



# 子ども達をその気にさせる坂井芋

～年間活動報告～

木島小学校 山崎 哲矢

## 1 はじめに

ここ数年、木島小学校の6年生は、総合的な学習の時間に、飯山市でも木島地区だけの伝統野菜である『坂井芋』を題材に活動をしてきている。昨年度末に当時の6年生から「現在、坂井芋を育てる農家さんが減少していてピンチな状態である。是非、坂井芋の栽培をして欲しい。」という引継ぎもあり、今年度の6年生も総合的な学習の時間では「坂井芋」を材として取り組んだ。早速、例年お世話になっている地域の農家さんに連絡を入れてお手伝いをして頂けることになった。対面初日。「『坂井芋』を京都の九条ネギくらいに有名にしたい。九条ネギは生産者だけでなく、産地の多くの人を巻き込んで売り出しに成功した。特に子どもたちの声は効果絶大。是非、君たち6年生が『坂井芋』を発信して欲しい。」と、お言葉を頂いた。その言葉に触発されて、今年度『坂井芋 PRP (PR プロジェクト)』がスタートした。

## 2 『坂井芋 PRP』の主な取り組み

- ①栽培活動 (5～11月)
- ②信濃毎日新聞社と信毎販売店会主催による「長野県子ども新聞コンクール」への全員応募 (7～8月)
- ③各メディアへの取材依頼と、その出演・取材協力 (11～12月)
- ④販売活動 (11～12月)

## 3 活動の様子

### 【①に関わって】

栽培活動は毎年行われている。5月の芽出しから始まり、12月上旬の収穫まで一貫して行った。炎天下での草取りの作業が何よりも大変であった。また畑の土は、多湿の土質のためにどっしりと重く、どのような作業をするにも体力が必要不可欠であった。

収穫後も「芋磨き」といった作業があり、『坂井芋』を十分に乾燥させるために、芋についている泥を落としては、またひっくり返していくといった作業を何日も繰り返した。大変に時間と手間を要する作業であった。

6年生は栽培活動の体験を通して、農家の方々の苦労を垣間見ることができた。

### 【②に関わって】

漠然とその存在だけは知っていた『坂井芋』。その『坂井芋』には、どのような魅力や歴史があるのかを、改めてしっかりと知識として知ることが大事だと考えた。そこで、新聞記事に載せるための取材も含めて、地域の生産者の方々を学校にお呼びしてお話を聞かせてもらう機会を設けた。たくさん話を聞かせてもらった中で、特に6年生の印象に残ったことがいくつあったようだ。『坂井芋』は「限られた土地で栽培すること」によ



り、「伝統野菜」として認定されている貴重な野菜であること。最近、認められていないのに『坂井芋』という名前で販売している偽物が出回り始めていること。そのようなことをお聞きし、坂井芋の貴重さや価値をますます見出しているようであった。

### 【③に関わって】

今年度の6年生は栽培だけでなく、「PR」にも力を入れていることを農家の方々に認めて頂いたおかげもあり、農家の方々を通して出演や取材の協力の話がもちかけられた。栽培活動の終盤の時期でもあったので、自分たちが体験してきたことをもとにインタビューなどの受け答えをすることができた。収穫・芋磨き・販売活動準備・販売活動と、数回の撮影や取材に応じ、多くの6年生が出演する機会を頂いた。

### 【④に関わって】

6年生の多くが、『坂井芋』を「県外の方」に知ってもらいたいという強い気持ちがあった。それなので、「県外の方」と関わりがもてるかもしれない『道の駅 花の駅千曲川』での2回の販売活動は大変魅力的な活動となった。

販売準備の段階でみんなで考えたことの一つに、お客さんに配る「パンフレット」作りがあった。昨年度の6年生は、それは見事なパンフレットを作成して配布をしていた。6年生の多くがそのパンフレットを認めつつも「内容がたくさんありすぎて、自分だったら途中で読むのを止めてしまうと思う。」「パンフレットが大きいので買い物をするときの邪魔になってしまう。」など、お客さんの立場になって、どのようにしたらいいかを考え始めていた。

話し合いの結果、パンフレットではなく「リーフレット」を作成し配布することとなった。当然リーフレットは紙面が限られている。6年生は、先ずはお客さんが必要としているであろう情報と、自分たちが伝えたい情報のバランスを考えた。そして、いかにリーフレットを手にとって読んでもらえるか、そのインパクトや文章の表現をチームごとに推敲を重ね、ついには自分たちの納得のいくリーフレットを完成させることができた。(資料参照)

そのようにして完成した渾身のリーフレットを手に、販売活動がスタートした。「市内の木島小学校の6年生です。ちょっとお時間よろしいですか?」と見ず知らずのお客さんにどんどんと売り込んでいく6年生。お客さんからの質問に、即座に的確に対応する6年生。「お買い上げありがとうございます。食べてみて美味しかったら、是非『坂井芋』のことを周りの人に教えてあげてください。」と当初のPRPの目的を忘れない6年生。

