

山の芋でカレー作り

淡路島のタマネギ、但馬牛——県特産品たっぷり



高校生に教わりながら材料を切る小学生ら
—丹波篠山市の県立篠山東雲高校で

丹波篠山 高校生と小学生が交流

丹波篠山市の県立篠山東雲高校生が2日、

市立多紀小学校の児童らと地元特産の山の芋を使ったカレー作り挑戦した。児童らは、「ネバネバする」など

と舌を上げながら野菜を切っていた。

地域の特産品を知ってもらい、高校生と小学生の交流にもつなげようと、篠山東雲高校が企画。同高校で食品

加工などを学ぶ2年生8人と多紀小3年生22

人が参加した。高校生は「丹波篠山の山の芋はツクネイモと呼ばれ、他の芋よりも粘りが強い」など山の芋の

2021年12月9日

毎日新聞

特徴を紹介。山の芋、淡路島のタマネギ、但馬牛など県内の特産品を使ったカレーなどを調理した。高校生は「山の芋は柔らかいのでそっと混ぜて」と児童らにアドバイスしていた。

多紀小3年、

さん(9)は「山の芋を切るところが難しかったが、高校生に教えてもらえうれしい。家でもお母さんと一緒に

作ってみたい」と話していた。【幸長由子】