

# 浜坂高生が地域食堂

## 手作りカレー振る舞う

新温泉町芦屋の浜坂高は22日、生徒主体で地域食堂を企画し、現在は集会室となっている学内の旧食堂を開放して、手作りのカレーライスを振る舞った。来年度から予定している連携型中高一貫教育校として、学校の魅力アップにもつなげたい考え。地域の子ども連れや学生が訪れ、生徒のもてなしを受けながら交流を楽しんでいた。（松本妙子）



生徒が作った合いがけカレーを味わう地域住民＝22日、新温泉町芦屋の浜坂高

生徒は調理室で、ジビエのシカ肉と浜坂ちくわが入った2種類の合いがけカレーレを調理。焼き野菜のトップピングとお茶を添えて提供した。

副班長の中村洋翔さん（15）は、試食会の反省から食材を小さくし、煮込み時間を延ばすなど改善した。みんなが笑顔で食べててくれてうれしかった」と手応えを実感。10年以上前に食堂スタッフとして働いていた松岡恵さん（74）＝同町浜坂＝は孫を連れて来場し、「懐かしい古巣に戻り、生徒が頑張っている姿を見られてうれしい。とてもおいしかった」とほほ笑んでいた。

普通科総合コース1年生の学校設定科目「グエスト」の一環。観光や自然環境などの分野を選択制で探究しつけられる狙いがある。地域食堂班の10人は、楽しく人とつながる食事の大切さを伝えようと、「人を笑顔にする地域食堂」を構想。今夏から準備を始めた。食材提供の協力依頼やチラシ作り、調理練習に励んできた。同校「ミュニティースクール委員の小舟美穂さん（カフェ「TOMOSHI B I」オーナー）と、同校

評議委員の平沢佐知子さん（町社会福祉協議会議員）がアドバイザーとして協力。食材は、農産加工やまもと「シカ肉加工会社」K ASEGI」▽ちくわ製造会社「米良商店」▽町社協会「100円で提供した。