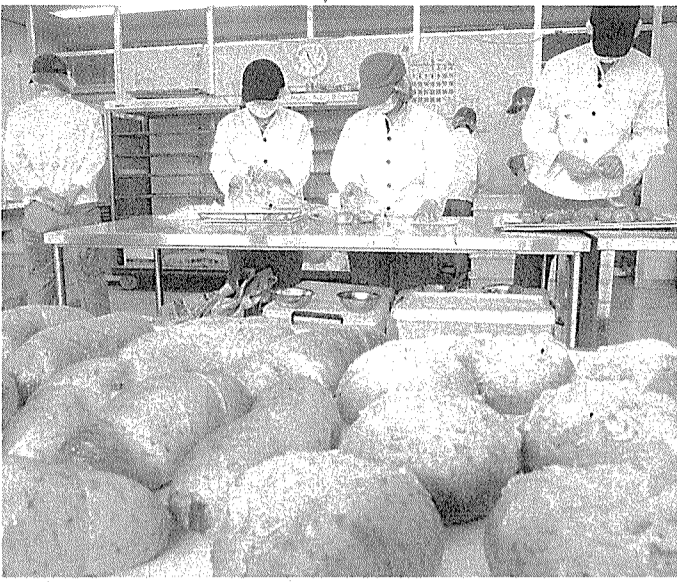


コンブパンに三つの期待

横浜市旭区の市立若葉台特別支援学校は、同市金沢区の八景島周辺海域で育ったコンブを練り込んだパンを商品化し、今月から販売を始めた。二酸化炭素を吸収するコンブを栽培し、その商品化を目指す市民団体の提案に賛同。地球温暖化対策に取り組み、市内での地産地消を促進し、さらに障害がある生徒が就労に向けた経験を積む……。こんな三つの期待を込めたプロジェクトだ。

(秋山哲也)



コンブを練り込んだロールパン(8日、横浜市立若葉台特別支援学校で)

地球温暖化対策

地産地消を促進

実践的な職業教育

パンが作られているの
は、校内にあるパン工房。
生地は1割に当たる量のペ
ナが作られているの
は、校内にあるパン工房。
意し、練り込むと、鮮やか
な若葉色に変化した。焼き

上がったばかりのパンは、軽度の知的障害などがある高等部の生徒が手作業で一つ一つ、袋に詰める。実践的な職業教育の一環だ。

今月8日、同校1階のコミュニティハウスでテスト販売が行われ、ベーコンを入れた「ベーコンコンブロール」(120円)などがお目見え。地区の住民たちは珍しそうに手に取っていた。

コンブは昨年11月から、同市金沢区の民間団体「里海イニシアティブ設立準備委員会」と、市漁業協同組合金沢支所が協力して養殖

した。今年3月には長さ30センチまで育ち、約3割収穫。そのうち2割がパン作りのために提供された。

商品化は、同委員会の藤野修二郎さん(78)が同校近くに住んでいたことがきっかけ。地産地消になればと、昨年12月に協力を要請したという。

外国航路の航海士や船長として勤務した藤野さん。コンブなどの海洋資源を活用して二酸化炭素削減を目指す横浜市の「横浜ブルーカーボン」の取り組みに賛同し、コンブ養殖に携わる。今シーズンは1株500円で民間オーナーを募り、養

殖したコンブをオーナーに届けるなど、市民を巻き込む工夫もした。

「学校の創意工夫でパンを消費者に届けられたことは、環境保護と経済の両立につながる一歩だ」と藤野さん。若葉台特別支援学校の工藤幹夫校長は「若葉色のコンブパンは、学校名の『若葉』と偶然にも一緒。生徒たちが環境問題に関心を持つきっかけにしたい」と話す。

横浜市産コンブのパンは当面、水曜と木曜の午前11時半～午後2時に販売。問い合わせは、同校(045・923・1300)へ。