



明安小学校 × ミニトマト

明安小の児童が地元農業者と協力して、ミニトマトを使った商品開発に取り組みました
完成した6品のデザートはレストランフォレストにおいて11月限定で提供されます



明安小学校の5・6年生が総合学習の一環として取り組んでいる「金山の未来を考えるプロジェクト」。まずは、自分の住む地域の自慢を探そうと昨年、農事組合法人いずえむ（青柳栄一代表）の協力のもと、農業体験を行いました。その中で出合ったのがミニトマト。児童たちは「こんなにたくさん育てられているとは知らなかった」と驚いたそうです。このミニトマトを使った特産品を作ることにはできないか、と青柳代表からの提案もあり、今年取り組みとして児童たちによる商品開発への道がスタートしました。

児童たちは3班に分かれて、インターネットや本などを参考にしながらデザートレシピを考案。トマトが苦手という児童もいましたが、試行錯誤し、嫌いな人も美味しく食べられるよう改良を加えていきました。実際に多くの方に食べてもらいたいという思いから、ホテルシーエスハイム金山のレストランフォレスト（工藤仁料理長）に協力を依頼。作った商品を実際にレストランで提供してもらったことを今年のゴールとし、学習を進めていきました。

9月26日には、青柳代表と工藤料理長を招いて、試食会を開催。クッキー2種類、チーズケーキ、ハートのチーズケーキ、シフォンケーキ、シューアイスの6品を見ながら協力して試作しました。試食した工藤料理長は「良いアイデアだし、よく頑張った。レストランでも十分提供できる」と太鼓判。青柳代表からは「どれも美味しくできている。クッキーはお土産品としても良さそう」と評価していました。

レストランフォレストでは、レシピを一部改良し、11月限定で月替わりランチのデザートとして順次提供する予定。児童たちお手製のパンフレットなどを添えて取り組みをPRします。「自分たちの考えたメニューが実際に提供されるのが楽しみ。たくさんの方が喜んでくれたら嬉しい」と児童たちは期待に胸を膨らませます。

学習を通して「地元が好きになった」と話していた児童がいました。プロジェクトの目標は、将来的に「町の活性化に貢献すること」。それには地元への愛情が欠かせません。未来を担う子どもたちに町の皆さんが期待しています。