

地域を
元気にする

取り組み

つまづま



発表する学生たち

20日の夜は、中泊町グリーン・ツーリズムの会「かけはし」と小泊漁協婦人部の人たちが講師となつて、奥津軽の「ばげまんま」づくりを行いました。
イカの塩辛づくりやエゴ天を切ったりなどのほか、落雁という粉から作る和菓子づくりなど、普段目にするのではない津軽の食づくりを体験しました。
21日は、町農村活性化施設でのワークショップ。学生が考えたツアーコースを発表し、地域づくり団体などと意見交換をして、着地型観光の重要性を議論しました。
学生を率いた同大学人間環境学部西城戸准教授は「地域の人たちと交流することで、着地型観光を考えようというのが今回の目的。まちづくりのヒント、活性化の契機となつてくれれば」と、学生、地域双方にとって実りあるよう期待していました。

法政大学フィールドスタディー

着地型観光を考える

奥津軽地域の着地型観光を大學生と一緒に考えようと、NPO団体や研究会、地域のまちづくり団体などと連携した「法政大学奥津軽フィールドスタディー」と呼ばれる体験学習が行われました。

訪れたのは、法政大学11人と東京大学1人の合わせて12人の学生。2月19〜22日の4日間にわたつて行われ、町には20〜21日の2日間大學生が滞在し、着地型観光について考えました。

集めた廃食油はどこへ行くの？

佐藤さん(薄市)の農園で体験学習

薄市地区で冬にアスパラガスを栽培している佐藤イネ子さんが2月9日(水)、自らの農園に小泊小1年と薄市保育所児童あわせて27人を招き、体験学習を行いました。

佐藤さんは5年ほど前から冬のアスパラガス栽培に取り組み、廃食油を使ったストーブを導入するなど環境に配慮した農業を行っています。

この日は、小泊小の全校児童が家庭で集めた廃食油を燃料タンクに入れる体験をしてもらい、子どもたちは自分たちの集めた油がどのように使われているのかを、身をもって体験しました。

収穫、選別の体験を行ったあとは、甘さがぎゅっとつまつたおいしいアスパラを一緒に食べました。

同日には、町内全校の給食にも佐藤さんのアスパラが使われ、和風サラダとして提供されています。

参加した保育所の児童は「(選別機が)ちゃんと分けているのがすごいと思った。アスパラは甘くておいしかった」と体験を楽しんでいました。



廃食油をタンクに入れる子どもたち

学校給食へ地産地消の動きを

中央公民館で研修会



パネルディスカッションでの意見交換

2月10日(木)中央公民館で「学校給食における地産地消推進研修会」が行われ、町内から農家や商店主などの関係者約30人が参加しました。

この研修会は、西北地域県民局農業普及振興室が「県産食材給食マッチング事業」として行っているもので、町の給食に1つでも多くの地元農産物を使ってほしいということから開催したものです。

パネルディスカッションでは、先進的な事例として鶴田町給食応援隊の2人が行っている活動のほか、町からは給食への野菜提供農家である佐藤イネ子さん、小泊小(町給食センター勤務)の橋本恵美子主任栄養士が現状を発表。佐藤さんは「町農政課を介して、給食食材の納入システムなどを知りきっかけになった。自分の物が給食に使われていると思うとドキドキする。それが生産者の“思い”なんだと思う」と、自らの活動を生き活きと話しました。

