

稲川中考案の菓子完成

駒形りんご、稲庭うどん 特産品が材料

湯沢、横手の4カ所 27日に11種類販売



班ごとに役割分担を話し合う生徒たち

湯沢市稲川中学校（富谷祥彦校長、137人）の生徒が稲川地域の特産品を材料に使い、タルトなど11種類のオリジナル菓子を開発した。27日に市内外の4カ所で販売する。売り場で接客も担当する予定で、保護者や地域住民に自信作を披露したい考えだ。

同校では昨年度から、生徒の起業家精神や地域活性化への意識を育もうと、「総合的な学習」の授業で特産品を使った商品開発に挑んでいる。

地域を巻き込んだ持続性のある取り組みに発展させていくため、本年度は株式会社形式の組織「稲川カンパニー」を立ち上げた。毎週金曜の授業で、総務、経理、商品開発、販売促進の4部門に分かれて検討を重ね、市内企業と連携を図ってきた。

今回開発したのは駒形りんごを使ったタルトやグミ、クレープなど。稲庭うどんの切り落としのスナックも考案した。同校と道の駅おがちのほか、横手市の道の駅十文字とスーパーモールラッキーに売り場を設けて販売する。1点150～550円で、販売数量は場所ごとに異なる。

販売時間は午前10時～午後2時。18日には体育館に全校生徒が集まり、販売当日の商品の説明や呼び込み、会計などの役割分担を決めた。25日になることにしている。

各部門の調整役を担った藤原舞空さん（3年）と高橋優さん（同）は「全体の進行状況を把握するのに苦労した。27日はより多くの人に商品を手にとってもらえるよう、各商品の特徴を理解し、魅力を伝えたい」と話した。

企業と学校のつなぎ役を務めた折原来和さん（同）と阿部爽冬さん（同）は「自分たちのイメージをつたえることや、先方と話し合いをするための時間調整が難しかった。販売時に来店者の関心を引く仕掛けを考えたい」と意気込んだ。

（小林智彦）

（令和4年11月22日（火））

秋田魁新聞より一部抜粋）

