内灘砂丘地で採れる「ラッキョウ」を地元の人々に広めたい
～地域の方と協力して、地域のためになることを目指して・・・～

内灘町には、河北潟の干拓地における酪農と並び、砂丘地を利用した野菜農業が今もなお行われています。水はけがよいこの地では、サツマイモなどのほか、ラッキョウも栽培されています。

本校料理同好会メンバーは、今回この“ラッキョウ”に注目し、まちおこしグループ「おいCまち内灘」の方々、内灘町社会福祉協議会の協力の下、何か地元地域の人々が喜んで下さることはないか、その思いや気持ちを形にする場をつくることにしました。

まず、初回 7 月 24 日（火）には、内灘町白帆台地区にある観光農園へ出向き、ラッキョウの収穫作業を体験させていただき、どのように栽培され、収穫されるのかを教えていただきました。

収穫したラッキョウのうち大きな粒のものは、8 月下旬から秋にかけて植えつける種球として残し、残りは学校へ持ち帰って、カレーの具やトッピングとして調理しました。また、おいCまち内灘のみなさんから、ラッキョウの酢漬けを使ったタルタルソースの作り方を教わり、揚げ物に添えていただきました。　生徒の中には、ラッキョウを「見たことがない」「酢漬けは家の人が食べているけど私は食べたことがない」などと話しており、身近にある野菜でありながら、なじみがない様子でした。

この日は10～15粒ほどをそれぞれ家庭に持ち帰り、ラッキョウを使ったレシピをそれぞれで考えてくることになりました。今後もおいCまち内灘の方々、社会福祉協議会の方々の協力を得ながら継続的に活動を進め、みなさんに報告したいと思います！！

北

道の駅、飲食店に提案

約40年前まで県内最大の産地だった内灘町のラッキョウを再び特産にしようと、地元内灘高の料理同好会の生徒11人が24日、ラッキョウを使った新しい料理の創作を始めた。生徒はアイデアを持ち寄って、レシピを完成させ、町内の道の駅や飲食店などへ商品化を提案する。

同校の取り組みに、化を進めるまちおこしグループ「おいC

ラッキョウを使った調理法を学ぶ生徒　―内灘高

内灘高同好会 特産化目指し
ラッキョウで創作料理

は、ラッキョウの特産

まち内灘」と町社会福祉協議会が協力する。

生徒は24日、おいCまち内灘が同町宮坂の砂丘地約500平方メートルで栽培するラッキョウの収穫を体験した。その後、同グループの荒谷小校子さん（11）＝同町＝ら6人の指導を受け、ラッキョウを使ったドレッシングとカレーライスを作り、レシピの構想を練った。

生徒は8月上旬までに各自でレシピを考え、9月上旬にその中から選んだ料理の試食会を開いて数点に絞って、町内の飲食店など商品化を呼び掛ける計画である。

2年の岡田美奈実さんは「酢漬け以外で内灘らしい料理を生み出し、ラッキョウの特産化の力になりたい」と話した。

JA石川かほく（津幡町）によると、河北

郡市のラッキョウの生産は最盛期の1975（昭和50）年には、内灘町を中心に約377ヘクタールの出荷量約900トンに上ったが、農家の高齢化や宅地化などの理由で今年は約0・12ヘクタール、約2・4トンにとどまっている。

2012 年 7 月 25 日（水）北国新聞朝刊　掲載