

北鷹高 1 年 **手作り 漬物仕込み学ぶ**



ダイコンの玄米漬けを体験する秋田北鷹高の生徒たち＝北秋田市の阿仁比立内がっこステーション

北秋田市の秋田北鷹高校（佐々木孝之校長）生物資源科の 1 年生が、自ら栽培した大根を使った「漬物プロジェクト」に今年から取り組んでいる。生徒 31 人が同市の「阿仁比立内がっこステーション」でダイコンの漬け込み作業を体験したほか、道の駅あに「マタギの里」の直売所を視察。年明け以降に開かれるイベントなどでの販売を目指す。

農産物の収穫から加工、販売までの流れを一貫して学ぶプロジェクト学習の一環。大阿仁地域の活性化を目指して活動する一般社団法人

大阿仁ワーキング（伊藤郷美代表）が協力し、初めて企画した。がっこステーションは秋田内陸線比立内駅舎を改装。2021 年の食品衛生法改正に伴い、昨年 11 月に漬物加工所を併設しリニューアルした。

漬け込み作業と道の駅の視察は 6 日に実施。大阿仁ワーキングでも活動する地元の女性らが講師を務めた。生徒たちは内陸線で到着後、2 班に分かれて午前・午後に作業と視察を交互に体験。午前中の漬け込み作業ではダイコンの玄米漬けの作業を体験。高校の畑で収穫し天日干したダイコンのうち、約 20 ㎏分を切ったたるに入れ、ふかした玄米と酢、ざらめなどを混ぜた調味液に合わせて詰め、保管場所に運んで重しをのせた。

保管場所では、地元の女性たちが 1 カ月ほど前に漬けたたるの状態を見学。生徒たちはダイコンの水分が抜けている様子を興味深く見ていた。午後の班はこめか漬けの作業を体験した。

漬け込み作業に当たった小川由真さん（16）は「祖母が漬物を作っていたが、作る場所を見たことはなかったし、実際に作業するのも初めて。調味料を混ぜ合わせたり、正確に分量を量ったりと難しさも感じた。味が染みて『また買いたい』と思われるおいしい漬物になってほしい」と語った。

生徒たちが作った漬物は来年 1 月以降にたるから出され、例年 2 月ごろに大阿仁地域で開かれる「がっこ市」や、市内のイベントなどでの販売を予定している。（小松田直嗣）