

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、シ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を調理。焼き野菜のトッ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子さん（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「クエスト」の一環。観光や自然環境などの分野を選択制で探究し、課題解決能力や実践力を身につける狙いがある。

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、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。

同校コミュニティースクール委員の小舟美穂さん（カフェ「TOMOSHII」オーナー）と、同校

評議委員の平沢知子さん（町社会福祉協議会職員）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「KASEGII」▽ちくわ製造会社「米寅商店」▽町社協などの協力を得て、1杯

100円で提供した。