

学校給食だより 秋田っ子給食 NO-388

公益財団法人秋田県学校給食会

育てたスイカ ジャムに横手市・雄物川小児童手作り「おいしくなって」



横手市の雄物川小学校の4年生57人が1日、学校近くの畑で栽培した県オリジナル品種のスイカ「あきた夏丸」を使い、ジャム作りに挑戦した。

家庭科室に集まった児童は、地元でスイカ糖を作る佐藤イチ子さん(81)に手ほどきを受け、まずはフォークでスイカの種を取り除いた。

雄物川高校の家庭科クラブに所属する生徒も作業を手伝った。

種を取ったスイカはミキサーにかけ、糖度が50度程度になるように鍋で煮詰めて仕上げた。

参加した三浦千雅さんは「果汁をこぼさないように種を取り除くのは大変だった。甘くておいしいジャムになってほしい」と話した。

ジャム作りは地元の特産品への理解を深める学習の一環。児童はJ A秋田ふるさと青年部雄物川支部の



協力の下、6月にスイカの苗を定植し、8月に約70個を収穫した。(佐藤悠大)

(令和7年9月3日(水)秋田魁新聞より一部抜粋)