

被災地の復興を願い



真狩高校の生徒玄関前にヒマワリの花が咲きました。このヒマワリは、宮城県から多くの人や地域を経由して、函館水産高校の生徒が栽培し繋いできたたねです。本校へはやってきたのは昨年度。北海道大野農業高等学校の農業クラブから繋がれました。

大野農業高校の農業クラブ員は、北海道の地からも「忘れていない」という想いを発信し続け、その輪を広げることが農業を学ぶ農業クラブ員の役割であると考え、本校へ繋いでくれました。

東日本大震災から10年が経過しました。

今もなお3万6千人以上が故郷に戻れない状況が続いていること。農業や水産業などの一次産業では、震災前の状態に戻るのが程遠い状況にあるとも言われています。

このヒマワリには、震災のこと、復興支援のこと、これからのことを考えるきっかけにして欲しいとの願いが込められています。

生活体験発表で管内最優秀賞！



9月14日、リモートで行われた本大会で2年生佐藤ひなたさんが『野菜スーツで作る私の夢』と題して発表を行い最優秀賞に選ばれました。

佐藤さんは、自分が作ったお菓子が美味しいと認められたことで、自身の目標を定めるきっかけができたと発表しています。子どもたちは大人が感じる以上に様々な感性があり、大きく羽ばたくことができるんだと、改めて感じました。佐藤さんは、農業クラブの役員として、またバスケット部のマネージャーとしても大いに活躍しています。10月25日に行われる全道大会では、後志の代表としてさらに活躍することを願っています。※裏面に発表原稿を載せてありますのでご覧ください！



令和3年度見学旅行日程

目的：北海道とは違う農業の体験等を学び、今後の専門学習活動に生かす。他県の気候や歴史、文化等に触れ、幅広い知識と教養を身につける。などを目的に実施します。

加えて、真狩村の姉妹都市である観音寺市での農業体験を実施します。

旅程：3泊4日四国（高知県・香川県・徳島県）

- 【第一日目】・班別研修 《宿泊地：高知市》
- 【第二日目】・高知城 ・桂浜公園 ・坂本龍馬記念館
・桂浜水族館 ・やなせたかし記念館 《宿泊地：観音寺市》
- 【第三日目】・農業体験
（フジカワ果樹園でのみかん狩り等）
・レオマワールド 《宿泊地：琴平町》
- 【第四日目】・渦の道（鳴門大橋）

【10月の学校行事】

- 1日（金）：後期始業
第2回避難訓練
- 8日（金）：1年生進路講話
- 18日（月）：見学旅行結団式
- 19日（火）：見学旅行～22日
- 21日（木）：製菓衛生師試験
- 22日（金）：視察研修
（1年生・管内）
（2年生・道内）
- 26日（火）：農業クラブ
役員選挙告示日
農業クラブ全国大会（兵庫県）
- 30日（土）：開校記念日

【開校記念日】

- ・昭和23年10月30日 北海道倶知安農業高等学校真狩分校設置許可（定時制農業科）
- ・昭和27年11月1日 北海道真狩高等学校と改称（校章制定）

- 校章の考案 亀山鈴夫氏（第二期卒業）
- 1 全形態は、氷雪と羊蹄山をあらわし、その中から質実剛健なる精神を感受できるよう型どられている。
- 2 真狩高校の頭文字「M」と「高」を配し、生徒としての表現にペンをもって、尊厳なる羊蹄山麓の自覚を促している。



===ホクレン『GREEN Web』===

ご注目!

本校3年生の川西 杏さん（真狩中卒業）が、“私が農業に恋した理由”と題して、GREEN Web のインタビューを受けました。その内容が掲載されていますので、ぜひWebページをご覧ください。 https://www.hokuren.or.jp/_greenweb/

野菜スイーツで作る私の夢

北海道真狩高等学校 2年 佐藤 ひなた

「ひなたが作ったクラシックショコラおいしい！」この言葉が私をスイーツの世界に連れて行ってくれた最初の言葉でした。中学生の時に、何気なく作ったクラシックショコラを親に食べてもらってから「おいしい！」という言葉聞きたく、お菓子作りにのめり込むようになりました。「もっと多くの人に自分の作ったスイーツを食べてもらいたい」という気持ちが大きくなり、高校在学中に国家資格である製菓衛生師資格が取得できる真狩高校への進学を決めました。

