



食品科の生徒が、東京の伝統的な野菜「江戸東京野菜」を使い、瑞穂町の産業振興を目指している。

2015年、授業で江戸東京野菜のことを知った当時の1年生10人が活動をスタートさせた。

何種類もある江戸東京野菜のうち、目を付けたのが、内藤トウガラシ。新宿御苑のある新宿区内藤町が発祥の地で、青梅街道でつながる瑞穂町でも栽培が始まっていた。

地元農家のためにも、内藤トウガラシをもり立てようと、七味唐辛子を商品化することにした。

*

地元の農家や飲食店の知恵も借りながら、内藤トウガラシのほかにも調合する材料を検討。10回以上試作し、ユズ、山椒、東京狭山茶、黒ゴマ、白ゴマ、トマトを配合した「瑞穂七色唐辛子」が完成した。

いずれも町内産を使い、町

「江戸東京野菜」で産業振興

都立瑞穂農芸高 (瑞穂町)

の特産品である東京狭山茶とトマトを取り入れたのが特徴だ。

ラベルを作成し、販売価格も商工会議所と相談して決め、16年春に販売にこぎ着けた。地元のイベントやコンビニ店で販売してきたが、どこでも好評で、拔群の売れ行き。町内の飲食店4店も使っている。

*

現在は食品科の1、2年生

3人が活動している。休みの日に袋詰めのために学校に集まったり、放課後にラー油の開発を進めたり。

校内の畑では、早稲田ミヨウカや雑司ヶ谷カボチャなど、ほかの江戸東京野菜も栽培していて、それらを活用した町の振興策も夢に描く。

代表を務める2年生の市村華瑠さん(17)は「江戸東京野菜ならば瑞穂町と言われるほどこにしたい。生産者を増やす

ためにも、まずは七色唐辛子の知名度を上げたい」と力を込める。

活動を担当する横山修一教諭(53)は「地域の人と出会い、年代の違う人とのコミュニケーションをとるなど、学校だけでは学べないことを学んでいる。内藤トウガラシ以外にも、町の活性化を実現していきたい」と話している。

(村上藍)



瑞穂七色唐辛子で町の活性化を図る市村さん(中央)ら

◇瑞穂農芸高校

畜産科学、園芸科学、食品、生活デザインの4学科がある。畜産科学科がある高校は都内で唯一。授業では、農作物の栽培や牛などの飼育、みそや乳加工品の製造などの実習を行っている。生徒数は約500人。

瑞穂七色唐辛子と一味の「瑞穂夕暮唐辛子」

