

読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

岡山県立大（総社市）の学生が、ハッカを使ったメニューの開発に取り組んでいます。記事を読んで、質問に答えましょう。

Q1 ★★☆☆

日本の本格的なハッカ栽培は、いつ、どこで、誰が始めたとされますか。見出しや第1、2段落から書き出しましょう。

Q2 ★★☆☆

岡山県立大の学生はどのようにしてゼリーの試作を進めていますか。また、最終的に何を作ることを目標にしていますか。第3、4段落が参考になります。

Q3 ★★☆☆

岡山県立大の学生は、なぜハッカを使ったメニューを開発しているのでしょうか。第4段落に注目して考えましょう。

県立大保健福祉学部栄養学科で管理栄養士を目指す学生のグループ「TAMAGO」が、総社市から全国に栽培が広がったとされるハッカを使ったメニュー

の開発に取り組んでいる。第1弾として、市中心部の古民家でハッカとフルーツなどを使ったゼリーを試作した。
(久万真毅)

県立大学生グループ「TAMAGO」



総社発祥ハツカPR

日本の本格的なハッカ栽培は、1817年に総社の実業家・秋山熊太郎が始めたのが発祥とされる。現在、商品作物としては市内でほとんど作られていないが、5年ほど前から地元のみちづくり団体「NPO法人総社商店街筋の古民家を活用する会」が復活に取り組み、自ら栽培したハッカをお茶やせっけんなどに加工して販売している。ハッカの新たな用途を開拓しようと学生たちに協力を呼び掛けた。
同NPOが管理する古民家・旧堀和平邸で17日に行

メニュー開発着手 第1弾ゼリー試作

「TAMAGO」のメンバーが試作したハッカのゼリー

われた試作には、TAMAGOのメンバー約30人のうち、3人が参加。乾燥させたハッカの葉から煮出したエキスに砂糖を入れたり、牛乳やみかんジュースを混ぜたりして配合を変えながら7種類のゼリーを作った。試作のゼリーは、TAMAGOが同古民家で週2回開いている飲食店で客に試食してもらう予定。

最終的には、ハッカを使った料理のレシピ本を作るのが目標。プロジェクトリーダーの3年浜田詩織さん(20)は「デザートだけでなく、ハーブチキンや天ぷらなどご飯のおかずにも合わせてみたい。若い人たちにも親しみやすいおいしいメニューを開発することで、ハッカの魅力を広められれば」と話している。

4月22日付、山陽新聞倉敷・総社圏版

★の数
は問題の難易度を表しています。



7種類のゼリー、全部食べてみたいなあ