

2026年10月23日

10月30日には同校農園芸コースの生徒による農産物の販売会も実施 印旛特別支援学校さくら分校の生徒が育てたさつまいもを レストラン「セリーナ」の『秋の味覚フェア』のメニュー にて10月25日より提供

ホテル日航成田（所在地：千葉県成田市、総支配人 山田 篤）では、カジュアル・リゾート・ダイニング「セリーナ」で開催中の『秋の味覚フェア』にて、印旛特別支援学校さくら分校農園芸コースの生徒が育てたさつまいもを使用したメニューを2026年10月25日（日）より10月31日（土）まで提供します。また、10月30日（金）には、「セリーナ」店頭で同校農園芸コースの生徒による農産物の販売会も実施します。



前列左から 圓城寺 一雄（佐倉市教育委員会教育長）、西田 三十五（佐倉市長）、山田 篤（ホテル日航成田 総支配人）、後列左から清水 琢矢（印旛特別支援学校さくら分校教諭）、印旛特別支援学校さくら分校農園芸コースの生徒、後列右 中野 匡己（ホテル日航成田 総料理長）すべて敬称略

現在開催中の『秋の味覚フェア』で提供するメニューに、印旛特別支援学校さくら分校農園芸コースの生徒が環境学習（ESD／持続可能な開発のための教育）の一環として栽培したさつまいもを、7日間限定で使用します。メニュー提供に先立ち、西田三十五 佐倉市長や当ホテルの総支配人も協力して、10月13日に生徒とともにさつまいもを収穫しました。

「環境配慮型（地球にやさしい）農業」を学ぶ過程で作られたさつまいも
さつまいもは、学習の中でバイオ炭を施用している農家を訪問して製炭作業を体験し、地域の放置竹林の間伐材などを活用して生徒たちが作った「バイオ炭（竹炭）」を散布した実習畑で、丹精込めて栽培されました。「バイオ炭」を農地に混ぜることで二酸化炭素を閉じ込め土壌を改良し、大気中のCO₂を回収・削減する農地施用や土壌改良効果を学んでいます。



印旛特別支援学校さくら分校農園芸コースの生徒が育てたさつまいも

「産×官×学SDGs 共同プロジェクト」による地域連携の取組



本取組は、株式会社オカムラホームが設立した「社団法人MIRAI-KOMINKA for School」と「佐倉市」、「印旛特別支援学校さくら分校」による共同プロジェクトで、活動を通してSDGsへの気づきや理解を深めるとともに、アクション(行動)を起こすことを大切にしています。大人と子どもたちがプロジェクトによって共に創造することをミッションとしており、生徒たち自身が主体となって地域資源を活用した循環型農業モデルの実証に取り組んでいます。

地域の放置竹林の間伐材を活用した「バイオ炭」

【セリーナ『秋の味覚フェア』「印旛特別支援学校のさつまいも」使用メニュー】

<LIVE キッチン>

- ・やきいも ※ランチのみ

シンプルに焼き上げることで、さつまいも本来の甘みや香りをお楽しみいただけます。

<前菜料理>

- ・さつまいものカプレーゼ ハニーマスタード和え

さつまいもとモッツアレラチーズを合わせ、カプレーゼ風に仕上げた彩り鮮やかな前菜料理です。マスタードの程よい酸味をアクセントに、はちみつの香りがさつまいもの自然な甘みを引き立てます。

<メイン料理>

- ・メヌケのオープン焼き 茄子とパプリカのラタトゥイユ添え

香ばしく焼き上げたメヌケとトマトベースのラタトゥイユにさつまいもを合わせた、この期間限定のアレンジです。野菜の酸味とさつまいもの甘み、ホクホクとした食感の調和を楽しむことができます。

<日本料理>

- ・秋の味覚炊き込みご飯

さつまいもをはじめ、秋刀魚や栗など旬の食材をふんだんに使った、秋の訪れを感じられるメニューです。

- ・秋野菜と鶏団子の和風ポトフ

にんじんやじゃがいもなどの根菜類、舞茸や鶏団子などに和風出汁が良く染みたポトフです。さつまいもがよく合う、この期間限定のアレンジです。

【「印旛特別支援学校のさつまいも」メニュー提供・農産物販売 概要】

さつまいも使用メニュー提供期間／2026年10月25日（日）～10月31日（土）

さつまいも使用メニュー提供場所／ホテル日航成田 別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング セリーナ