真狩高校は、作物や野菜、果樹を生徒が栽培し、素材の特性や良し悪しを理解したうえで、スイーツに取り入れる学校です。

私は自宅で様々なスイーツを独学で勉強し、何度も作っていたのでお菓子作りには人一倍自信がありましたが、高校生活を始めてその自信は打ち砕かれました。

スイーツの甲子園ともいわれる、パティシエロワイヤル最優秀賞、コンビニスイーツの商品化など他の生徒は私よりもスイーツに対する意識や思いが強い生徒が多いことに衝撃を受けました。

「負けたくない」私も多くの人に、自分の作ったスイーツを食べてもらいたい、知ってもらいたいという思いから菓子製造、食品の授業では自分が理解するまで先生に聞き、お菓子屋でアルバイトも始めました。

製菓の技術を競う菓子の検定にも、合格できるよう練習を繰り返す日々が続きました。

2年生になり「野菜」の授業で地元小学生との小高連携大豆交流が行われ、大豆の自給率向上と、北海道在来種「鶴の子大豆」の普及を目的に、播種から収穫・加工までを教えるプログラムがありました。新型コロナウイルスの影響により、様々な大会や行事の中止やリモート学習が進められる中、唯一できた交流。スイーツのことで頭がいっぱいだった私にとって、この交流がとてもいい刺激となりました。

次の日に一人の女の子が「お姉ちゃんと採った枝豆とてもおいしかった！」という言葉聞き、嬉しさとともに大切なことを思い出しました。

「おいしかった」この言葉で私が本当に目指したかったもの、どのようなパティシエになったのか、改めて気づかされました。

そしてこの交流をきっかけに私は「おいしい」と言う言葉をもう一度聞きたく、1つの商品を考案し、来年行われるパティシエロワイヤルに出品しようと決めました。放課後、製菓担当の先生と話し合い、1つのアイデアが出ました。

それは「ずんだロールケーキ」。枝豆をすりつぶし、ペースト状にした「ずんだ」を使用することで、今回の交流会で学んだことを活かせるのではないかと考えたからです。早速私は「ずんだロールケーキ」の制作に取りかかりました。

交流会で使用している大豆は「鶴の子大豆」と言い、一般に流通している大豆に比べ栽培期間が長く、雪の降る時期と収穫期が重なることから、北海道では早生品種が主流になりました。

しかし、この鶴の子大豆はショ糖含有量が一般大豆に比べ8.3%と倍の数値があるのが特徴で、これによりスイーツにしたときに、グラニュー糖の量を抑え大豆本来の甘みで勝負できることがわかりました。さらに、生クリームに使用するグラニュー糖も三温糖に変えることで、野菜の味を引き立たせる「コク」を出せることもわかりました。

ロール生地は薄力粉だけではなく、強力粉を混ぜることで、もちもちとした食感に変え、よりずんだの味を口の中で長く感じるよう工夫をしました。

最後に、大豆の加工品であるきな粉をまぶし完成した商品「ずんだロールケーキ」。大豆交流での思いと、高校生活で得た知識・技術を融合してできたこの商品を1番先に食べてもらいたいのが交流会で私に「おいしい」と言ってくれた小学生です。10月下旬に3回目の交流が予定されているので、そこで食べてもらえるよう準備を進めています。

そしてこの思いを、さらに多くの方に知っていただきたく、来年7月に開催されるパティシエロワイヤルに出場しようと考えています。味、見た目、アイデア、思いが詰まったこの「ずんだロールケーキ」を一人でも多くの方に食べてもらい、感動を伝えられればと思います。

そして現在私は、高校生活でさらに知識・技術を高め、経験を積み重ねていき、多くの方を笑顔にするスイーツを作ることのできるパティシエになろうと考えています。

そのためにも、1日1日を大切に、努力することの大切さを忘れず、私は1歩ずつ歩み続けます。「ひなたの作ったスイーツおいしい！」この言葉を聞くために。