

NIE

新たな時代へ

全国大会発表校紹介

松山東雲短大の食物栄養学科の教授らにアドバイスをもらおうと、裸麦を使ったメニューを試作する伊予高の生徒＝松山東雲短大



⑥ 伊予高（松前）

伊予高校（松前町北黒田）は全校生徒がグループに分かれ取り組み「総合的な探求の時間」で、「NIE（教育に新聞を）時事問題学習」講座を開講。講座を選択した1〜3年生は新聞記事を使い、

さまじまなテーマで調べ学習をしている。そのうち22人が昨年からは、松前町の特産品「裸麦」をテーマに、生産や加工に関わる人に取材するほか、レシピを提案して知名度向上を目指している。

特産裸麦のPRへ取材

「はだか麦班」は、約10年前から裸麦を使った商品開発を進めている伊予農業高校（伊予市）や県内の生産者を訪ね、食物繊維が豊富で健康食として注目を集めている裸麦の特長を学んだ。さらに活動を発展させるため「調べる」「作る」「発信する」の3グループに分かれてアイデアを出し合う。

「作る」の5人は、冬休みなどを使って考案した裸麦レシピにアドバイスをもらおうと、野菜のスイーツなどを企業と共同開発していることが新聞で紹介されていた松山東雲短大（松山市）食物栄養学科の学生団体「し

のめベシガール」を指導する亀岡恵子教授らを3月下旬に訪問。調理室を借りて、蒸した麦をまぜたり、トッピングしたりしたグラタンとミネストローネを試作した。試食した亀岡教授は「トッピングは焼き上げ

た後の方が食感が生きたかも」と助言。学生にも意見を聞き、レシピはさらにブラッシュアップされる予定。

富田光さん（17）は「取材を通してさまじまな人と出会い、インターネットの情報だけでは分からない、思いや工夫を知ることができた。いろんな楽しみ方ができる裸麦の魅力を多くの人に伝えたい」と話した。

はだか麦班は今後、レシピを載せたチラシ作りをするなどして発信していく。（梅林恭子）

クリップ

生産者の思い伝えたい

はだか麦班は1月、生産や加工、販売を行う東温市のジェイ・ウィングファームを取材。牧秀宣代表取締役（71）らから栽培過程や生産者の思いを聞いた。「食べる人がいないと、麦を作る人も麦畑の風景も次代に残せない」。取材後、生徒は「人々の生活に麦を根付かせたい」と語った。