

Take action!

きっかけをつかんで、未来へと一歩踏み出そう!

このコーナーは、「やりたいことが見つからない」と悩んでいる高校生へのエール。
ふとしたきっかけから、自分のやりたいこと=未来をみつけた高校生たちのストーリーをご紹介します。

Action 02

吉川 愛さん 京都府立桂高校3年

京野菜の魅力を伝えられる管理栄養士になりたい

高校に入学して 京野菜に出会いました

「中学のころはパティシエになりたかったんです。ケーキを作るのが趣味で、自分でレシピを考えて作っていました」という吉川愛さん。桂高校の園芸ビジネス科に入学したのも、野菜などを使った加工品について学べるため、「パティシエになったときに役立つかも」と考えたから。けれど、スイーツ作りの腕前を見込まれて参加した「京の伝統野菜の種子保存・加工品に関する研究を行う班」(以下、研究班)で活動していくなかで、次第に考え方が変わってきたという。

毎日、野菜の世話をし 収穫野菜はリヤカーで販売へ

研究班では京野菜のスイーツを開発しているため、吉川さんがスカウトされたのだが、そもそも主な活動は、京野菜を育てるこ

と。毎朝の授業前、放課後、そして「土日でも登校して世話をするのが基本」。野菜が実れば校外ヘリヤカーに載せて売りに行く。育て方の違いで収穫にどんな影響が出るか、成分の効果や特徴を研究したり、農家を説得して種を分けてもらったり。もちろん、京野菜スイーツなどの開発も積極的に行ってきた。

パティシエから栄養士へ。 目標が変わった理由とは…

こうした活動を通して、吉川さんが知ったのは、京野菜の貴重さと魅力。現在、市販の京野菜のほとんどが外国産の種によるものだったり、農家の引退によって絶滅してしまうかもしれない品種があったりと、京野菜が危機的状況にあることも、研究班として活動をするなかで初めて知った。高い栄養価や効能、独特のおいしさなども、研究を通じて確認した。「だから京野菜が途絶えないよう、その魅力

を子どもたちに伝えていきたい、そう考えるようになったんです」

実は吉川さんたち研究班は、子どもたちへの食育活動も行っているのだ。「幼稚園や小学校へ行って、私たちが育てた京野菜を食べてもらったり、クイズを出したりして、子どもたちに京野菜について知ってもらおう活動をしています」

こうした経験から吉川さんは将来の夢をパティシエから栄養士へと変更。「栄養士の資格を取得し、学校給食に携わりたい。ゆくゆくは京野菜を生かした給食を提供できたらいいなと思っています」



収穫野菜をリヤカーで販売へ。お客さんの「おいしかったよ」の声で、さらなる研究への意欲につながる



大学生で経営者の鶴田浩之さんという先輩や、やりたいことを見つけた高校生の話を読みたい人は、こちらをチェック!

<http://shingakunet.com/rnet/action>

