



Polaris news

【北高新聞 NO.202403】

「味鏡いも地名向上目指す」 北高校味鏡いもプロジェクトが中日新聞の取材を受けました (2024.06.06)

北高校国際理解コース・進路指導部キャリアナビゲーターイベント企画チームが集まり味鏡いもプロジェクトが始動しました。この企画は名古屋市立大学で開かれたサステナビリティ・ワークショップ 2022「食から考える持続可能な都市名古屋」に国際理解コースの1年生が参加したことから始まり、昨年度は校内の一角でいもを栽培していました。今年度は北区役所楠支所・JA なごや楠支店・安藤幸子さん（JA なごや楠支店運営委員会）・安藤郁夫さん（地元農家）のご協力により栽培農地やサツマイモの苗の提供、栽培指導をして頂き、商品化までを目指して活動していきます。

中

日

乗

昇

2024年(令和6年)6月6日(木曜日)

市 民 14

味鏡いも 知名度向上目指す



市伝統のサツマイモ「味鏡いも」を植える生徒たち＝北区北久手町で

北高生 植え付けや収穫、商品開発も
北区で生産されるサツマイモの知名度アップに向けた北高校(同区)の生徒たちによる「味鏡いもプロジェクト」が本格始動した。植え付けや収穫、加工品の商品開発などを通じ、地元で古くから作られてきた野菜を発信する。
4日午後、学校近くの畑

北高生 有志の生徒約20人が集まった。味鏡いもを栽培する地元の不動産業兼農家、安藤郁夫さん(69)の指導を受けながら、ベニアズマとベニハルカの苗計1500株を1株ずつ手作業で植え付けた。1年佐藤由基さん(15)は「しゃがんで腰や脚はきつかったけど、畑での作業はわくわくした」と笑顔を見せた。

JA なごやによると、味鏡いもは味鏡地区で作られるサツマイモの通称。同地区では戦前から生産してきた。庄内川河畔の砂地を生かして、柔らかく、早い時期に収穫できる特徴がある。戦後も栽培は続いたが、宅地化などの影響で生産者は減少。現在、約10人となった。活動のきっかけは2年前。一部の生徒たちが食と都市の持続可能性がテーマの講座に参加したのを機に、名古屋の特産品を調べ、地元の味鏡いもにたどり着いた。昨年は実際に校内の一角で試験的に栽培。より多くのいもを育て、加工品なども考案したいと、JA なごや楠支店に相談したところ、安藤さんの紹介を受け、苗の提供も受けた。10月後半ごろの収穫まで、生徒たちは交代で水やりや草取りなどを担う。同時にJA なごやの職員の手伝いも受けながら、加工品や独自のPR策も考案。収穫

したいもを使った加工品を地域のイベントや校内などで販売することを目指す。1年から活動に関わる3年鷲見美玖菜さん(17)は「昨年は小さないもしかできなかったから、大きな畑で作れるのはうれしい。地域の野菜をみんなに知ってもらえるよう頑張りたい」と意気込んだ。同支店の支店運営委員会の安藤幸子委員長(77)は「地元の野菜に興味を持って活動してくれるのはうれしい。愛を込めて育ててほしい」と期待した。
(片岡典子、松沢和志)



発行所 中日新聞社
名古屋市中区三の丸一丁目6番1号
〒460-8511 電話 052/2011811

市民版