



令和4年度

WWL (ワールド ワイド ラーニング) コンソーシアム構築支援事業
～Snow Crystal Project in HOKKAIDO～
カリキュラム開発拠点校 北海学園札幌高等学校

ニュース リポート 第8号 2022 (令和4) 年8月25日 (木)

『フードロス削減! How to use up!』～札幌保健医療大学にて

講義・収穫体験・活用体験～

7月29日(金)、本校2-C・メディカルブレップコース進級希望の1年生を対象に、札幌保健医療大学にて、荒川義人教授による特別講義・収穫体験・フードロスの活用体験に行ってきました。2チームに分け、それぞれスケジュール別で活動しました。

【収穫体験】

札幌保健医療大学の農場『WILL FARM』にて、学生さんから農場で育てている大根・ブロッコリー・レッドビート・ヤングコーンの説明を受け、試食や収穫体験を行いました。試食には『八列とうきび』と呼ばれる北海道の伝統野菜を頂き、収穫にはとても立派な大根を二人がかりで引き抜き、鉈で割る体験までさせていただきました。お天気にも恵まれ、青空の下、生徒たちは汗をかきながらも貴重な体験が出来たのではないのでしょうか。



【活用体験】

農場で収穫した野菜を使って、調理実習を行いました。学生の方々にご指導を受けながら普段なかなか使用しないレッドビート、大根やブロッコリーを余すところなく使い、4品のメニューを完成させました。メニューは①大根の炊き込みご飯 ②大根の葉味噌汁 ③ブロッコリーとレッドビートのチーズ焼き ④貝沢山春巻き 調理後は実食です。どのチームも美味しく出来上がっていたようです。



荒川義人教授による講義

『農産物の特性を知ろう！』

荒川教授は、北海道の農産物の地域特性を踏まえ、大学の農場で収穫した農産物それぞれの特性をご講義くださいました。野菜等が天敵や害から身を守るために作り出された色鮮やかな色素はファイトケミカルと呼ばれ、健康に良い影響を与えていると言われていたので、栄養分を多く含んだ皮や芯の部分まで調理に使用することによって、健康・フードロス削減に繋がる事をお話してくださいました。生徒達も実際に農園で、自分達の手で収穫した野菜の特性に、興味深く熱心に聴きいていた様子でした。



体験・講義が終了し、生徒達はいくつかのグループに分かれ当日の体験や感想等グループ討議・グラフィックレコーディングを行いました。『農園で収穫した大根がとにかく大きくてビックリした！』『美味しく調理出来て良かった』『冷たいお茶を配ってくださりありがとうございました。』等、生徒達の感想やご協力くださった講師・学生の皆さんへの感謝の言葉をグループで発表し、全てのプログラムが終了となりました。農園で収穫した大きな大根をお土産にいただき、自宅で当日作ったメニューをご家族にふるまった生徒もいるのではないのでしょうか。夏休み期間にもかかわらず、ご講義くださいました荒川教授・百々瀬教授・安彦助教授・ご協力くださいました学生の皆様、本当にありがとうございました。

