

調理実習通し環境課題学ぶ 白糠高で環境鮮麗学【白糠】

【白糠】白糠高校（佐野住夫校長）で27日、学校設定科目の環境鮮麗学「その環境を生きる～地域資源と自身の衣食住の関わり」が開かれ、1年生18人が調理実習を通して、環境課題などについて学んだ。

同校では、今年度から地球環境や社会と自分のつながりを認識し、意志や行動を決める人間を目指す科目「環境鮮麗学」を開講。これまで町地域教育コーディネーターの入川暁之氏が中心となり、町内でさまざまな活動や体験行い、環境への理解がなぜ大切なのかを学んできた。

この日生徒らは白糠漁協女性部の講師3人とともに、地元で採れたホッキを使った「ホッキカレー」、ヤナギダコを使った「たこザンギ」の調理に挑戦。ホッキの内蔵処理などに苦戦しながらも、協力して2品を完成させ、全員で地場産の新鮮な海の幸を堪能した。

調理後は、町内で実際に行われたサケ定置網漁の動画を視聴し、地域資源などに理解を深めた。ホームルーム長の對木慎哉さん（16）は「環境鮮麗学は通常の授業とは違う視点で学ぶことができ、勉強になる部分も多い。きょうも楽しく学べることができて良かった」と笑顔を見せていた。（森崎博史）



[写真／ホッキの内蔵処理に挑戦する生徒ら]