

Oh! 農! 熱血ハイスクール

北海道真狩高校 野菜製菓コース(北海道真狩村・JAようてい管内)

野菜スイーツ作りで村の太陽と月になろう

ユリ根やジャガイモなどの生産が盛んな北海道真狩村。「蝦夷富士」と呼ばれる羊蹄山のふもとに立つ北海道真狩高等学校は、野菜製菓コースのあるユニークな高校として知られる。生徒たちは野菜について学びながら、その魅力を十二分に引き出すスイーツの開発に日々励んでいる。

校舎の真向かいにある道の駅・真狩フラワーセンターでは、年に10回ほど高校生カフェ、



La Mikkakaが開催されている(右の写真)。

Laはハワイ語で“太陽”を意味する。MikkakaはMAKKARIを並び替え“三日月”という意味を持たせたもの。「生徒一人一人が、太陽や月のように輝ける場所に」という思いから、カフェの名前をつけた。

カフェの日は、校内の圃場で収穫した野菜をふんだんに使った「シソロール」「ゆりねモンブラン」「メロンムース」「いちごシフォン」など、10数種類のスイーツやパンを生徒みずから製造・販売する。

村内には菓子店がないため、この日を待ちわびている人も多い。開店時間前にはお客の行列ができ、「いらっしゃいませ〜!」の音が響く。

「安くておいしく、大きさもちょうどいい感じ。イチゴのケーキが好きなので買いに来ています」と、村内の女性。久しぶりに帰郷した卒業生は、「スイーツ作りの話は聞いていたけれど、後輩たちはすごいね!」と、うれしそうだ。

三年生の川南蘭さんの家では、ナガイモやカボチャなどを生産している。野菜製菓コースのリーダー的存在で、村のイベントでは仲間といっしょに、サツマイモやダイズを使った新しいスイーツを考案したという。

「お客さんから『おいしかったよ』と言われると、うれしい。やりがいがあります」

現在、真狩村は人口二千ほど。少子化が進み、周辺町村から進学する生徒だけで農業高校を維持するのは難しくなっていた。そこで2013年、真狩高校は農畜産物を原料としたケーキやパン作りを学び、国家資格の製菓衛生師試験に挑戦できる「野菜製菓コース」と、有機JAS認証を取得した校内の圃場で学ぶ「有機農業コース」の二つを持つ高校として再出発した。

現在、生徒は約百人。うち30人が野菜製菓コースで学んでいる。指導にあたる進木澄人^{しんきすみと}教諭は、こう話す。

「カフェの来場者からは、『卒業後も村に残り、菓子店を開業してほしい』との声も聞きます。そのためにも、『ここに入学すると、製菓と農業の両方を学べて、さらにパティシエになれる！』とアピールして、生徒をもっと増やしていきたいですね」

今後は、素材の味を生かした“野菜スイーツ”作りに励んでいきたいと言う。真狩高校の生徒たちの、新たな挑戦が続く。



※高校生カフェ La Mikka

住所: 虻田郡真狩村光8-3 真狩フラワーセンター内

営業日: 不定期