

平成 30 年度青森市子ども会議臨時会議 （「青森の食・特産品」グループ活動）開催概要

【1 日目】

- 1 日時 平成 30 年 7 月 24 日（火） 13 時 30 分～16 時 00 分
- 2 場所 青森市総合福祉センター2 階 大集会室
- 3 出席者 子ども会議委員 4 名（欠席者 4 名）
事務局 3 名

4 開催概要

青森の食や特産品を調査研究して、食べ物を通してまちづくりを考える「青森の食・特産品」グループです。メンバーは、小学生 2 名、中学生 1 名、高校生 5 名の 8 名。子どもサポーター 1 名が参加します。昨年度の「郷土料理・特産品」グループを引き継いだグループです。今回は、具体的な活動の方向性を考えました。



昨年度の子ども会議フォーラムで農林水産部からベビーベビーというとてもおいしいミニトマトがあるという話を聞き、次はこれを研究対象とし、ベビーベビーを使った子ども会議オリジナルのレシピを作ることを検討しましたが、ベビーベビーは

- ・旬の時期が短い
- ・出荷量が多くないので買える機会と場所が少ない
- ・普通のミニトマトに比べ値段が高い

ということが分かり、研究の対象とするには難しい点が多かったため断念することとしました。それからいろいろ調べ、青森市にはりんご、カシス、バサラコーン、シャモロックなどの特産品があることが分かりました。

しかし、

- ・りんごは知名度が高く研究しつくされている
- ・カシスは昨年度研究済みである
- ・ほかの食材は旬や価格の問題がある

など研究食材の決定には非常に時間がかかりました。

様々な特産品を調べているうちに、「あおもり海道そば」を見つけました。すでに市内のそば屋さんで使われていますが、このそばを知っている委員がいなかったことから研究対象とし、そばの見せ方や盛り付けを工夫してみようという話になりました。

次回は 7 月 27 日、調理実習室で実施の予定です。

【2日目】

- 1 日時 平成30年7月27日（金） 13時30分～16時00分
- 2 場所 青森市総合福祉センター2階 調理実習室
- 3 出席者 子ども会議委員5名（欠席者3名）
事務局3名

4 開催概要

「青森の食・特産品」グループ2回目の活動です。前回、研究対象を「あおもり海道そば」に決定したので、より具体的にどんなレシピにするかを考えました。子どもたちは豊かな発想を持っており、様々な案を出し合います。温かいそばか、冷たいそばか、トッピングは何にするか、ケーキやお菓子、抹茶をつけたらどうだろう、そばを青森県の形にしたらどうだろう等の案が出ました。青森県の形に盛り付けるのはインパクトがあるかもしれませんが、もうひとひねりぐらいア



イディアが欲しいということで、そばの上を氷で覆い温かいつゆをかけて氷を溶かしたらどうだろう、または、八甲田山の形の氷の中にめんつゆを入れてそばの上に置き、その上からお湯をかけると、青森県の形のそばが出てくるのはどうだろうという話が出ました。

面白いアイデアです。しかし、青森県の形にはどうやって固めようか、凍らせるか、型に入れて冷やすか、お湯を注いだときに青森県の形が崩れたら意味がないなど、なかなか決定できるアイデアは生まれませんでした。

そこで実際に調理してみることとなりました。次回は8月8日、再び調理実習室で実施の予定です。

【3日目】

- 1 日時 平成30年8月8日（水） 13時30分～16時00分
- 2 場所 青森市総合福祉センター2階 調理実習室
- 3 出席者 子ども会議委員5名（欠席者3名）
子どもサポーター1名
事務局3名

4 開催概要

「青森の食・特産品」グループ3回目の活動です。今回は、海道そばを中心としたメニューで実際に調理します。それぞれ作業を分担しながら進めていきます。まず、吹きこぼれに注意しながら海道そばを茹でます。かき揚げ班は、人参を千切りに、玉ねぎ、ゴボウなどもそれぞれを切ってボウルに入れます。デザート班は、ボウルにわらび粉と砂糖を入れ、水を少しずつ加えてゴムべらで混ぜ、火にかけ練り上げていきます。それを氷水に入れ冷やしてわらび餅を完成させまし



た。かき揚げ班はボウルに野菜と小麦粉、水を入れ混ぜ、熱した油におたまを使って入れて、かき揚げを揚げていきます。やけどに注意し慎重に行います。

完成したわらび餅に抹茶をからめて、抹茶味にしました。このほか、一人で抹茶のテリーヌを作っている子もいて、今回は海道そば、かき揚げ、わらび餅、抹茶のテリーヌと盛りだくさんのメニューになりました。



今日は別の部屋で「まちづくり」グループが臨時会議をしていたので、一緒に試食しました。

感想として「海道そばはとてもおいしい」「今回の作業では、時間配分や人数配分がうまくいかなかった」などがありました。

今回のメニューの試みとして、風船を使い液体が中に入った氷を作り、食べるときにそばの上でこの風船を割って、おわんに入ったそばつゆと混ぜ冷たいそばにして食べるということもしていました。

また、そばをアルミ箔で青森県の形にし冷蔵庫で冷やしてみたのですが、作るのに手間と時間がかかるため、見た目のインパクトは大きいものの実現は難しいようでした。

夏休み期間中の活動は今回で終了。次回からは全体会議で引き続きグループごとの活動を行っていきます。

