大崎市立古川西小中学校（義務教育学校）第 9 学年便り 2023 年 9 月 16 日（土）

二足のわらじ ― 自己の進路実現と「憧れの眼差しを受け続ける」立場
自分の成長（個別最適）＆仲間の成長（協働的な学び） ―

第 9 学年主任 佐藤 輝和

こころ MIGAKI

東大崎 夢を 高倉 語り 合いながら 西古川 志田

当たり前を見つめる ―有り難さに気づく，奇跡のストーリー―

「特別な時間を ありがとう」

あたりまえーがみーらいに かわるー
とくべつなーじかーんをあ りがとうー

＜ 寒梅コラボ学習 掲載記事 ＞

大崎タイムス　2023年（令和5年）9月14日（木曜日）(2)

大崎の魅力詰まった菓子に

古川西小中 試作品に意見出し合う

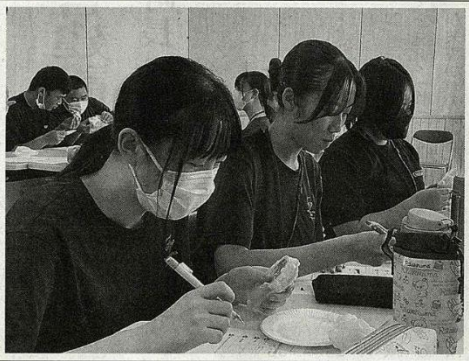
大崎市古川柏崎の寒梅酒造（岩崎健弥代表社員）と古川西小中学校の生徒が連係して新商品を開発する取り組みが8月29日、同校で行われた。生徒のアイデアを元にパティシエが作った菓子の試作品を、9年生約40人が試食。示された感想や意見を商品づくりに反映させる。

昨年10月、旧古川西中2年生（現古川西小中学校9年生）が同社について学んだのが始まり。プロのデザイナーや料理人の協力も受け、地場産の米粉や酒かすを使った菓子を卒業までに発売する目標を立てている。

8月25日には、米粉として使用する「金のいぶき」の名付け親である高機能玄米協会事務局長、日浦拓哉さんから、商品の魅力を伝えるマーケティングについて学んだ。29日にはパティスリープロムナード（古川七日町）のオーナーパティシエ、石山倫子さんによる試作品を実際に味わいながら、「コメのような見た目」「外はサクサク中はしっとり」とコンセプトについて感想を交わし、改善点や包装デザインについて意見交換した。

遠山湊斗さん（14）は「身近な大崎の魅力がふんだんに詰まった菓子になりそう。全国の人に行き届き、人気商品になってほしい」と話していた。

授業を見守った寒梅酒造の5代目蔵元、岩崎真奈さんは「中学生が地元の豊かな耕土を知りながら、自分たちの商品を生み出していく。貴重な経験を振り返る際にふるさとの良さを語れるよう、知識を深めてもらえれば」と期待を込めた。



菓子を試食し、感想や意見を書き込む生徒

国道4号でごみ拾い

エフワーク 桜づつみ公園も

建設コンサルタントのエフワーク（大崎市古川恵比寿、田山淳代表）

務所（仙台市青葉区）などから13人が参加

ごみは分別して捨てよう。

ーらが審査し、金賞1
41点（24・4％）、
銀賞137点（23・7
％）を選考。各部門で
最も評価が高かった出
品酒をグランプリ、次
点を準グランプリ（2
位）、同（3位）に選
んだ。

れた。県北部の入賞酒
は次の通り。

◇大吟醸A▽金賞＝
「NIIZAWA 2
022」（新澤醸造店）、
「NIIZAWA K
IZASHI 202
2」（同）、「大吟醸
鳳陽 山田錦」（内ケ
崎酒造店）

◇吟醸▽金賞＝「愛
宕の松 ひと夏の恋
純米吟醸」（新澤醸造
店）、「伯楽星 純米吟
醸」（同）、「雪の松島
海ーKAIー 蔵の華
純米吟醸原酒」（大和
蔵酒造）、「鳳陽 特
別純米酒 源氏」（内
ケ崎酒造店）

「蔵の華 純米大吟醸
鳳陽」（内ケ崎酒造店）

米酒」（同）▽銀賞＝「一
ノ蔵 特別純米樽酒」
（一ノ蔵）、「一ノ蔵
特別純米酒」（同）、「雪
の松島 海ーKAIー
山田錦 純米原酒」（大
和蔵酒造）、「鳳陽 特
別純米酒 源氏」（内
ケ崎酒造店）