

写真



＼塩づくり体験②／

1月12日（水）

年末に2・3年生の理科の授業を選択した生徒たちがお邪魔した塩づくり工房を、農業系列の食品製造モデルの3年生4名が訪れました。

今回は、できた塩と海藻を煮出したエキスを混ぜ合わせ、藻塩を作る工程を体験させていただきました。

焦げ付かないように、ゆっくりかき混ぜることが重要です。

NHKや新聞社などの取材もあり、緊張の面持ちではありましたが、生徒たちは、交代でこの作業を体験しました。（NHKでは当日ローカルニュースで放送されたので、ご覧になった方もあるかもしれませんが…）

農業系列の食品製造モデルは、地元産の農産物の加工に取り組んでおり、味噌やジャムなどを製造しています。

これらの製品は、文化祭や瀬摩高フェア、地域のイベントなどで、販売していますが、間もなくオープンする道の駅「ごいせ仁摩」でも販売していただく予定です。

今回のご縁を機に、地元産の塩を使った加工品製造に繋げてほしいと思っています。今回参加した3年生はもうすぐ卒業ですが、後を引き継ぐ2年生に今回の体験を伝えてくれることを期待しています。

大田市教育魅力化コーディネーター（瀬摩高校） 森本

瀬摩高 HP はコチラ ⇒ <https://www.nima.ed.jp/>