

日経 STEAM 2023 シンポジウム

「高校生 SDGs ポスターセッション」発表レポート

伝統野菜「アカカンバ」を救え！「映え給食」で魅力を発信、地産地消を
拡大 敦賀高等学校チーム

福井県立敦賀高校の生徒らが、地元で生産している伝統野菜の赤かぶ「アカカンバ」を使った給食の献立を考案した。鮮やかな赤色とほのかな甘みのあるアカカンバを、鯖と一緒に塩漬けた保存食「へしこ」であり、華やかで「映える」料理に大変身させた。実際に小・中学校の給食として提供することで食育を実施、地産地消を広げるきっかけにしたい考えた。考案したメンバーは、敦賀高校でクラスも部活動も違う2年生の女子生徒6人だ。今年1月、学校の授業で地元の食材であるアカカンバなどの作り手が減少して絶滅の危機にあることを知った。当時同じクラスだった6人はアカカンバを救うためのメニュー作りを始めた。



週に一度、部活動と両立しながら、学校の調理室で試作を続けてきた。

福井県は、コシヒカリを代表する水稻を主な産業とする一方で、基幹的農業従事者は8,767人で全国45位、そのうち65歳以上が82.6%を占め、全国の69.6%を大きく上回る。敦賀市が位置する嶺南地域では、気候を活かした野菜や保存食などの伝統食がいくつもあるが、深刻な後継者不足に加え、こうした伝統食の需要が低迷していることが大きな課題になっていた。

メンバー6人の想いは、大好きな敦賀の食材を作る農家を救うきっかけを作ることだ。まず、100年以上前から地元で栽培されているアカカンバに注目した。実際に農家を訪れたときに、アカカンバの色味の美しさなどに気づいたからであり、ミネストローネに使えるかと試してみた。甘みと酸味のバランスには苦戦したが、半年間かけて、「こだわり抜いた一品」を完成させた。

6人のチームはその後、同県学校給食会へ訪れミネストローネを発案したところ、すごく喜んでもらえ、共同でメニューを開発していくことが決まった。現在は鯖の塩漬け「へしこ」を使ったおにぎりや、名産の梅を使ったパウンドケーキの試作に取り組んでいるところだ。

メンバーの中本心彩(ここあ)さんは、「活動を通して地元の食材に興味

を持ってもらい、大切な伝統が途絶えないよう、後輩たちに引き継いでいきたい」と意気込みを語った。

アカカンバのミネストローネは、12 月に市内の小・中学校の給食として提供される。同時に、中本さんらのチームは当日、小・中学校を訪れ、地元の食材を知ってもらうためにプレゼンテーションを行う予定だ。

（日経 STEAM 学生取材班 武藏未侑記者）