

【coagari 学習会】「地域の美味しいを体感！店舗を持たないおやつ屋さんと地産地消のお菓子作り」を開催しました！

令和6年10月2日（水）、昨年度も好評だった学習会「地域の美味しいを体感！店舗を持たないおやつ屋さんと地産地消のお菓子作り」を開催しました。9人の生徒が参加し、地元産のサツマイモなどを使ったパンケーキを作りながら、地産地消や自分らしい働き方について学びました。

「店舗を持たないおやつ屋さん」として独自の営業方法を取り、アレルギーに対応したお菓子を販売している「オヤツヤヌフ」の吉田ひな子さんが講師を務めました。

講義では、吉田さんからこの仕事を始めたきっかけやお菓子作りのこだわりについて話を聞きました。マルシェなどへの出店を通して人脈が広がり、地元の農家や生産者との出会いにつながったことや、子育てをしながら自分らしく働く方法などについての話があり、参加者は積極的に質問したりしていました。

その後、実際に地元の食材の美味しさを体感してもらうために、「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。

参加した高校生は、地元食材の美味しさや、乳製品・卵を使わなくても美味しいお菓子が作れることなどを学びました。

参加者からは、「地元の食材を使いつつ、アレルギーに対応していて誰でも美味しく食べれる工夫がされていてすごいなと思いました」、「今回使った米粉やさつまいもも近くで作られていることを知って、中津川でもこんな物を作っているんだと驚いた」といった感想がありました。



域学連携の拠点施設「coagari」では、職業講話や学習会など、地域の方々と交流しながら、将来の職業選択の一助となるような企画を開催しています。こんな職業について知りたい！こんな話が聞きたい！というリクエストがありましたら、いつでもご連絡ください。

