクリームチーズベーグル）
［湖南市菩提寺西一丁目９番５号　TEL：090-6978-2366　営業日：木曜、金曜］

■地域の伝統野菜を、地域の人たち手でつなぐ

弥平とうがらしは、湖南市にゆかりのある伝統野菜です。その魅力を次の世代へつないでいくためには、栽培を続けるだけでなく、地域の暮らしや事業の中で活用される機会を増やしていくことも大切です。今回の取組では、生徒たちが栽培から店舗への提供、情報発信までを担い、地域の事業者がそれぞれの工夫で弥平とうがらしを活用します。

中学生と地域のお店が一緒になって地域資源の魅力を広げることで、伝統野菜の継承と地域の新たなつながりを生み出すことを目指します。

■問い合わせ先

担当課名：環境経済部農林振興課
担当者名：藤本、中瀬
（直通）0748-71-2330（16:45 以降の問い合わせは 72-1290）
（FAX）0748-72-7964

Konan City
〒520-3288
滋賀県湖南市中央一丁目１番地
湖南市役所　秘書広報課
TEL0748-71-2300　　FAX　0748-72-1467