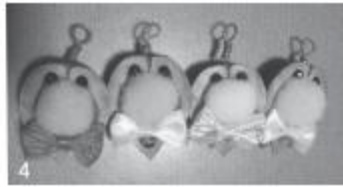


moe・ryoku/緑のふるさと協力隊・遠山陽子さんの鮫川村体験記



1. たんがら作りに挑戦。緑川末治さん(内ヶ巻)に教えていただきました。
2. 「若葉のふるさと協力隊」として来てくれた友人と稲刈りを体験しました。
3. こっそり育てていたヘチマ。現在は、繊維を取るためにヘチマを腐らせている工程です。
4. クルミの殻で作ったストラップ。このほかにもいろいろ種類を作りました。

### 「モノづくりの秋」 挑戦したくなる季節の到来

**秋** も深まり、木の葉も色づいてきました。先月まで田んぼで黄金色に色づいていた稲は、収穫されて真っ白なお米になっています。そんな秋の様子に、ウキウキと心を弾ませていきます。

秋らしく(๑)いろいろなモノづくりに挑戦してみました。まずは、「たんがら」公民館でやっていた「たんがら作り教室」に参加しました。そもそも竹細工自体が初めてなのに、いきなり「たんがら」を作ることは難しかったです。やり方を教えていただいたりも、なかなか思うようにきれいにできませんでした。かなり手

直しをしていたきながら、なんとか形になりました。次に作ったのは、先月拾ったクルミの殻を使ったストラップ。クルミの殻が硬くてなかなか穴が開かず、穴あけドリルがほしくなりました。肝心のストラップですが、いいアイデアが思いつかず、とりあえずカエルをたくさん作ってみました。かわいいですよね？

三つ目は、今まさに作っている最中の「ヘチマたわし」。鮫川に来て「畑やらないの？」と、よく聞かれていたのですが、実は唯一育てていたのがこのヘチマ。ちなみに、種は自家採種したものを持参しました。二

株しか芽が出なかったものの立派なヘチマができたので、たわしにするべく順次作業中です。

また、先日は西山地区の体育祭に参加しました。初体験の種目ばかりで、私はターゲットボードゴルフに挑戦させていただいたのですが、結局「戦力外」を言い渡されてしまいました。そのあと、火のつけ方が豪快で驚きましたが、参加者全員で食べた焼肉はおいしかったです。

「緑のふるさと協力隊」の短期プログラムとして「若葉のふるさと協力隊」があります。その「若葉のふるさと協力隊」として、友人が四泊五日で鮫川村に来てくれました。そして、田んぼのオーナーさんたちと稲刈りをさせていただきました。今回、友人は初めて、私は三回目の稲刈りに挑戦しました。「反歩だけでした」が、半日がかりの作業でしたが、二人そろってお米のありがたみをかみしめました。

## 全国学校給食甲子園 地元食材を生かした献立で 上位入賞を目指す

### 2年連続4度目の 決勝大会出場

地産地消給食のおいしさや栄養価を競う「第八回全国学校給食甲子園」に村学校給食センターが北海道・東北ブロック代表として出場します。

二次審査までの書類選考を通過し、県代表に選ばれた同センターは、十月十四日に埼玉県で行われた「第八回全国学校給食甲子園地区代表表彰式」に出席。その席上で、決勝大会に進む十二施設が発表されました。今回は、全国から二千二百六十六の応募があり、同センターは二年連続四度目、大会史上最多の決勝大会出場となります。

今回応募した献立は、大豆を砕いたものを衣にまぶした「まめみそカツ」、豆腐や豆乳、野菜をふんだんに使った「彩りす

いとん」、郷土食である「じゅうねんあえ」、ごはん、ミニトマトに牛乳。

「地域に残る給食」をテーマに献立を考えたという同センターの芳賀公美栄養技師。昔から食べられている「じゅうねんあえ」や村の特産品である大豆や豆腐、味噌などを使って考えた新しいメニューを組み合わせることによって、郷土食や地元食材の素晴らしさを再認識してほしい、食べ継がれてほしいという思いがあります。また、「彩りすいとん」は、村が毎年開催しているアイデア料理コンテストの平成十七年に汁物部門で最優秀賞を獲得した作品。村の取り組みを給食に取り入れることで、地域や村民が子どもの給食を作る一員になってほしいという思いがあります。子どもたちが考えたメニューを



上/決勝大会に挑む芳賀公美栄養技師(写真左)と鈴木ひろ子主任調理員(写真右)  
下/第8回全国学校給食甲子園に応募した献立

取り入れた昨年よりも、さらに視野を広げ一歩踏み込んだ試みです。

**後悔のないように  
大会に挑みたい**

決勝大会は十二月七日、八日の二日間、東京都で行われます。大会には、芳賀公美栄養技師と鈴木ひろ子主任調理員が出場します。制限時間内に調理から片づけまでを行い、おいしさや

栄養価、衛生管理などさまざまな観点で審査されます。

これから大会まで練習を重ねていく二人は、「後悔のないようにしっかりと準備をし、大会当日は落ち着いて精一杯取り組みたいです。そして、今年こそは上位入賞を果たしたいです」と意気込みを話してくれました。

大会当日の調理の様子などは、インターネットを利用した生中継が行われます。