

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成28年3月2日
タイトル	みんなで栽培した「くわい」を調理したよ！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成28年2月3日（水）福山市立川口小学校5年1組44名が、学校の校庭で栽培した「くわい」を使って調理実習をしましたので、その様子取材しました。

福山市立川口小学校5年生は、生産量日本一の「くわい」を小学校で栽培しており、農家の方から「くわい」栽培の話を聞き、農業用水のしくみや環境、歴史、食文化など多方面について学ぶことで、郷土の農業に関心を深めることを目的とした学習に取り組んでいます。昨年6月に「くわい」の植付け見学や出前授業で栽培方法を学び、学校の校庭にあるミニ田んぼへ「くわい」を植付け、約半年間、子ども達が一生懸命栽培しました。12月には、くわい農家の収穫を見学し、収穫の準備をしていました。

1月下旬の今年一番の寒波の翌日、校庭のミニ田んぼで栽培していた「くわい」を収穫したそうです。痛いほど冷たい土の中に入って、150個のくわいを収穫したそうで、子ども達に「寒かった？」と聞いたら、「全然！大丈夫だった！」と元気一杯に答えてくれました。子ども達は、凍えるような寒い中でも一生懸命育ててきたくわいの収穫だから耐えられたんだと感心しました。

寒さに負けずに笑顔！



大きなくわいが出てきた！



5年生は、自分達でくわい料理のレシピを考え、調理実習することになりました。5年1組の調理実習では、「くわいピザ」と「くわいスープ」を作ることになりました。5人ずつ9班に分かれ、くわいピザの班が4班くわいスープの班が5班で調理をします。

くわいピザは、小麦粉と水をこねて生地を作り「くわい」を半分茹でて潰し生地にねり込みます。水の量を調整したり「くわい」を混ぜてこねるのが難しいようでした。

しっかりこねた生地を薄くのばし、ケチャップをぬり、ベーコン、くわい、チーズをのせオーブンで10分ほど焼きました。子ども達は、ガラス越しにオーブンの中を覗いてチーズがとけていくのを嬉しそうに見ていました。



くわいスープは、鍋にくわい、にんじん、キャベツ、ウインナー、ブロッコリー、玉葱、ベーコン、とうもろこしを入れ煮ます。煮立ったら、丁寧に灰汁をすくってとり、最後にコンソメスープの素を入れて、塩こしょうで味を調えて完成です。

沢山の具材を切るのが大変そうで、班によってキャベツや玉葱の切り方が違って、見ていておもしろかったです。ブロッコリーの茎の部分を細かくみじん切りにしてスープに入れたりして工夫している班もありました。



料理ができる頃には、使った鍋やまな板など、全てきれいに洗って片付けられていました。ピザをのせる皿とスープを入れるお椀、箸を準備して席に着き、全員が揃うのを待ちます。全員揃ったら、まずは自分達が作った料理を盛り付け、次にそれぞれ作ってない方の料理をもらいます。みんなに「くわいピザ」と「くわいスープ」が配膳されるとレポーターにも料理と椅子を用意してくれました。みんなで一緒に大きな声で「いただきます」と言って、「くわいピザ」と「くわいスープ」をいただきました。



子ども達の自信作のくわい料理です！

くわいピザは、生地がふんわりしていてトッピングのくわいがほろ苦くとてもおいしかったです。生地から作るのには難しいと思いましたが、上手に作れていました。くわいを一生懸命練り込んだのがよかったです。くわいスープは、いろんな具材から出汁がでて、とてもおいしかったです。沢山の具材を楽しみながらいただきました。いろんな味の中に、くわいのほろ苦さがあって味のアクセントになっていました。

給食後の調理実習だったので、調理実習が始まった頃は「おなか一杯で食べられないよ。」と言っていた子ども達ですが、自分達が作った料理を食べ始めると「おいしい！」とパクパクと食べていました。担任の篠村先生が「スープのおかわりあるよ。」と言うと、あっという間に行列ができ、ほとんどの子がおかわりをしていました。



川口小学校の「くわい」は大豊作でした！



みんなに、調理実習の感想を聞きました。

- ・くわいの皮を剥くのが大変だった。
- ・生地をこねるのが難しい。くわいを混ぜても、なかなか混ざらなかった。
- ・生地を薄くのばすのが難しい。破れてしまった。
- ・ピザのトッピングが楽しかった。
- ・ピザをオープンから取り出すと、いい香りがした。すごくおいしかった。
- ・野菜を切るのが難しい。大きさがバラバラになってしまった。
- ・野菜に火が通っているか確かめるのが分からなかった。
- ・玉葱を切っていて、目がしみて涙が出た。
- ・野菜がきれいなのに、野菜が沢山入ったスープが全部食べられた。おいしかった。

最後に、子ども達から「ありがとうございました。」と大きな声で挨拶していただき教室を後にしました。

もう一つの組では「くわい肉じゃが」と「くわい肉まん」を作ったそうで、くわい肉じゃがは、肉じゃがの中に「くわい」が入っていて、ジャガイモの食感と「くわい」の食感の違いが楽しめる料理で、くわい肉まんは、肉まんの皮をパン粉と牛乳をこねて作るアイデア料理で、餡に入れた「くわい」がほろ苦くておいしいそうです。

4つの料理は、どれも子ども達が考えたレシピで、どのレシピがおいしかったか投票をするそうです。

何度も取材や出前授業で子ども達に接することがあり、今回の調理実習では、すっかり打ち解けてくれて普段の自然な様子に接すること事ができました。このような交流で生まれる「温かさ」を実感し、嬉しかったです。これからも農業体験を通じて子ども達の眼差しを届けたいと思います。

5年生の子ども達は、一年間「くわい」について学んだことをまとめ「くわい感謝会」をするそうです。その様子も取材したいと思います。