

## わたしたちがつくりました！ 山田中学校（湯沢市）

地域の協力得て完成

### 一恋一笑Jam、山みん



湯沢市の山田中学校では毎年、地域と協力してイチゴジャムやみその製造に取り組んでいます。少子化で生徒数が減る中、「山田中学校としてずっと続けられる活動を」との思いで、持続可能な開発目標（SDGs）の考えを取り入れながら行っています。

ジャムは「食品ロスをなくす」という視点から、「色が濃い」「熟し過ぎてしまった」という理由で出荷できなかったイチゴを材料にしています。地元の農家から譲り受けたイチゴを、ジャムを製造している店で加工してもらっています。

ジャム作りの担当は1、2年生の3人。このうち、藤原憂希さん（2年）は「昨年のジャムがとてもおいしかったので、もう一度食べたい」とメンバーになりました。ジャムの製造には許可が必要となるため、3人の作業は主に材料の下処理です。

小さなイチゴ10和のヘタを取り、熟し過ぎた部分を包丁でそぎ落として冷凍保存しました。藤原さんは「食べられないところが入らないよう、一つずつ状態を確認しながらの大変な作業だった」と振り返ります。判断に迷うときは切り落として良いかお互いに確認し合ったそうです。

今月初旬、加工済みのイチゴジャムが詰まった瓶が学校に届き、3人はラベルの貼り付け作業に取りかかりました。先輩の活動を受け継ぎ、昨年の商品名「いちごいちえジャム」の読み方を残しつつ、「一恋一笑」の漢字を当てることでオリジナリティを出しました。

もう一つの商品「山みん」は山田小学校5年生と一緒に造ったみそです。材料は秋田県産の大豆16和、6年生が昨年育てたコメで作ったこうじ約36和などです。夏休み前に中学校の体育館で一緒に仕込み、地域の武石麴店で熟成させました。武石麴店は「こうじたっぷり甘めのみそ」と話しています。

19日の販売に向け、富谷弥里衣さん（2年）は「おいしいジャムとみそを食べてもらえるようにアピールしたい」と話しています。

<岡部千穂が担当しました。第2日曜日に掲載します>

#### 一恋一笑Jam（写真）、山みん

ジャムは出荷規格に合わなかった地元産イチゴを使用。山みんは地域のこうじ店の協力を得て仕込んだみそ。10月19日の山田中学校学校祭会場で午前9時20分から販売。ジャムは100g入り600円で60個、みそは500g入り500円で約70袋準備（売り切れ次第終了）。問い合わせは山田中学校 ☎0183・73・3017



ジャムの瓶にラベルを貼る生徒たち  
=10月4日、湯沢市の山田中学校