

雄物川小、特産品学ぶ スイカ収穫しジャムに



横手市の雄物川小学校の4年生43人が1日、学校近くの畑で収穫した県オリジナル品種のスイカ「あきた夏丸」を使ったジャム作りに挑戦した。

同校の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(82)や雄物川高校家庭クラブの生徒の手ほどきを受けながらスイカの種を取り除き、果肉をミキサーにかけ、13度程度の糖度が50度程度に高まるよう鍋で煮詰めて仕上げた。

参加した菊池美希さん(9)は「種を取るのが難しかったけど、みんなで頑張った。ジャムはヨーグルトやパンにのせて食べてみたい」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。子どもたちはJA秋田ふるさと青年部雄物川支部の協力を受け、6月に苗を定植し、8月末に約100玉を収穫した。(梅川正城)

(令和8年8月6日(日)秋田魁新聞より一部抜粋)