

**森林資源コース2年生が山菜の学習に桑取に行ってきました。**

- 1 日 時 令和4年5月12日（木）1～4限
- 2 場 所 上越市桑取地区の農場・平左衛門カフェ
- 3 目 的 上越地域の山菜を地元の方々から学び山菜についての理解を深める
- 4 対 象 生物資源科2年森林資源コース20名
- 5 科 目 特用林産物
- 6 单元名 第5章特用林産物の生産と加工 第2節「山菜の加工」
- 7 協 力 ・上越市農林水産部農政課
- ・NPO 法人かみえちご里山ファン倶楽部
  - ・本校 OB 信田さん（栄養士、居食屋YAGAIYAオーナー）著書  
「レシピ遺産」～上越地域に伝わる山のごちそう～ 春夏編 秋冬編
  - ・桑取フレッシュ生産組合 山口さん
- 8 その他報道関係（J C V・上越タイムス・新潟日報）



挨拶と作業の説明



ウドの収穫体験



山菜の下処理の説明



初夏を思わせる蒸し暑い午前中、マンパワー30分でウドを軽トラいっぱい収穫しました。しかし、ウドの塩蔵の下ごしらえはその何十倍も手間と時間がかかります。林産物の利用は根気と体力が必要なことがわかりました。※松川さんから「でもこの山菜のおいしさが、手仕事の労をねぎらい苦と思わないです。」

※信田さんから「この料理は上越の味であり、上越の懐かしい味です。今はわからないかもしれないけど、今日の体験を忘れないでください。」

最後に、この実習で生徒達はいきいきと活動をしていました。コロナ禍で久々の地域交流ができたこと関係各位のご支援とご協力に感謝申し上げます。

