

AWAJI 未来探検隊第 1 回事業 報告書

- 1 日時 平成 27 年 11 月 14 日 (土) 10:00 ~ 11 月 15 日 (日) 16:00
- 2 場所 音楽室、淡路島濱田ファーム、うずの丘レストラン
- 3 出席者 参加者 10 名、ボランティア 10 名 (大学生 4 名、高校生 6 名) 合計 20 名
- 4 ゲスト 絶景レストランうずの丘 金山宏樹氏
淡路島濱田ファーム 濱田哲司氏
- 5 内容等

【全体】・班編成を 5 班とした。(小学生 3 班、高校生 2 班)

- ・高校生は、参加者の生活面のサポートを行うと共に、学びの面では参加者と同じようにグループワーク等に参加してもらった。結果として、小学生の良き見本となり、発表資料の作成時などでは学びへの姿勢をより前向きなものとしてくれた。
- ・大学生は、参加者の生活面のサポートだけでなく、学びの面では、各班に 1 名割り当て、発表資料の作成時には後方支援を行ってもらった。料理考案や発表原稿など参加者だけでは行き詰まる場面があったが、適切なアドバイスをしてもらった。
- ・体験で得た玉ねぎの特性、印象に残るネーミング、食材の相性など学んだことをふんだんに考案料理に組み込み、オリジナリティーあふれるものとなった。また、その過程を通して、淡路島に対する郷土愛を育むきっかけとなった。
- ・次回はこの考案料理をもとに実際に作り味わう作業行いたいことを伝えた。



アイスブレイク

【アイスブレイク】 10:20 ~ 11:40

- ・参加者の自己紹介及びグループじゃんけんを行った。参加者の緊張が少し取れる共に班内の交流も行えた。
- ・TV番組「鉄腕DASH」で、濱田ファームが放送された時のビデオを視聴した。

【濱田ファーム】 13:00 ~ 14:30

- ・玉ねぎの試食を行った。冷蔵庫で保管された玉ねぎのスライス・新玉ねぎ(シャルム)のスライス・玉ねぎステーキの 3 種類を食べ比べ、新玉ねぎの甘さや、火を通すだけで甘味が増すことを体感できた。
- ・濱田氏から玉ねぎの話や参加者からの質問(玉ねぎの大きさは?いつから玉ねぎを作っているの?なぜ作り出したの?等)を出しあった。
- ・玉ねぎの定植体験を行った。天候の関係で地面はぬかるんでいたが、濱田氏の配慮で場所や靴カバーを利用し濡れることもなく、1人20束程定植した。



玉ねぎ試食



玉ねぎの定植体験

【うずの丘レストラン】 15:00～17:10

- ・「うま玉」と「淡路島バーガー」を参加者の前で解説を交えながら作ってもらった。玉ねぎに切れ目を入れる工夫や酸味を入れるとおいしくなるなど、料理考案に繋がるヒントをたくさんもらった。
- ・試食後、フリップに感想を書き発表し合った。金山氏が驚くほどの詳細な感想を書きこんでくれた参加者もあり、単に食べるだけの活動ではなく、味わいや工夫を見つけながらの試食となった。
- ・淡路島バーガーが全国1位になるためには、広報・ネーミング・食材などにこだわり、作るだけでは人気が出ないという現実も知り、以後の活動に取り入れる参加者が多数いた。



「うま玉」調理実演中



講師からのお話

【夜のワーク】 19:30～20:50

- ・本日の振り返りを行った。
- ・小学生グループと高校生グループの2つに分かれ淡路島の食を洗い出した。また、淡路島が御食国と言われている歴史的背景を話した。

【グループワーク①②】 9:00～12:15、13:00～15:50

- ・班ごとに料理の考案を行い、途中1度の中間発表を参加者の前でいった。最終濱田氏、金山氏、保護者2名、新聞社1名を招き発表会を行った。
- ・途中で中間発表を行ったことで、刺激を受け作成意欲が増してきた。特に高校生の発表資料や発表内容から、参考となる部分が多くあったようだ。
- ・まとめとして、濱田氏・金山氏から考案した料理へのコメントと淡路の未来について語ってもらい、淡路で活躍する人物の思いなどを感じ取り閉幕できた。



考案料理発表に向けて



中間発表



集合写真



発表会は講師も参加

淡路島 オニオンピュアムレシバーガー

アピールポイント

1. オムレシの中にチーズが入っている。
2. からしマヨネーズにオニオンチップスを入れたこと。
3. 玉ねぎカツの衣にオニオンチップスをつかう。

材料 監にはかいていないがしモンをかける。
 ビーフ、玉ねぎ、オニオンチップス、みそ、牛ミンチ、卵、チーズ、レタス、トマトソース、からしマヨネーズ、コシウです。

バンズ
 ビーフ
 玉ねぎカツ
 トマトソース
 チーズオムレシ
 肉
 みそ玉ねぎ
 からしマヨネーズ
 レタス

淡路島 presents **オニオンフォンデュ**
 ~トマトスープを添えて~

アピールポイント
 ☆ 玉ねぎを丸ごと使いました。
 玉ねぎは器にオニオンチップスになるのをとって堪能できそうです。
 はじめにフォンデュとして、最後はトマトスープとして、食べられます。
 ☆ 淡路島の食材をふんだんに使いました。

