

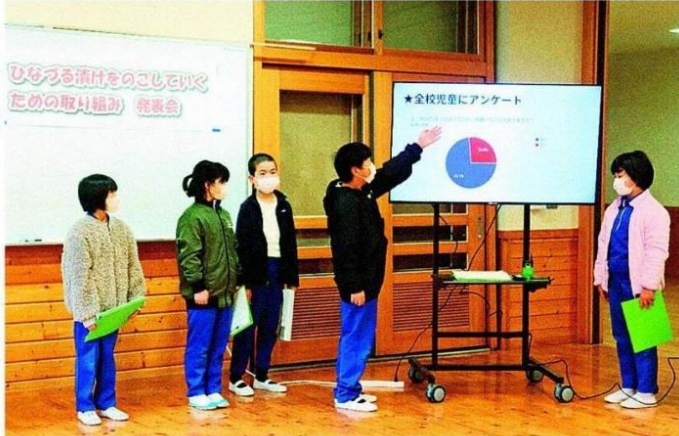
年 組 名前:

ひなづる漬け「守りたい」

秋山小児童、都留文大生が存続探る

上野原市秋山地区の特産品「ひなづる漬け」の製造が休止したことを受け、秋山小の児童と都留文科大の学生が、存続方法を模索している。ひなづる漬けの歴史や製造方法を学び、14日には秋山小で市職員や地域住民らを前に合同発表会を開いた。児童はひなづる漬けの魅力をPRする動画を作成。大学生は新たな商品開発を提案した。

〈小林諒〉



ひなづる漬けのアンケート結果を発表する児童
 上野原・秋山小

市産業振興課によると、ひなづる漬けは約50年前、旧秋山村が新たな特産品で観光PRにつなげようと生み出した。ただ、材料となる「東京長カブ」の生産農家の高齢化や加工施設の老朽化により、今冬の製造が取りやめに。児童と大学生は事業継承が難しい現状を新聞で知ったという。ひなづる漬けを残す方法がないか探ることにした。

秋山小の4年生5人は、ひなづる漬けの製造工程や「甘辛くてしゃきしゃきとした食感」と味を紹介するPR動画を担任とともに作成。全校児童約50人にアンケートも行い、自宅や祖父母、親戚の家でひなづる漬けを作っている児童が全体の8割以上で、大半の児童が存続を願っている状況を市職員に訴えた。

秋山地区の活性化に取り組む大学生グループ「あきやまがかり」は、交流サイト（SNS）を通じた情報発信や酒まんじゅうと組み合わせた商品開発を提案。付加価値をつけて売り出すことが必要だと

(2023年2月19日付 山梨日日新聞18面)

した。

市産業振興課は、ひなづる漬けの製造と販売事業を行う事業者を募集している。

秋山小4年の佐藤藍琉さんは「大変だと思っけど、おいしいひなづる漬けを残したいという思いが強くなった」と感想。大学生たちは「地域の食文化を守りたい。ひなづる漬けや東京長カブの需要を生み出すため、今後調査を続けたい」と話している。

問1 上野原市秋山地区の特産品である「ひなづる漬け」の製造が、休止しました。その理由を教えてください。

.....

.....

問2 休止したことを受け、秋山小児童と都留文大生は、存続のために何をしましたか。

- ・小学生:
- ・大学生:

問3 あなたの住んでいる地域の「守りたい特産品や祭り」を、書いてください。

.....