

## 水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成29年4月13日
タイトル	みんなで育てた「くわい」で調理実習をしたよ！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成29年2月24日（金）福山市立川口小学校5年生による「くわい」を使った調理実習取材しました。

福山市立川口小学校では、毎年5年生が地元の特産物である生産量日本一の「くわい」を学校内で栽培し、農家の方から「くわい」栽培の話聞き、農業用水のしくみや環境、歴史、食文化など多方面について学ぶことで郷土の農業に関心を深めることを目的とした学習に取り組んでおられます。

校庭のミニ田んぼでくわいを植付け約半年間くわいを栽培し1月の寒さの中みんなで収穫したくわいを使って子ども達が考えたレシピで調理実習をしました。

みんなで収穫したくわいは、先生が水に浸け2日に1回は水を入れ替えて保存しておられたそうです。そのおかげで、収穫した時のようにきれいな青い色のくわいを使って調理することができました。

取材したクラスでは、子ども達は6班に分かれ、それぞれ考えたレシピどおり調理をはじめました。



くわいスープが2班、くわいピザが2班、くわいと鮭フレークのおむすび、さつまいもとくわいにチョコレートをかけるお菓子を作りました。どの班もまずはくわいの皮を剥きます。ピーラーや包丁で丁寧に剥きました。包丁で上手に皮を剥いている子に「お手伝いをするの？」と聞くと「自分一人でカレーを作るよ。」教えてくれました。

くわいスープは、くわい、ソーセージ、玉葱、にんじん、コーンを入れコンソメで味付けしました。くわいを茹でるときは別の鍋で茹でており「くわいは灰汁がでるから別に茹でて後で一緒にするんよ。」と教えてくれました。みんなで具材を切り鍋で煮てコンソメを入れ味見をしていました。「やっぱり薄いかな。」とコンソメを足していました。



くわいと鮭フレークのおむすびは、炊き立てのご飯に茹でたくわいと鮭フレークを混ぜておむすびにするものです。ごはんが大好きな子がレシピを考えたそうです。くわいの大きさをみんなで考えたり、お米を研いで炊飯器で炊きました。くわいのほろ苦さがアクセントになりおいしいおむすびになりました。





くわいピザは、ピザの生地を市販の生地を使う班と餃子の皮を使う班に分かれました。まず、くわいの皮を剥いて食べやすい大きさに切って茹で生地にとマトケチャップをぬり、茹でたくわい、ベーコン、コーン、チーズをのせます。市販の生地を使った班はトースターで一枚ずつ焼き、餃子の皮を使った班はホットプレートで焼きました。焼き上がるまでトースターの前に座ってじっと見ていました。ホットプレートで焼いた班は、上に餃子の皮を重ねて裏返して焼いたりしていました。家でも家族と一緒に調理すると楽しそうだなと思いました。



さつまいもとくわいにチョコレートをかけるお菓子では、さつまいもとくわいを別々に茹で、茹でたさつまいもを潰して、くわいと混ぜます。くわいは少し歯応えが残るくらいに切りました。ラップで包んで茶巾しぼりのようにし、最後に湯煎で溶かしたチョコレートをかけて完成です。  
みんなで力を合わせて芋を潰しました。

料理ができたら、みんなで一緒に食べました。となりの班に「これ食べてみて」とおすそ分けして他の班の料理も食べ「おいしい！」と笑顔があふれていました。



みんなで作った料理はとてもおいしかったです。  
大きな声で「ありがとうございました」と挨拶をしてくれました。

地域の特産物であるくわいを自分達で栽培し、それを使って自分達が考案した料理を作るといった経験から6月の植付けの頃に比べて大きくしっかりとした印象を受け、4月からは6年生、最高学年となる自覚と自信を感じることができました。

くわいの栽培から調理まで体験したことのより郷土が誇る特産物への愛着が一層高まったことと思います。

水土里ネット福山は、これからも地域農業を守るさまざまな取組みを子ども達の農業体験を支援し伝えられるよう、21世紀土地改良区創造運動に取り組んでまいります。