

自分たちが考えた料理を試食する野市小の児童
(高知市廿代町の高知パレスホテル)



野市小児童 地産地消メニュー考案

高知市のホテルで提供

【香長】地産地消メニュー作ったよ——。香南市野市町西野の野市小学校六年生が考えた料理が、高知市廿代町の高知パレスホテルで提供されている。地産地消など環境に配慮した料理は一般客にも好評で二十六日、ホテルに児童を招き試食会が開かれた。児童は「おいしい料理で、自分たちの取り組みを知ってもらえた」と、学習の広がりを実感している。(池本広中)

環境学習の中で「食」について取り組んでいた六年生がおからバーグやとうがんスープ

「地元を知って」

一組の八人グループが昨秋、地産地消と食べ残しの減量をテーマに、独自の料理を考えることになった。

このため、給食でよく残されるおから料理や、家庭で余ることが多いニンジンやダイコン、地元で採れるヒヨウタンカボチャや冬ガ

ンなどに着目した。児童は十一月、地産地消の学習で同ホテルのレストラン「EZE(エズ)」を訪問。やり

とりの中で店側が児童の料理を出してはと提案した。

学校や家庭で作るなど、行錯誤を繰り返しながら、「おからバーグ」や、ピーマンを器にした「のいちピーマンピラフ」、冬ガンをくり抜いた容器にスープを入れた「とうがんスープ」

など二十の料理のイメージを考え出した。

それを基に店側が味付けなどを決め、七日から開かれていた地産地消の催し「安芸・羽根・奈半利フェア」で提供されることに決まった。

試食会は児童ら約二十五人が店を訪れた。「すごい。私らの思った通りの料理ができちゅう」「おいしい」と舌鼓を打った。

一般客が次々に料理を取る様子を見て、六年生の牛窓帆乃香さん(こは)は「自分たちが考えた料理が人に食べてもらえてうれしい」。佐野愛美さん(こは)は「地元食材を通して、野市を知ってもらえた」と喜んで

いた。児童が考案した料理は二月十七日まで土・日曜日と祝日に提供される。