

阪神

キュウリやナスをぬかの入ったビニール袋に漬けていく児童ら＝芦屋市立浜風小で



屋市新浜町Ⅱは「初めてで、うまくできるか不安。もしおいしかったら、ずっと家でも続けたい」と話した。
大阪スローフード協会の田中明美理事(59)は、「漬物は買って食べるものという認識が若い人の間で広がっている。これを機会に家庭でも漬物作りを続けてほしい」と期待を込めていた。

【小坂剛志】

ぬか漬けに挑戦

伝統的な漬物を児童たちに作ってもらおうという食育授業が13日、芦屋市立浜風小(同市浜風町)で行われ、6年生約60人がキュウリやナスをぬかに漬ける作業を体験した。

芦屋・浜風小で食育授業

ローフード協会(大阪市北区)が「ぜひ児童たちに漬物作りを体験してほしい」と持ちかけて実現した。

授業では、有機野菜などを取り扱う専門業者「百姓市起」(事務所・伊丹市)の保田栄昭代表(73)が、「漬物は1700年前から日本にあったとされている。保存するのが目的だけど、時間をかけて漬けることで味がよくなるのも特徴」などと説明。その後、児童たちはキュウリやニンジンを切り、ぬかの入ったビニール袋に漬けていった。

ぬか漬けはそれぞれが自宅に持ち帰り、冷蔵庫に入れて1〜3日後に完成する。同小6年の岸治希君(12)＝芦

「おいしかったら家でも」