

ラーメン作りはいろんな人の手助けがあったけど、自分の意見が言いづらいこともありました。冷麺はラーメン作りより難しかったけど、何回も話し合いを重ねたので自分たちの色が出せたと思う。

(瑠斗)

学校祭では自分たちで企画した冷麺づくりに挑戦していましたが、ラーメン販売と比べて何か違いはありましたか。

学校祭での 新たな挑戦

調理の様子



上：スープのベースは、醤油、塩、味噌の3種類の中から試食し、味噌味にすることに決定。味にオリジナリティーを出すため、乾燥麺を入れることにしたが、添加する量の調整などに試行錯誤を重ねた。

左：パッケージも生徒が考案。



冷麺づくりは販売方法から自分たちで話し合って、うまくいかないことも改善を重ねて、本番の成功につながることができたので達成感がありました。

(楓雅)

ラーメンの時と違って、これ本当に大丈夫かなっていう不安がありました。

(柊惺)

難しかった。ラーメンが成功したから、「次は冷麺を頑張る」って言ったけど、味は？麺は？っていう話し合いでのギクシャク感とか、本番での作業量とか大変でした。

(星羅)



ラーメンの再販売を望む多くの声に応じて商品化。ラーメン100セットを限定販売するも、開始から10分で完売。さらに追加予約がされる人気となった。

活動を通じて、様々な経験をしたと思いますが、考え方などにどのような変化が生まれましたか。

試行錯誤して完成にたどりついた商品を多くの人から評価してもらったことが成功体験として貴重だと思います。行動を起こすことに無駄なことなんてないと思うようになりました。

(瑠斗)

インスタントラーメンも作ったことがなかったけど、今はゆで時間とかスープをアレンジしたりして新しい楽しみができました。

(輝仁)

周りの人たちや、実際に食べていない友達からも「頑張ったな」って認められたことが嬉しかった。

(楓雅)

全然知らない人から「花輪高校ってラーメンの？」と言われたり、食べてくれた人も喜んでくれたので、追求してよかったです。

(柊惺)

地元の食材をたくさん使っていて、いろんな人から手伝ってもらって、将来は地元のために貢献できるようにしたいと思います。

(星羅)

先生から一言

企画段階では無理ではないかと思っていました。成功は周囲のサポートがあったことが大きいと感じています。活動の継続のためには、地域を巻き込むことが必要で、協力体制を広げていくための情報発信などを高校生が主体的に行っていくことを期待しています。

今後の取り組みについて

- ・ いろんな活動をしてクオリティを高めたい。
- ・ 市内のラーメン屋さんと一緒に「かづのラーメン」を作ってみよう。
- ・ チームの人数を増やして活動の幅を広げたい。 など

生徒たちからは地元食材を使ったレシピや料理の開発など、様々な意見が出されました。

議会広報委員会では、青春チームに協力しながら、今後も引き続き活動の様子をレポートします。

〜 続く 〜