

2年目の挑戦

追分高校の「新たな伝統に」

フードデザイン



「有機農法」で育てられた食材を、高校生へつなぐ

移動する八百屋さん

「ちいさなやおや」

「有機農法」で育てられた安平町産の食材を追分高校生につなぐため、提供のお手伝いをさせていただきました。

地元の食材を活用したこの取り組みは、地域とつながるという点でとても意義深く、地域全体で自然や環境を考えるきっかけの一つとなれば嬉しいです。

また、安平町は「オーガニックビレッジ宣言」を行い、有機農業に取り組む生産者の方が多いまちです。これは国内でも珍しい特色であり、自然の恵みと人々の思いが込められた農産物を、地元の食材として高校生に使うてもらえることは、生産者の方にとっても誇らしいことだと思います。

昨年度に実施した追分高校の「有機野菜を使ってお弁当をつくろう」という授業もお手伝いさせていただきましたが、今回の商品開発で、地元の食材への愛着がより深まってくれたら嬉しいです。



高校生考案のメニューを「商品」という形に

「おむすびカフェ 結」

阿南 崇瀬さん



昨年度からオリジナル商品の開発に携わり、今回もお手伝いさせていただくことになりました。自分が作るものは万人受けの商品ですが、高校生が作る商品はそうではありません。だからこそ面白く、こだわりのある商品になるのだと思います。

また、地元産の食材を意識して食べる機会が少ないかもしれません。この機会に安平町産の食材の味を楽しんでほしいです。

昨年度の卒業生が商品開発後にお店に足を運んでくれることもあり、こうした地域のつながりから、より気軽に立ち寄ってもらえるお店になれば嬉しいと思っています。