



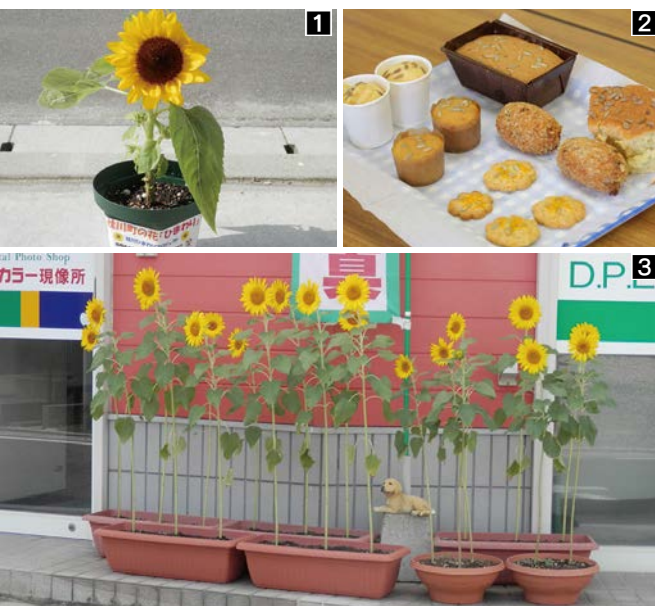
桂川の町花に注目 桂川ひまわりプロジェクト

町内へのひまわりの普及と 種を使った食品開発

小川高平くんは、地球環境システム科の三年生。この科を選んだ理由を「動物が好きで、動物と接することができから」と笑顔で話す。

現在、そんな小川くんをリーダーとして計5人で活動している校内のグループ「桂笑クラブ」では、「桂川ひまわりプロジェクト」を進行中だ。

小川くんは、ひまわりが桂川の町花であることを、桂川町民が意外と知らないことに注目。「ひまわりが町の花だということをもっと知ってもらおうと思い、プロジェクトを立ち上げました」と話す小川くんは、現在、このプロジェクトで、主に2つの活動を行っている。



1 ひまわり普及の一環として、役場をはじめとする公共施設や小中学校に贈呈されたミニひまわりの鉢植え。2 ひまわりの種を使った食品の試作品。試食した人からは「ひまわりの種の食感が心地よい」という声。3 町民に配られたひまわりの苗は、夏に町内各地で花を咲かせた。

活動の1つ目は、ひまわりの町内への普及だ。

「校内で作ったひまわりの苗を町民の方に贈呈しようと考えました。呼びかけを新聞に掲載したり回覧板で回したりして、最終的には42人の方に苗を1044本贈呈することができました」と小川くん

は声を弾ませる。

2つ目の活動は、ひまわりの種を使った食品の開発だ。

「ひまわりを使った新しい食品を作って桂川町の名物にしたい、というのがきっかけで始めた活動です」

現在、ひまわりの種を使ったパウンドケーキ、マフィン、クッキー、クロッカの4つの食品開発を進めている。

開発初期は、ひまわりの種を潰して生地の中に練りこむなど、ひまわりの種をどのようにに生かすか試行錯誤を繰り返した。しかし：

「ひまわりの種自体にはあまり味がないので、ひまわり

の種を使った生地を焼いても味が変わりませんでした。そこで、食感や見た目でひまわりの種らしさを表現するように方針を変え、改良を重ねました」と小川くんは制作過程の苦労を話す。

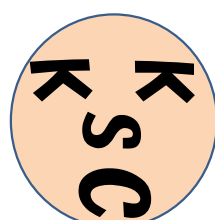
試食会などを通じて味や食感の調整を重ね、食品としての完成度は着実に高まりつつある。今後は、町のイベントなどで販売し、さらに色々な人の感想を聞いていき、最終的には、地元企業に商品化を提案する予定だ。なお、今後は、古代の謎フェスティバル

2014の本祭(10月19日)で販売を予定している。

桂川町にもっと ひまわりを広めたい

最後に桂川ひまわりプロジェクト全体の目標について聞くと、「とにかく桂川町にもっとひまわりを広めたいです」と意気込む小川くん。

今後は、町内の道にひまわりを植える「ひまわりロード」や、休耕田を活用したひまわり畑を計画中だという。



Keisen Smile Club

▲生徒がデザインした「桂笑クラブ」のロゴ。

地球環境システム科
伊藤 孝浩 教諭

地球環境システム科は、「生産環境専攻」分野と「食品科学専攻」分野に分かれ、農・畜産物の生産・販売や農産物の加工・調理を通して、専門性を深めるとともに、農業情報の収集や提供について情報技術を活用して学習する科です。

地球環境システム科は、嘉穂総合高校の中でも特に地域との連携が深い科だと思います。生産された農産物の販売会や、地域の子どもたちへの農業体験など様々な取り組みを行っています。イベントでのポニー乗馬体験も、子どもたちに好評で嬉しい限りです。今後も地域と密着した科でありたいと思っています。