生徒による農産物販売日時／2026年10月30日(金)11:00～14:30

生徒による農産物販売場所／別館1階 カジュアル・リゾート・ダイニング セリーナ 店頭

※農産物は、レストランのご利用がなくともお買い求めいただけます。

■時間：平日 11:30～14:30(料理提供14:00)

土・日・祝日 ※2部制

1部／11:00～12:45(料理提供12:30) 2部／13:15～15:00(料理提供14:45)

■料金：【平日】

【土・日・祝日】

大人 ¥5,000 (One Harmony会員/¥4,500)

大人 ¥5,500 (One Harmony会員/¥4,950)

60歳以上 ¥4,700 (One Harmony会員/¥4,230)

60歳以上 ¥5,200 (One Harmony会員/¥4,680)

小学生 ¥2,500 (One Harmony会員/¥2,250)

小学生 ¥2,750 (One Harmony会員/¥2,475)

幼児 無料

幼児 無料

◇ご予約・お問い合わせは お電話:0476-32-0015(レストラン予約係直通／受付時間 09:00～17:30)

詳細ページ :https://www.nikko-narita.com/restaurant/plan/serena_lunch_2276

※One Harmonyは、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

【「産×官×学 SDGs共同プロジェクト」について】

【産／企業】一般社団法人 MIRAI-KOMINKA for School(運営:株式会社オカムラホーム)

MIRAI-KOMINKA for Schoolは、2020年7月に株式会社オカムラホームのSDGs宣言を皮切りに2021年5月に設立。この団体はSDGsを一企業の取り組みで終わらせず、地元や周辺地域の関係者・関係企業・団体を巻き込み、単独では成しえない、SDGs活動の輪を広げていくことを目的としています。またその活動の主体は、未来の担い手である子どもたち「学生」とし、関係する企業や団体の大人がその活動を支えていきます。

[公式サイト](#)

【官／行政】佐倉市の「Sakura-NAROバイオ炭プロジェクト」

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)の実証実験に佐倉市が協力し、脱炭素社会の実現と農業振興に向けた、未利用バイオマス(生物資源)を活用したプロジェクトです。本プロジェクトは、農研機構が受託するグリーンイノベーション基金事業「農業副産物を活用した高機能バイオ炭の製造・施用体系の確立」の実証実験に対し、佐倉市が地域内にある未利用バイオマス(イネもみ殻や果樹剪定枝、竹など)及び試験用地の提供などの協力をするすることで実施されています。本プロジェクトを契機として、バイオ炭普及のための持続可能な仕組みづくりを構築し、ゼロカーボンシティの実現及び農業振興の推進を図ります。

[公式サイト](#)

【学／学校】千葉県立印旛特別支援学校さくら分校 農園芸コース

佐倉市、四街道市、印西市(印旛地区、本埴地区)、酒々井町の3市1町を通学区とする、知的障害のある児童生徒が通う特別支援学校です。2012年4月から、高等部普通科職業コースとして、県立佐倉南高等学校内に「さくら分校」が開設されました。農園芸コースでは、野菜や花の栽培、地域での作業製品販売、佐倉市などと連携した地域貢献活動を行っています。

[公式サイト](#)

ホテル日航成田について

成田国際空港より無料シャトルバスで約10分と快適アクセス、利便性の良い好立地に位置します。空港の開港以来、国内外への旅行や出張などさまざまな用途に応じてご利用いただいております。また、豊かな緑に囲まれた環境で、飛行機の離発着を間近で見ることができる施設をはじめ、少し足を延ばせば「成田山新勝寺」などの観光スポットもございます。

観光でもビジネスでも、快適にお過ごしいただける空間と温かいサービスで皆様をお迎えいたします。

- 所在地 〒286-0106 千葉県成田市取香500
- TEL:0476-32-0032
- FAX:0476-32-3993
- 公式サイト:<https://www.nikko-narita.com/>
- アクセス:成田国際空港よりホテルシャトルバスで約10分



〒286-0106 千葉県成田市取香 500 ホテル日航成田 総支配人室
広報担当 : シェクハワットラビンドラ スィン／伊藤博文／宮城利恵子／高橋智恵子
報道機関からのお問い合わせ先 : TEL:0476-32-0027／FAX:0476-32-0084
E-mail: marketing-group@nikko-narita.com
※画像のご希望があればデータをお送りいたします