

追いかける人たち～

好の時期ですね。今月号では、「自分たちにしかできない事」にチャレンジし、地域を元気づけてくれている高校生と住民グループの皆さんを紹介します。



特産の食材を使った 「白いたこ焼き」を商品化

総合技術高校 現代ビジネス科の皆さん



道の駅「みはら神明の里」で販売されている特産のタコと米粉を使った「白いたこ焼き」が、話題になっています。

考案したのは、総合技術高校現代ビジネス科の生徒10人。大和町で米粉の加工食品を製造している井掛 勲さんが、新商品の開発を地元商工会へ相談し、同校を紹介されたのがきっかけです。学校で商業の仕組みを学んできた高校生にとっては、初めてのモノづくりでした。

米粉で作る食品は、小麦粉を使用した物よりも白く焼き上がり、食感がもちもちとしているのが特徴です。生徒はこの特徴

を出しつつ、たこ焼きらしいこんがりとした焼き色を付けるため、生地に炭酸飲料やみりんを混ぜるなど、試行錯誤を重ねました。しかし、試作は失敗の連続で、「教室の雰囲気は暗かった」と担当教諭の玉繁克明さんは振り返ります。

そんな生徒たちに手を差し伸べたのが、みはら神明の里の調理師中田耕治さん。「米粉は火を通し過ぎると固くなる。焼く時間に気を付けて」と、プロの目線からアドバイスをし、一緒に取り組んできました。

たこ焼きは地域の祭りなどで試験販売をしながら改良し、昨年12月にみはら神明の里での販売がスタートしました。「小麦アレルギーでたこ焼きを食べられなかった子どもたちも安心して口にできる。農家の人が作った米の消費拡大にもつながれば」という生徒たちの思いが込められています。キャラクターが描かれた包み紙もデザインしました。



① 試作のようす。焼き加減など助言を受けながら、改良を重ねました
③ 完成した白いたこ焼き

もしてくれた」と目を細めます。立場や世代を越えて、作り上げた白いたこ焼き。玉繁教諭も「実際の商業に触れることができて、生徒たちも自信になったのでは」と話します。

春からは、就職・進学とそれぞれの道へ進む生徒たち。「この経験を生かして、失敗を恐れず、さまざまな事に挑戦し、地域に貢献していきたい」と力強く語ってくれました。



新春
特集

挑戦! ~夢を

新年を迎え、気持ちも新たに何かを始めよう
と考える人も多いのではないのでしょうか。

「一年の計は元旦にあり」の言葉のとおり、何
かに挑戦したり、取り組んだりし始めるには、絶

伝説の銘茶を復活させて 地域を元気に

大和町・黒谷地区「まほろばくろたに」の皆さん



市最西北端にある大和町下草
井の黒谷地区。江戸時代、ここ
で領主にも献上されたと伝わる
上質な茶が生産されていました。
地元住民グループ「まほろばく
ろたに」の皆さんが、この銘茶を
現代によりがえらせ、地域を活
性化しようと挑戦しています。
グループが茶の復活に着手し
たのは一昨年のことです。会員
12人で茶の木が残っていた荒れ
地を整備し、茶樹約500本の
育成を始めました。茶の本場で
ある京都府宇治市で製茶の研修
を受け、文献などを当たって茶
の郷土史も調べてきました。

事務局長の和氣泰臣^{わきやすおみ}さんによ
れば、黒谷地区では鎌倉時代に
京都から茶樹を取り寄せ、茶の
生産が始まったといえます。
葉の形から「鷹の爪」と呼ばれ
た茶は上級品として知られ、江
戸時代には当時の領主だった広
島藩浅野家の家臣へ献納してい
たとの記録や、袋に押す商標の
印判も残っていました。幕末、
三原で疫病の天然痘が流行した
際、予防接種の種痘を施して人
々を救った吉田石痴^{せきち}も、愛飲し

④⑤ 茶樹の健康管理に欠かせ
ない環境整備。生産量を増やそ
うと、茶樹の栽培にも力を注ぎ
ます
⑥ 製茶のようす



会長の平野 徹さんは「まちの
人にも交流会などへの参加を呼
び掛け、茶作りの輪を広げたい」
と話します。生産量を増やし、
地域の祭りなどでも販売する計
画です。「将来、道の駅などで販
売できれば、地域経済の活性化
にも貢献できる」と夢は膨らみま
す。
銘茶復活のほかにも、黒谷川
にホテルを呼び戻す活動などに
取り組んでいるグループの皆さ
ん。「伝統や昔からあったもの
を生かし、地域を元気にしたい」と
意気込んでいます。

たと伝わっています。
昨年5月には、茶摘みと茶作
りを体験できる交流イベントを
開催。茶葉をじっくり乾燥させ
ることが出来る「ほいろ」と呼ば
れる道具を使い、摘んだばかり
の茶葉を手もみで製茶しました。
市内などからの参加者が昔なが
らの茶作りと新鮮な茶の香りを
味わいました。

上質な茶を作るためには、茶
樹の健康管理が何より大切で、
せん定や除草、堆肥やりなどの
作業が欠かせません。昨年末に
は、茶畑の日当たりを良くする
ため、周りの樹木を間伐しまし
た。