

【出張 coagari 学習会@坂下高校】「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！

今年度から始まった出張 coagari 学習会の2校目を、7月16日（水曜日）に坂下高校で開催しました。「地域の美味しいを体感！店舗を持たないおやつ屋さん」と題し、地域探究科の2、3年生8人を対象に、地産地消の食材を使ったパンケーキ作りを行いました。

「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、吉田さんから店舗を持たない営業方法や卵・乳不使用のお菓子づくり、子育てをしながら自分らしく働く方法などについて話を聞きました。

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、「地元の米粉と季節のフルーツのパンケーキ」の調理体験を行いました。2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、木苺とブルーベリーに甜菜糖を加えて煮詰めたトッピングを作りました。

生徒からは、「卵・小麦粉不使用でこんなに美味しくパンケーキが作れるなんて知りませんでした。ソースも甘味もちゃんとあるし素材の酸味もよく効いていて美味しかったです」、「中津川には知らないだけでいろんな店があることがわかりました」といった感想がありました。

学習会は1日のみの開催でしたが、生徒たちは今後、11月1日（土曜日）に開催される「^{さかしだ}咲明日高校マルシェ」に向け、吉田さんとリングを使ったお菓子の開発に継続して取り組みます。

