

社会を変える高校生



▷7◁

伝統大蔵大根、馬込三寸ニンジン、三河島枝豆、滝野川ゴボウ…。これらは、江戸時代から昭和の初めにかけて東京周辺で伝統的に生産されていた「江戸東京野菜」。野菜本来の豊かな風味や個性、栽培の歴史を持ちながらも、戦後の高度経済成長による農地転用や均一規格生産のための交配種(F1)の普及によって多くが絶滅、またはその危機にひんしてしまった在来品種だ。

東京都立瑞穂農芸高校では、3年前から江戸東京野菜を栽培・保護するだけでなく、生徒が中心となってその魅力を生かした商品開発に挑戦。学校のある瑞穂町周辺がかつて夏そばの名産地であったことから、江戸東京野菜の一つ「内藤トウガラシ」を使った七味唐辛子「瑞穂七色唐辛子」を開発した。

七味唐辛子の原材料には、一般的に唐辛子、陳皮、ゴマ、山

よみがえる伝統野菜

東京都立瑞穂農芸高校



「瑞穂七色唐辛子」のパッケージに丁寧にラベルを貼る生徒たち

椒が共通して使われる。そこで彼らは、全て瑞穂町で生産・加工した商品にしたいと地元のJAや飲食店を訪ねて原材料の検討を行い、最終的に同町特産の「東京狭山茶」と「トマト」を加えることにした。

「一番難しかったのは材料の配合。一般的な分量で配合すると、辛過ぎてとても食べられな

地元のまつりでは、来場者から試作品に関する意見を収集



い」と話すのは、食品科の横山修一主任教諭。初めて江戸東京野菜を口にした生徒は皆、「こんなにみずみずしい野菜があるのか」「本当はこんな味だったんだ」と驚くほど。今回使った唐辛子の香りや辛さも、普段口にするものとは全然違うという。プロの方や地域住民に試食してもらうなど、連日の試行錯誤の末、やっと完成した「瑞穂七色唐辛子」。生徒自ら命名、デザインしたラベルを貼った商品は、同町の「みずほブランド」にも正式認定され、早速地元

直売所や飲食店などで販売、使用されることが決まった。

前任校から教材として活用してきた横山主任教諭は、江戸東京野菜が専門的な知識・技能の習得や6次産業化への理解はもちろん、キャリア教育にも有効だと語る。ある生徒は、「野菜本来のおいしさを子どもたちに伝えたい」と管理栄養士(栄養教諭)になって食育に携わりたいと志し、別の生徒は都市農業振興の可能性を見だし、非農家ながら数年後の起業を目指して準備を進めている。

「本プロジェクトに限らず、本校は『地域の学校』として普段からさまざまな場面で支援していただいている。授業では学べないことを地域の方から教えていただく機会も多い」と小堀紀明校長。「瑞穂七色唐辛子」を使った新たな商品の開発など、引き続き農業高校ならではの手法で地域の課題解決に貢献していきたいとしている。

地元食材と組み合わせ商品開発