

ふるさと教育・学社融合推進事業の一環として、今年も追分高校3年生の5名が地元の魅力を発信するオリジナル商品の開発に挑みました。この取り組みは授業の延長にとどまらず「自分たちの手でまちを盛り上げたい」という思いを形にするものです。

オリジナルメニューの考案は昨年からは始まり、初年度は安平町産の食材をふんだんに使用した「く秋色くあびらロールケーキ」を道の駅あびらD51ステーションで販売。販売当日は開店前から多くの方が列をつくり、2日間とも開始からわずか30分ほどで完売。「追分高校生が生み出す本気の味」を町内外に広く届けることができました。

そして迎えた2年目。今年のテーマは「キーマカレー」です。授業で学んだ「有機農法」の知識を生かし、土作りからこだわって育てられた安平町産の野菜などを使用。一口食べればスパイスの香りが広がり、野菜の甘みとお米の力強さが引き立つ、特別な一皿が完成しました。

また、メニューの考案や試作はすべて高校生が担当。完成までには「どうすればもっと美味しくできるか」「どんな工夫で食べた人が笑顔

になるか」を真剣に話し合いながら試行錯誤を重ねました。

その成果を形にするため今年も町内の飲食店に協力を依頼し、プロの技術と高校生の発想、そして町内産の食材が結び付いた「地域共同制作」が実現しました。

今月号では、生徒たちが考え抜いた「こだわりポイント」をご紹介しますため、高校生と一緒に広報紙を作成しました。レシピに込められた思いや完成までのストーリーを知れば、このキーマカレーの一口がより深い味わいに感じられると思います。

