

**岩見三内保育所 育てたイモ コロッケに
園児が調理し味わう**

秋田市河辺の岩見三内保育所の園児 10 人が、自分たちで育てたイモを使い、農家や料理人と一緒に調理に取り組んだ。食への関心を高めてもらおうと、保育所近くのせせらぎ農園で働く星容子さん(44)と同市保戸野で飲食店を経営する皆川拓磨さん(44)が「青空せせらぎレストラン」と銘打って開いた。

園児は今年の春に植えたサツマイモやジャガイモを使い、耐熱容器に具を敷き詰めてパン粉をかけて焼く「スコープコロッケ」作りに挑戦。イモの栽培に協力した星さんが調理をサポートし、皆川さんが包丁の使い方などを指導した。

年長児と年中児が包丁で刻んだニンジンやタマネギを、年少児がフードプロセッサーにかけ、それぞれ協力し合って調理。「おいしくなあれ、おいしくなあれ」と声を合わせ、焼き上がりを待った。

コロッケが完成すると、みんなで試食。年長の山上大護ちゃん(6)は「イモが甘くておいしかった」と満足げだった。

星さんと皆川さんは若手農家による直売イベント「若草マーケット」で知り合い、2017年から青空せせらぎレストランを開いている。今年は2日に開催した。

星さんは「いつも食べている食事は、野菜を育てるところから始まっていることを子どもたちに知ってもらい、食材を大切に作る気持ちをもってもらえたらうれしい」と語った。

(島田実侑)

(令和5年10月17日(火) 秋田魁新聞より一部抜粋)