

かんころ餅 生産から販売

五島海陽高



芋を干す「かんころ棚」を製作した生徒ら＝県立五島海陽高

五島市坂の上1丁目の県立五島海陽高（窄中義智校長）の地域振興系列が今月から、地元特産のかんころ餅の生産から販売までを手掛ける新たな体験型学習を始めた。

同系列は、これまでも都市部へ修学旅行した際に特産品販売実習に取り組むなど、キャリア教育や古里活性化を図っている。

14日と21日は、2年生24人がグラウンドに芋を干すために傾斜を付けた「かんころ棚」（約8㍍×約4㍍）を製作。富江町の農業、阿野正さん（79）とサナエさん（67）夫妻のアドバイスを受け、スチール製の棒をつなぎ合わせて完成させた。

本年度は、校舎内にある県

立鶴南特別支援学校五島分校高等部の生徒が育てたサツマイモを使い、足りない分を市内事業所から買い取る。干し芋の加工と市内での販売を計画している。

現在、学校近くに新たな芋畑の適地を探している。来年度は芋の生産から加工、販売まで「6次産業」を自校で確立する。同校生活総合系列や県市とも連携し、かんころ餅を使った料理のレシピを開発し地元飲食店に提案する考え。

2年の横山大さん（16）は「高校生のうちに一連の流れを経験できるのは貴重。来年は五島海陽の新商品を広くPRしたい」と話した。

（石田慶介）

県北

対馬・吉岐・五島

佐世保