



(左から)佐藤真奈さん、奥山葉月さん、金子晴樹さん、三浦新さん(鶴岡山王商店街振興組合理事長)、押井陵乃さん、五十嵐奈央さん、佐藤里香さん。

デザインの力で、  
人を地域を笑顔にする。

Cradle  
高校生編集部が行く  
**スゴハイ**<sup>4</sup>  
SUGOI high school students in Shonai  
Supported by  
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁



取 材 テ ー マ

# 地域と育つ ともにも 高校生

デザインと料理。毎日の学校生活で培ってきた技術を活かし、地域と連携し、庄内の活性化に取り組む高校生たちを紹介します。

鶴岡中央高等学校  
総合学科美術・デザイン系列の  
みなさん

鶴岡の絹の魅力を発信するシルクガールズプロジェクトや、赤川花火大会の公式キャラクター「赤川はなぶう」と熊本県のゆるキャラ「くまモン」とがコラボした復興支援トートバッグのデザインなど、地域との連携に力を入れている鶴岡中央高校。今回は、山王商

店街と連携して取り組んだ「のぼり制作プロジェクト」についてお話を伺った。

授業の一環として、今年の2月から約半年間かけて行われた本プロジェクト。総合学科美術・デザイン系列に所属する生徒21名が、それぞれに担当店舗を持ち、限られた授業時間内にヒアリング、デザイン提案、制作まですべての工程を1人でこなしたという。絵を描いたり、彫刻をつくったりとい



オリジナルのぼりに彩られた山王商店街。

に描くのが初めてで色ムラが出てしまい、完璧といえる仕上がりがはなかったんですが、納品したときに『可愛くつくってくれてありがとう』と言われ、本当に嬉しかったです。

「これはすごいなと思いました。圧巻でしたね」と、商店街にずらりと並んだのぼりを初めて見たときの驚きを語る佐藤さん。毎日学校の行き帰りに商店街の様子を眺めては、「のぼりを見た人がお店に興味を持ち、商店街に足を運んでくれるといいな」と考えているという。今まで自分のためだった「つくる」ことで、周りの人を喜ばせる。地域社会と連携したこのプロジェクトを、難しさと大きなやりがいを感ぜながら成功させた経験は、これから彼らが社会を歩いて行く上で大きな力になることは間違いない。



クライアントの顔を思い浮かべながら、丁寧に色をのせていく。

う創作活動には慣れていない彼らだが、自分のためだけでなくクライアントのためにつくるというのは初めての経験だった。「要望をもとにデザインを提案、意見を踏まえ修正案を提示という繰り返しが大変でした」と、デザイン決定プロセスを振り返る金子さん。「でも、何回も修正して苦労したからこそ、完成したときはとても嬉しかったです。普段の創作活動との違いに戸惑いながらも、とてもいい経験になったと笑顔で話してくれました。

「ヒアリングのときに感じた、企業の温かさを表現したかった」という奥山さん。図案化が難しい業種の企業を担当したが、企業に訪問し対話を重ねることで、社員さんたちの笑顔をモチーフにするデザインの方向性を見出した。「布



雨上がり。はりきって取材します。



木枠に貼り付けて、手描きで制作したのぼり。



ちゃんと緊張したけど最後には笑顔に包まれる取材になりました。



## 天真学園高等学校 クッキング同好会のみなさん

松露というキノコをご存知だろうか。松の根元に生える、トリュフの近縁種の食用キノコである。かつて松葉を燃料として使った時代には市場にも出回るほどの存在だったが、松葉の使用が減り松林も荒れ、発生数も採取される機会も自然に減ってきたのだ。

近年、沿岸部の松林の保全と松露の特産品化を目指し、酒田市、山形大学農学部、天真学園が連携し、松林の清掃とクロマツ松露の調査・採取を行っている。天真学園では、さまざまなボランティア活動を行う「国際ソロプチミストSクラブ」が採取や調査のサポートを行い、「クッキング同好会」がレシピ開発に取り組んでいるという。クッキング同好会のみなさんに、レシピ開発についてお話を伺った。

庄内で唯一「食育調理科」がある天真学園では、卒業と同時に調理師免許が取得でき、季節ごとの味覚フェアで食を通じた地域との交流に力を入れている。メンバーの多くが調理のプロを目指し日々腕を磨くクッキング同好会だが、



(左から)高橋歩美さん、石垣愛結さん、佐藤真由香さん、寺澤南咲さん、木村優里さん、五十嵐百香さん、須田祥さん、余語由奈さん、佐藤友亮さん。

## 忘れられた地域食材を おいしい特産メニューに。

山大農学部の野堀嘉裕教授と松露を採取する国際ソロプチミストSクラブのメンバー。



初めて扱う松露の調理は一筋縄にはいかなかったようだ。「存在すら知らなかった松露という食材を、どうすればおいしく食べられるか、みんなで試行錯誤を重ねてきました」と2年の五十嵐さんは言う。

「1番大変でした」と2年の寺澤さんは言う。「臭みを消すこと自体はそこまで難しくないのですが、消し過ぎると松露の風味が活かせない料理になってしまう。アヒー

松露の特徴は大きく2つ。1つは、りんごのようなサクサクとした食感。取材時にはお吸いものとピザをいただいたが、お吸いものに入って汁を吸った松露でも、十分にその特徴を感じることができた。2つ目は、強い香り。これがレシピ開発の上で大きな課題となったという。「火が通ると発生

ジョヤキッシュなどいろいろと試作を重ねた結果、食感と香りが1番活きるのは、お吸いものとピザだという結論に達しました」。

今後は学校イベントなどを通じて、地域の人にも松露を食べてもらいたいと考えているという。「松露という地域の珍しい食材を使って、高校生だからこそつくられるメニューも考えてみたい」笑顔で語るクッキング同好会のメンバー。松露が庄内の特産品となる日も、そう遠くはないのかもしれない。

編集・文の〇〇〇〇高校生編集部、工藤拓也  
写真〓間真由美  
協力〓鶴岡中央高等学校、天真学園高等学校  
鶴岡北高等学校

### 編集後記

今回の取材も協力してすることができてよかった。クライアントとのやり取りの大変さややりがいについて話を聞き、社会に出てからも、意見を聞くことは必要なことだと思い、自分の将来について考えるいい機会になった。(みく)

今回の取材内容は自分が興味のある分野の話だったので、このような話が聞けてとてもためになった。松露を実際に調理しているところも見て、より詳しく質問することができたと思う。初めて記事を担当したので不安だったが、限られた時間の中で無事に書き上げることができた。(ゆめ)

### 編集部員&特ダネ まだまだ募集中!

鶴北高新聞部と一緒に「スゴハイ」の企画制作をやりたい高校生、「こんなスゴい高校生知ってる」「私、スゴいんです」などスゴい高校生の情報は随時募集中です。お気軽にご連絡ください。

ご応募・お問い合わせ先  
Cradle事務局  
info@cradle-ds.jp

ココでサプライズ!!  
キガクリクッキーもらったよ!



実はこのとき、取材をしながらNHK山形さんに取材されちゃいました。なんだかおもしろいことになっていました!

みんな  
で  
いた  
だ  
き  
ま  
す  
!

極限の緊張感!



松露を使ったピザとお吸いもの。課題だった臭みは消え、香りも味も楽しめる仕上がりに。



テキパキと調理する様は、プロ顔負け。