玉ねぎの処理
 断面図
 チーズ
 玉ねぎを丸ごと使います。

玉ねぎの中身
 くり抜いた玉ねぎはチキニ!!
 チーズ
 玉ねぎの中身をくり抜いてチキニを入れます。

チーズフォンデュ
 冷めないうちにソースを添えていただきます!!

Yona

材料
 淡路島産オニオンチップス
 淡路島産オニオン
 チーズ
 玉ねぎ
 トマトソース
 からしマヨネーズ
 コシウ

作り方
 1. 玉ねぎをくり抜き、チキニを入れる。
 2. チーズを溶かす。
 3. 玉ねぎの中身をくり抜いてチキニを入れます。
 4. トマトスープを添えていただきます。

AWAJI ぜいたく
 サイコロバーガー

材料
 淡路ビーフ
 玉ねぎ(淡路産)
 レタス
 生ハム
 バンズ
 からしマヨネーズ
 酢

アピールポイント
 淡路ビーフをつかったサイコロステーキ。
 オニオンフライの中に具を入れたこと。
 し蒙のソースで酸味を入れたこと。
 色どりを考え、赤と緑を入れたこと。
 ソースからしマヨネーズを混ぜないで、順着を考えたこと。

玉もちミックスサンド

コシのすごいところは……
3種類の米!! を使っている
 さらに **クリームチーズ** と **生ハム** が
 ハルシーだよ~
 あなという驚き!

※材料※
 3種類の米(古代米、細粒米、米)、玉ねぎ、クリームチーズ、生ハム、サンチュ、レモン、砂糖、レウカ、ソース

料理名「淡路島オニオン串カツカレー」

アピールポイント
 ・ご飯が淡路島の形をしている。
 ・材料は、淡路島産のものを使っている。

材料
 ・にんじん・じゃがいも・玉ねぎ・チーズ
 ・淡路鶏・カレールー・鮭原米・ブロッコリー

完成図

玉もちミックスサンド

3種類の米を焼いたソースはお母様! 砂糖しょう油
 クリームチーズ
 サンチュはこむ
 生ハム
 玉ねぎステーキ(し蒙風味)

手で作るサイズだよ

7 アンケートまとめ

①参加者の声

- 事業全体をとおして、満足・やや満足の評価のみであり良好であった。
- ハンバーガーを考えるのは大変だったけど楽しかった。
- 2回目も参加したい。
- お友達ができたので楽しかった。
- とても楽しかった。
- ハンバーガーを考えるのは簡単だと思っていたけど意外と難しかった。

②ボランティアの声

- 大学生の動きや考え方はさすがだなあと思った。小学生の食レポは上手で驚かされた。
- 小学生の好奇心が旺盛で、どんどん前に前にという姿勢が良いと感じた。
- 玉ねぎのことを多く知れたのはよかった。
- ▲2日目は頭を使って考えることが多かったので体を動かせる活動も少し挟んだ方がよかった。

8 成果と課題

- 淡路の魅力を探るねらいとして、「食」と「人物」にスポットをあてたことはよかった。「食」だけをテーマにすると食べる活動がメインとなりがちだが、「人物」にもスポットを当てていたため、その人物から思いを語ってもらうことで、より深まりのある食の体験活動となった。
- 小学生・高校生・大学生と年齢に応じた学びを提供することができた。特に高校生はボランティアとしてだけでなく、ワークにも常に参加してもらい、共に学びつつ小学生に対して良い刺激を与える存在になってくれた。
- 島内小学生を主な対象者としていたため、送迎のバスを国道沿いに走らせたことは参加者の利便性が向上し参加を促すきっかけとなった。実際、小学生・高校生合わせて16名中13名が送迎バスを利用した。
- 講師からは、郷土愛を育む事業はとても楽しく、機会があればまた関わりたいとの声を頂いた。
- ▲小学生と高校生がともに学ぶ形でワークを進めたため、時には高校生向けの内容、時には小学生向けの内容と区別しながら進めることを意識しておく必要があった。
- ▲参加者募集において、時期的なもの（淡路ふれあいの祭典と日程重複）をもう少し慎重に精査しておくべきであった。また、玉ねぎの良さをより体験してもらえるのは、収穫時期の5月頃の設定のほうが良いように感じた。