みんなの活躍があり、1回目2回目共に、予定していた時間よりも早い時間で完売となった。



## 4 おわりに

坂井芋を購入して頂いたお客さんには、商品と一緒にアンケートも手渡した。坂井芋の美味しさやPRP活動を大いに認めて頂いた。『白くねっとり柔らかく、きめが細かいとても美味しいお芋でした。是非これからもたくさん坂井芋を広めてください。機会があれば求めたいと思います。おいしい坂井芋に出会えて良かったです。これからも頑張ってください。(千葉県)』6年生の自己有用感・達成感は計り知れない。伝統野菜の『坂井芋』は、今後も十分な教材価値を発揮してくれるであろう。

幻の芋と呼ばれる

# 坂井芋！

他の里芋とは違う  
坂井芋の特徴とは・・・

坂井芋は、飯山市のごく一部  
の限られたところ（木島地区）  
でしか取れないとても貴重な  
芋です。  
限定された土地で栽培すること  
で伝統野菜と認定されている  
坂井芋（里芋）！100m離れた  
だけで、この味は出ないので  
す！

6年生は  
ここで坂井  
芋を栽培し  
ています！



ここ木島地区の土質は、過去  
に起きた何度かの川の氾濫に  
よって運ばれてきた、養分や  
水分がたっぷりと含まれてい  
るので里芋栽培に最適！だから  
こそ坂井芋特有の粘り気と甘  
さがでるのです！

## 貴重！

飯山の伝統野菜

ねっちりもちもち

# 坂井芋

一味違う  
!?



限定販売します!!

販売日は11/26と12/4の予定です!!

編集:木島小学校6年生

## とっても美味しい 一味違う★坂井芋

坂井芋は、水分を多く含んで  
いて粘り気もあり、もちりと  
した食感です。また、コクが深  
く濃厚な味です。

長野放送の『土曜はこれダ  
ネツ！』で、柔道家の篠原信一  
さんが「めっちゃうまい、弾力  
がすごい。（普段食べている里  
芋とは）全然違う！」と大絶賛  
したほどです。

木島小の6年生の中には、里  
芋が苦手な人が実はいたのです  
が、坂井芋を使った料理だけは  
「美味しい！」と、食べてしま  
いました。このようにとっても  
美味しい坂井芋。

この坂井芋を使って僕たちは  
オリジナルのレシピを考えまし  
た。

是非、裏面のレシピの  
ページを御覧ください。

# 坂井芋のうまいもんレシピ

6年オリジナルレシピ!  
分量は全てお好みで作れます!

## 販売場所

### 道の駅

「花の駅・千曲川」

TEL 0269-62-1887

オンラインショップ

飯山謹製堂

生産者と私達の願い



## グラタン



## 素揚げ

### 材料

- ・坂井芋
- ・塩 (適量)
- ・合い挽き肉
- ・塩コショウ
- ・ミートソース
- ・チーズ

### ポイント

- ・ミートソースをまんべんなくかけて、チーズを多めに振りかける。
- ・坂井芋は合い挽き肉より少し多いぐらいが良い

### 材料

- ・坂井芋
- ・片栗粉
- ・油
- ・青のり(適量)
- ・塩 (適量)

### ポイント

- ・皮をむきやすくするために洗った後にレンジで温める

## 調理の手順

- ①坂井芋の皮をむく
- ②皮をむいた坂井芋を塩でもみ、ぬめりを取る
- ③5mmくらいの厚さで輪切りにしてゆでる(つまようじがすっと通るくらい)
- ④合い挽き肉と、ゆでた坂井芋をフライパンに油をひいて炒め、塩コショウで味付けをする
- ⑤炒めたものをグラタン皿に移し、ミートソースとチーズをのせオーブンで10分ほど様子を見ながら焼く

## 調理の手順

- ①洗って、レンジで温める(600w9分)
- ②皮をむき、芋を一口サイズにする
- ③片栗粉をまぶす
- ④フライパンに油をひき、きつね色になるまで揚げ焼きする
- ⑤トレイで油をきりボウルに移す
- ⑥青のりと塩をまぶす

坂井芋は、和食、洋食、スイーツなどアレンジを加えることで様々な料理に変化します。里芋=和食というイメージにとらわれずに、いろいろなレシピにチャレンジしてみてください!

私たちは、生産者の方々と懇談する機会を設けてお話をお聞きしました。その中で「100年後までも坂井芋を繋いでいきたい。」という農家さんの言葉が印象に残っています。私達も「坂井芋」を栽培したり調理をしたりしてきたので、その貴重さや美味しさを知り、育てる大変さも体験してきました。それなので、生産者の方々の願いに共感しました。そこで、私たちはリーフレットを作成して販売をするなど「坂井芋」をPRするための活動をしています。

坂井芋を食べて頂いて美味しかったら、是非、たくさんの人に坂井芋のことを話してください。よろしくお祈りします。

