

【coagari 学習会】「地域の美味しいを体感！地産地消のお菓子作り」を開催しました！

令和7年11月17日（月）、地域の魅力や自分らしい働き方について学ぶ学習会「地域の美味しいを体感！地産地消のお菓子作り」を開催しました。児童・生徒10人が参加し、地元農家で採れた米粉とサツマイモを使ったパンケーキ作りに挑戦しました。

同じテーマの学習会は令和5年度、6年度にも実施しており、今回も「店舗を持たないおやつ屋さん」として独自の営業方法でアレルギー対応のお菓子を販売している「オヤツヤヌフ」の吉田ひな子さんをお招きました。今年度はさらに、材料となる農作物の生産者の思いにも触れてもらうため、「Koike lab.」の小池菜摘さんにもお越しいただきました。

講義ではまず、吉田さんから仕事を始めたきっかけやお菓子作りのこだわり、マルシェへの出店を通じて広がった人とのつながりについてお話をされました。小池さんからは、農業のやりがいや生産している農産物、フードロス削減のための取り組みについて紹介があり、クッキーや農産物の試食も行いました。参加者たちは、実際に味わいながら地元の食材の魅力を実感していました。

その後、「Koike lab.」が生産したサツマイモと米粉を使い、「地元の米粉とさつまいものパンケーキ」の調理体験を行いました。3つのグループに分かれ、米粉と豆乳を使ったパンケーキを焼き、サツマイモに甜菜糖などを加えて煮詰めたトッピングを作りました。

参加者からは、「中津川の食べ物や地域の文化を知ることができました」、「楽しく料理できたし、中津川の農業とかについて初めて知ることも多くいい体験でした」といった感想が寄せられ、地域への愛着と理解が深まる学習会となりました。

