

# 郷土食生徒が作って学ぶ

蘇南高

南木曾町 2年生はこのほど、郷土の食に理解を深める 調理実習をした。県木の蘇南高校 曾保健福祉事務所が主



催する恒例の講座で、フードデザイン科目を選択する3人が料理を通して食文化や食生活を考えた。

は「白あえは初めて作った。身近にあるはずでも自分の知らない郷土料理があり関心が湧く」と話していた。

法要の際に添えるなど田立で特になじみのある「けんちん汁」と、蘭の在来種の芋を使う「じゃがいものころ煮」、山菜を利用する「白あえ」の3品を一部代替の食材も取り入れ作った。生徒たちは県食生活改善推進協議会木曾支部員の手ほどきを受け、集中した様子で調理していた。

3年生を対象にバランスのいい食事を考える講座と調理実習も開かれた。（大高崎慧）

郷土料理を学ぶ講話も別の日にあった。家でも料理の手伝いをするという橋詰翔君（17）

地域の家庭料理作りに取り組む生徒ら