2021年6月 第1号

MEMUROサテライト

とかち熱中小学校 芽室サテライト校の開催報告

第１回目
講演テーマは...

農業と食

オンラインでも燃焼！

５月１５日（土）、とかち熱中小学校のオープンスクールとして、第１回目の芽室サテライト校が開催されました。
当初めむろーどでの開催を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、急きょ「完全オンライン授業」での開催に変更しました。

当日の参加は最大で１３６名で、そのうち４０名の芽室町民の方々に参加していただき、オンライン開催となってもみなさんのやる気は変わらず、画面越しでも熱気あふれる授業でした。

講師はSoup Stock Tokyoの大人気レシピを開発されていた料理家の桑折敦子氏、地元講師としては小山勉氏（なまら十勝野代表）、藤井信二氏（メムロピーナッツ代表）、川上徹氏（めむろプラニング取締役）の４名をお招きし、講演とトークセッションをしていただきました。

"大地のストロー"素材から生まれる

世界中を旅して、各地のおいしいものを食べてきた桑折さん。Soup Stock Tokyoの大人気スープレシピの開発には、なんと十勝からヒントを得たものもあるそうです。それが「素材から生まれるスープ」シリーズ。シンプルに素材のおいしさを生かしたスープを作りたいという思いから、今では定番となったオニオンクリームポタージュや季節商品にも、十勝の野菜が使われているそうです。

そんな桑折さんには、授業前の午前中に「なまら十勝野」さんのアスパラ農場、そして「メムロピーナッツ」さんのピーナッツ農場を見ていただきました。写真のように力強く育ったアスパラをそのまま丸かじりする場面も。新鮮なアスパラはまさに「大地のストロー」であることを感じていただけたようです。

アイデア続々と！

桑折さんの講義のあとには、地元講師の３名にも登壇いただき、それぞれの会社、仕事ぶり、あるいは「人」についてプレゼンしていただきました。熱く真剣な、ときに笑えるプレゼンで盛り上がり、その後の講師４名によるトークセッションでは、桑折さんから野菜そしてピーナッツを使ったレシピに関するアイデアが続々と出ていました。

また、生徒である参加者の方からZOOMのチャットに書き込んでいただいた質問や感想をその場共有し、リアル開催さながらの温度感で盛り上がりました。