さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

笛吹高生
「鵜飼もなか」復活へ活動
住民に聞き取り試作

笛吹高の生徒が、笛吹市内でかつて販売されていた菓子「鵜飼（うかい）もなか」の復活に向けた取り組みを進めている。生徒らは当時販売されていたもなかについて地域住民に聞き取り、再現した試作品を作った。今後は感想を集めて試作を重ね、商品化を目指す。生徒は「特産品として観光客や地域の人に届けられるといい」と話している。〈武田寛明〉



鵜飼もなかの試作品を配布する生徒ら＝笛吹市内

同校生徒によると、「鵜飼もなか」は、笛吹川で毎年披露される「石和鵜飼」にちなんだ菓子。約15年前まで市内の菓子店が製造していたという。石和温泉街の旅館やホテルでは、宿泊者向けに部屋に用意する菓子として提供されることもあったという。

取り組みは同校が地域の事業者らと協力し、地域課題の探究に取り組む授業「笛吹グローカル」の一環。食品の商品開発や販売体験をテーマに活動する食品化学科2年生6人が、市内の土産物開発を手がける事業者から、鵜飼もなかについて教えてもらい、題材として選んだ。



生徒が試作した「鵜飼もなか」

6月ごろから地域の宿泊事業者や、地域住民に鵜飼もなかについて聞き取りを実施。「白あんにレーズンが入っていて、さっぱりとした味だった」との声が多かったという。

佐藤拓実さん(16)らは「ブドウ栽培が盛んな地域だからレーズンを使っていたのではないか」と考え、試作品を作り始めた。週に3コマの授業のほか、放課後などに調理室に集まって味付けやあんの水分量などを研究。依田海希さん(17)は「味を再現するだけではなく、お土産として日持ちがするような商品になるように工夫した」という。

8月には石和鵜飼の会場で観光客らに試作品を配布した。かつての鵜飼もなかを再現した白あんにレーズンを加えたもののほか、商品化を見据えて粒あんにバターを入れた2種類を用意。感想を求めるアンケートを付け、30個を提供した。

今後は感想を基にして試作を重ねるほか、パッケージなどを考えて、地域をPRする土産物として製品開発を目指す。また、開発後には販売してくれる事業者も探すという。

広瀬祐史さん(16)は「地域のお土産としてもう一度お客さんに届けられるようになるといい」と話している。

（2026年10月9日付 山梨日日新聞17面）

問1
笛吹高の生徒が復活に取り組んでいる菓子は、何にちなんだなんというお菓子ですか。

問2
依田さんは、味の再現以外に、どのような工夫をしましたか。

問3
8月の石和鵜飼の会場で観光客らに配布した試作品の特徴を、2種類答えてください。

・---　・---

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2026 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.