

令和元年度 地域を支える人材育成事業「地域連携強化事業」

## 地域の『わ』づくりプロジェクトⅢ 【報告2】

今年度雄物川高校では、「地域連携強化事業」の一環で、本校で継続しているボランティア活動や交流活動、研究活動を充実させ、更に学校と地域との連携を強化するとともに雄物川地域の活性化を図りました。【報告2】では、すいかプロジェクトの様子を紹介します。

家庭クラブでは、平成27年度から「すいかソフトクリーム」の開発・販売活動に取り組んできました。このプロジェクトは雄物川町に活気を出すために、市役所・高校生・小学生・JA・加工者さんなどが協力して取り組んでいます。平成30年度からは、より手軽に販売できる「すいかジェラート」にして、販売活動を行っています。

### 令和元年6～9月 すいかジェラート販売・PR活動

事前に盛り付けや衛生について、食品加工所「花工房」の佐藤イチ子さんからご指導いただき、当日に向けて準備をしました。どのイベントでも好評で、今後の改善のためのアンケート調査も行いました。

【6/22（土）雄高祭】



【8/10（土）～11（日） 雄物川小学校との横手駅でのPR活動】



【9/14（土） おもしえす・おもフェス2019】



【9/22（日） かまくらライド】



始めは、盛り付けに手間取ってしまったり、お客様とのやりとりもぎこちなかったりしましたが、回数を重ねるごとに上手にできるようになり、自信になりました。今年、雄物川小学校のみなさんと横手駅でのPR活動も行いました。これまでは地元の方々へのPR活動が多かったですが、県外からいらっしゃるお客様へのPRのしかたについて課題を見つけることができました。

## 9月 すいかジャムについての学習

【雄物川小学校 学習発表会手伝い】

すいかジャムに使っているすいかは、雄物川小学校4年生のみなさんが育てたものです。今年は都合が合わず、収穫のお手伝いをすることができませんでしたが、学習発表会では、小学生のみなさんがすいかのふるまいをするのを手伝うことができました。



### 【すいかジャム作り】

食品加工所花工房の佐藤イチ子さんから、すいかジャムの作り方について教えていただきました。糖度12のすいかを糖度50近くになるまで煮詰めました。すいかを切って、つぶして、種を取り除き、煮詰め、保存するという全ての行程で約7時間かかり、食品を加工するには多くの手間がかかると分かりました。



### 【雄物川小学校とのすいかジャム作り講習会】

雄物川小学校4年生のみなさんにすいかジャムの作り方を講習しました。ジャムの作り方だけでなく、栄養についても説明することができました。小学生のみなさんは高校生が当たり前だと思っていることにも疑問をもち、たくさんの質問をしてくれました。高校生も、もっとすいかの勉強をしなければ！と思った講習会でした。

