

シヨウガ収穫し 地産地消を学ぶ

製菓専門学校生加工、バザーへ

福井製菓専門学校(福井市)の1、2年生ら約20人が16日、地産地消を学ぶ取り組みの一環で、同市下市町の畑でシヨウガを収穫した。菓子作りの材料にする予定で、生徒らは地中のシヨウガを探し当て、丁寧に周りの土を取り除いて収穫していた。

地元のシヨウガで菓子を作ることで、地産地消に理解を深めるのが狙い。菓子は同校で11月14日に開かれる菓子バザー「秋菓祭」に出品する。

この畑の面積は約10アール。近くでホウレンソウや小松

菜を生産している自同会社「光合屋」(同市下市町)



シヨウガを収穫する生徒ら＝16日、福井市下市町

が管理している。

生徒たちは「光合屋」の川村鉄兵農場長から収穫方法のこつを聞き、「こつちの方が大きそつだよ」などと地中にあるシヨウガの大きさを予想しながら、折らないよう丁寧に1人1株を

収穫した。白谷珠円さん(20)は「大きなシヨウガが掘れて楽しかった。前回秋菓祭」のデザートを試作したときはうまくいかなかったが、今度は上手にシヨウガの味を生かせるよう頑張ります」と笑顔で話した。

同校の藤井幸子校長は「生徒たちに地域で育てられている農産物を知ってもらい、発想豊かにお菓子作りに取り組んでもらえれば」と話した。(塚本剛史)