

みなさんの
甘酸っぱい思い出は？



島田商業高等学校



「甘酸っぱい」を英語で表すと「Sweet and sour」
甘酸っぱい思いをイメージした商品名です。
「and」は「&」に置き換え、私たちと同世代の女の子や若い女に
手に取ってもらうため、かわいらしさを演出しました。
ピンクはイチゴの甘さ、水色は酸っぱさを表現しています。



山内屋さんの 石垣苺

静岡市久能地区で栽培できる日本で唯一の苺。
山麓から駿河湾までわずか300メートルほどしかない
急な斜面に、ブロックを積み上げ垣根を作り、
そこにイチゴを定植して栽培するという特殊な栽培方法で
つくられたものが「石垣いちご」です。
その歴史はなんと100年以上！



私たち島田商業高校の生徒は、課題研究(経営哲学研究)の
授業でエシカル消費について学んできました。
エシカル消費とは社会や環境に配慮した消費活動のことです。
授業を通していちご農家の山内屋さんとアカモクのGOLD
BLUEさんと協力して「Sweet and Sour」の開発をしました。
山内屋さんのいちごは、化石燃料を使用せず、
地球にやさしい農法の天然温室で作られています。
GOLD BLUEさんでは、漁の際に邪魔になって捨てていた
アカモクを化粧品に使用しています。
私たちが開発したハンドクリームを通して、
みなさんがエシカル消費について考える機会になることを
願っています。

石垣いちごを天然温室でつくられます。
久能地区は国内トップクラスの日照時間で化石燃料を
一切使用していません。石の垣根には太陽が降り注ぎ、
自然の岩盤浴効果が発揮されます。
そこへビニールを被せれば天然温室の完成です。
この農法は地球にやさしい分、人の手による作業が
とても多く必要です。ビニールハウス内の温度や湿度の管理も、
機械のボタンひとつで設定できるわけではなく、
風を通す隙間の広さで調整されており、1日に何度も
人の手によって進められています。
収穫ももちろん手作業で、運搬も優しく丁寧にいらわれています。

石垣いちごはこうして、人の手により
時間をかけて大切に作られています。

協力していただいた方々

GOLD BLUE

「アカモク」という海藻を使用した健康食品やコスメなどの商品を
開発・販売している企業さんです。



山内屋さん(イチゴ農家さん)

静岡県静岡市の久能で「石垣いちご」を栽培している
いちご農家さんです。石垣いちごを使用した美味しいスイーツも
販売しています。

