

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



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

手作り漬物仕込み学ぶ

北鷹高1年

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。

生徒たちは内陸線に到着後、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。高校の畑で収穫した天日干ししたダイコンのうち、約20％を切ったるに入れ、ふかした玄米と酢、ざらめなどをま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に興味深く見ていた。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、作るのを見たことはなかったし、実際に作業するのも初めて。調味料をまぜ合わせたり、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）