

カレー作りで交流

多紀小3年と 山の芋ぜいたくに
東雲高2年



一緒にカレーを作る高校生と小学生たち
丹波篠山市福住で

多紀小学校3年生22人「フード・インスティ」る2年生7人がこのほ
と、篠山東雲高校の類型「テュート」を選択していど、篠山東雲高校で、市

の特産、山の芋を具材にしたカレーを作った。山の芋のほか、但馬牛、淡路島産のタマネギ、黒枝豆など、県の特産をふんだんに使用したぜいたくなカレー。東雲高生が作り方を指導し、小学生と交流した。

山の芋を使った献立を通じ、小学生に地産地消について学んでもらおうと東雲高が企画。調理前には、山の芋の栽培期間や特徴などを伝える動画を放映した。

東雲高生が野菜の乱切りを披露すると、その包丁さばぎに、小学生から思わず「うまい」「すごい」と声が漏れていた。切った具材を鍋に入れ、炒める際には、東雲高生が「山の芋は豆腐みたいに柔らかいので、崩れないよう、優しく炒めて」

とアドバイスを送っていた。

また、同校自然科学部が食肉加工場「篠山ハム」(野中)と共同開発した、イノシシとウシガエルの肉を使った「シシガエルハム」のサラタも提供。東雲高生が、取り組んでいる外来生物駆除活動や獣害対策についても説明し、試食中には、高校の紹介動画も流した。

同小の君は「山の芋の食感が変わっていて、おいしかった。東雲高校は色んな研究をされていて、楽しそうな学

校だと思った」と話し、同高の君(丹南中出身)は「小学生がすごく元気で圧倒された。小学生と料理を作る機会はなかったので、楽しかった」とほほ笑んでいた。

2021年12月14日
丹波新聞