

# 「かんころ」で地域振興

## 五島海陽高生、6次産業目指す

五島市の五島海陽高の生徒たちが、名産品「かんころ餅」の原料サツマイモ生産から加工、販売までを全

て手掛ける6次産業化に挑戦している。島の名産品を若者自らが手掛け、伝統の継承と地域振興につなげる狙いだ。

かんころ餅は、約5ミリの厚さに輪切りにしたサツマイモをゆで、天日と風で数日かけて乾燥させた「かん

ころ」と餅と一緒に蒸し、砂糖などを加えて練り上げて作る。

同高は県で唯一の離島にある総合学科校。イモの島内での作付面積は年々減っており、大町真吾教諭が「かんころ餅は島の名産品。大切な島の文化を残さなければならぬ」と思い立った。実習を通じて、島の活性化を考える人材の育成にも努める。

本年度は9月、地域振興家をの指導を受け、同高運動を学ぶ2年生24人が地元農場にイモを並べて干すため



秋に組み立てた「かんころ棚」に、ゆであがったイモを並べる生徒たち

の「かんころ棚」を実際に組み立てた。11月末には、鶴南特別支援学校五島分校高等部の生徒が栽培したり、地元業者から仕入れたりして集めた甘い品種の「安納芋」約70

キを使い、かんころ作りに励んだ。完成したかん

ころは今月10日から福岡県朝倉市での販売実習に使うほか、地元のかんころ餅製造業者に卸す予定。

本年度は「かんころ」作りにとどまるが、来年度は原料となるイモの生産、かんころ作り、かんころ餅の加工、販売まで一貫して生徒たちが行う計画。かんころを使った新商品の開発にも取り組むという。

同校2年の手嶋康貴さん(16)は「多くの人に島の味を伝えられるよう頑張りたい」と話した。