

防災食作りを学ぶ 浜坂高生、児童と調理実習

新温泉町芦屋の浜坂高は
4日、生徒と近くの浜坂北

小の児童が共同で防災食を
作る調理実習を行った。1、
2年の生徒12人が児童に野



ポリエチレン製の袋を使った肉じゃが
作りに挑戦する生徒と児童＝4日、新
温泉町芦屋の県立浜坂高

菜の切り方などを教えなが
ら一緒に料理を完成させ、
被災時でも可能な調理方法
や作りやすいメニューにつ
いて学んだ。

浜坂高では昨年、地
元の住民と交流しながら地
域課題の解決に取り組む探
求、実践活動を行っている。
調理実習は、子どもや高齢
者の孤食をなくす「地域交
流食堂」の取り組みを進め
る生徒らのグループが担当
した。

生徒と同小の2、5年生
の7人は、大人数で食べら
れる豚汁、少量の水で調理
可能な肉じゃが、非常食の
アルファ化米の調理に挑ん
だ。生徒は児童に包丁の使

い方などを丁寧に説明。肉
じゃが作りでは、ポリエチ
レン製の袋にニンジンやジ
ヤガイモなどの具材や調味
料を入れ、鍋で温める災害
時用の調理方法を学んだ。

同小2年の池成彩夏さん
(7)は「ニンジンの切り方
を教えてもらった。楽しか
った」と笑顔。同高2年の
中村洋翔さん(16)は「意外
とおいしかった。災害時に
はこの知識を生かしたい」
と話した。

(中村美美子)