

# 「ならでは」の あめ作り挑戦

## 天童高家庭クラブ、調理法学ぶ



大山製菓の鈴木健太郎社長(左から、べっこうあめの作り方を学ぶ生徒たち

|| 天童市・天童高

天童市の天童高(高橋久美子校長)家庭クラブの3年生が、オリジナルのあめ作りに挑戦している。山形市のあめ製造会社・大山製

菓から講師を招いた授業が24日に同校で行われ、生徒が調理法などを学んだ。同クラブは、家庭科の授業を生かした探究活動に取

り組んでおり、2014年度のメンバーが飲料水「サ克蘭ボンボミント水」を考案した。本年度の3年生11人は一歩発展させ、山形特産のサ克蘭ボと天童市高掬地区に根付く「高掬ハッカ」を使用し、あめを商品化する計画を立てた。

この日は、大山製菓の鈴木健太郎社長(46)と妻絵美さん(37)が講師を務め、べっこうあめの作り方を実演。水あめやグラニュー糖などを鍋で煮詰めて金型に流し、完成させる流れを、生徒が学んだ。

生徒は高掬ハッカについても関係者を招いて授業を受け、理解を深めた上で、オリジナルレシピの検討に入る。あめ製造は大山製菓に依頼し、10、11月の明治大(東京)のイベントなど

で販売か配布する予定。3年の白鳥彩菜さん(17)は「天童ならではのあめを完成させ、多くの人たちに喜んでもらいたい」と意気込みを話した。

(落合慶)