

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成30年1月31日
タイトル	「くわい」農業体験の発表、調理実習！
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12月21日（木）福山市立旭丘小学校で5年生が「くわい」栽培の農業体験の発表と調理実習をされたのでその様子取材しました。

旭丘小学校では10年前から校庭で福山市の特産物である「くわい」の栽培をしておられ、今年度から水土里ネット福山の理事で福山くわい出荷組合の元組合長 えだひろよしはる 枝廣義春さんの出前授業を行いました。

5年生が植付けから収穫までくわい栽培で学んだことを全校児童が体育館に集まった朝会で発表しました。くわいの種類や歴史、栽培方法や農家の方の声など出前授業で学んだことや自分達で調べたことがまとめられており、大きな声でハキハキとした素晴らしい発表でした。



最後にくわいの農業体験を替え歌にして「5年生くわいの歌」としてみんなで歌いました。発表を聞いた児童から「歌にしてあると内容がよく分かりました。」と感想が寄せられました。

続いて1、2時間目に調理実習が行われました。6班にわかれ、班ごとにくわいを使った料理を考えて調理しました。くわい入りの味噌汁、餃子、コロッケ、お好み焼き、サラダ、白玉だんごを作りました。

具材を包丁で切ったりレシピを見ながら調味料をいれたり、先生に聞きながら一生懸命に作りました。

味噌汁は上手にできていて、大きめに切っていたくわいがアクセントになっておいしかったです。

餃子は餡に肉を入れずにくわいとニラで作りました。餡がバラバラしていて包むのが難しそうでしたが、みんなで協力して包み上手に焼けました。くわいの食感があっておいしかったです。

コロッケはジャガイモの代わりにくわいを使っており苦くならないかなと心配しましたが、できあがると苦みがちょうどよく、おいしくできていました。油で揚げずにフライパンで焼いて作ったのでヘルシーなコロッケになりました。

お好み焼きはキャベツなどの具材を丁寧に切り小麦粉と混ぜて焼きました。スライスしたくわいをトッピングしてあり、くわいの味がしてアクセントになっておいしかったです。

サラダは、ポテトサラダのジャガイモの代わりにくわいを使って作りました。くわいの特長であるほろ苦さが絶妙なサラダになりました。ハムをきれいな花のようにして盛り付けてあり、普段からお手伝いをしているのかなと感心しました。

白玉団子は、白玉粉に水を入れ少しずつまぜて茹でたくわいを入れて団子にし、みたらし団子の餡を作ってかけました。甘い中にほのかな苦みがあり、とてもおいしかったです。



福山市立旭丘小学校より水土里レポートを見て出前授業の依頼があり、今年から取材させていただきましたが、来年の5先生にもくわいの農業体験を引き継いでいかれるそうですので水土里ネット福山も引き続き協力し、21世紀土地改良区創造運動を展開してまいります。