

トンブリ使い 4 品完成

東館小、大館桂桜高が交流



高校生からアドバイスを受けながら調理する児童（中央）

大館市の東館小学校の児童と大館桂桜高校の生徒が 9 日、同市比内町特産のトンブリを使った料理を作り、交流した。トンブリをテーマに学んでいる両校の児童生徒が互いの学習に生かそうと、4 年ほど前から毎年実施している。今年 はチャーハンなど 4 品を一緒に調理し、トンブリの活用法について理解を深めた。

交流会は大館桂桜高の調理室で実施。東館小からは 3 年生 6 人、大館桂桜高からは生活科学科生活実践コースでフードデザインを学ぶ 3 年生 17 人が参加した。

メニューは高校生が事前に試作するなどして考案した。トンブリのぷちぷちとした食感を生かしたチャーハン、サラダパスタ、卵焼き、チーズトーストの 4 品で、児童は高校生の手ほどきを受けながら調理を進めた。

30 分ほどで完成させると、児童がそれぞれの料理を味わった。東館小の佐藤謙さん（9）は「トンブリを使った料理は初めてだったけれどおいしくできた。パスタが特においしくて、トンブリがぷちぷちしていた」と笑顔だった。

東館小は市のふるさとキャリア教育の一環で、地元農家らの協力を得ながらトンブリについての年間学習に取り組んでいる。春には種まきや苗上などを体験。秋は収穫や販売活動を通じて、特産食材について学ぶ。（間杉大旗）

（令和 6 年 7 月 1 1 日（木）秋田魁新聞より一部抜粋）

