



報道で紹介された美瑛高校 28

◆令和6年11月6日(R6. 11.16 びえい新聞)

3年生フードデザインで町内の久龍農園に伺い、美瑛町の特産であるジャガイモについて学びました。次の日は地域おこし協力隊の料理人鄭大羽さんにも調理技術についても教えていただきました。

美瑛にはまだまだ知らない魅力がたくさんあります。

土づくりから調理までジャガイモの知識を習得 美瑛高校フードデザインで久龍農園を訪問

ジャガイモの品質や特性などを生産者がレクチャー。美瑛高校3年生のフードデザイン選択者3人が11月6日、留辺蘂の久龍農園を訪問。ジャガイモについての知識を深めた。生徒達を前に、久龍氏はジャガイモの品種の違いや特性などを説明。「土の中で育つものだけに土づくりが重要になってくる」として、十勝や帯広と美瑛の土質の違いなども添えた。その中で「加工用のジャガイモの方が収益は安定する」といった話しも。土づくりから品



種の違い、育成、貯蔵法などジャガイモに関する幅広い知識に生徒達も感心。農園には、地域おこし協力隊でプロの料理人でもある鄭大羽氏

も同行。「さやかは調理しやすくフライドポテトなどの油料理に適している。ポテトサラダにしてもおいしい」といった、ジャガイモの調理の面からの説明も加えた。3人の生徒のうち2人は調理師学校への進学希望を持っているとのこと。久龍氏と鄭氏のジャガイモ談義にも熱心に耳を傾けていた。なお翌7日には、鄭氏の指導のもと校内の調理室でジャガイモの調理に取り組む。鄭氏は「フライドポテトの揚げ方を変えて、食べ比べてみるのもよいかも」と生徒達にアドバイス。ジャガイモの調理への興味を高めた。