

キュウリ収穫、ピザ作り

岩見三内中・御所野学院中 生徒、食や農業に理解



園芸振興センターでのキュウリの収穫体験の様子

秋田市河辺の岩見三内中学校と同市御所野の御所野学院中学校の2年生計7人が2日、同市仁井田の市園芸振興センターでキュウリの収穫やピザ作りなどを体験した。野菜の収穫や出荷作業、調理などの体験を通じて食や農業への関心を高めてもらう狙い。体験学習はあす4日まで続き、トマトやアスパラガスの収穫、カレー作りなどを予定している。



センターで取れた野菜を切り、ピザ生地の上に盛り付けて調理した

初日の2日は生徒が、ビニールハウス内でする部分をはさみで切ってキュウリを収穫。大きさや曲がり具合を測り、ランク付けをする作業もした。今回収穫したキュウリは肥料や水が人工知能(AI)によって自動で与えられてそだったもの。生徒らは最新の技術にも触れ、農業について学んだ。

岩見三内中の高橋きいさんは「普段目にする整ったものだけでなく、いろいろなキュウリがあった。形が違うだけで売り物にならない野菜もあり、もったいないと思った」と話した。

昼食のピザ作りでは、材料を混ぜて生地を作った後、センターで取れたナス、ミニトマト、タマネギなどの野菜を切ってピザ生地の上に並べ、オーブンで焼き上げた。焼きトウモロコシやイチゴの寒天ゼリーなども振る舞われ、生徒はセンターで育てられている農作物を堪能した。

御所野学院中の藤澤冬真さんは「生地をこねるのも野菜を切るのも大変だったが、楽しかった。自分で作った料理はとてもおいしい」と笑顔でピザを頬張った。(出澤陽立)

(令和6年7月3日(水)秋田魁新聞より一部抜粋)