



東陽の旋風かぜ ～自律協働貢献～

令和6年10月11日（金）No.24 発行
文責：松本 卓也

ボランティアガイドでも、 生姜の素晴らしさを伝えていきます



6日（日）、ボランティアガイド研修として、生姜講座を実施しました。講師は、JA やつしろ生姜部会のI部会長様です。

- ・東陽で栽培した生姜は辛みがマイルドで旨味がある。
- ・県内の生産量は宇城地区が多いが、東陽では貯蔵管理・加工・商品販売する選果場を設立することで、「八代生姜」のブランドを確立した。
- ・これまで取り組んできたこと（作り方・味・香り）が認められ、全国でただ一つ GI（地理的表示）保護制度の登録を受けた。
- ・生姜の栽培は物語。親（種生姜）を植えると、親は子を育てるために力を使い、しわしわになる。しかし、秋には育った子が恩返しで栄養を与え、親がパンパンになる。
- ・東陽の生姜畑は石垣で棚田を造って栽培している。崩れないよう、熊本城の武者返しのように反っている。

等々、東陽の生姜の素晴らしさについて熱く語っていただきました。また、子どもたちの質問に対しても、①生産量はどれくらいですか？→「去年は1,200トン出荷しましたが、今年は高温の影響でこれまでに1番の不作です。」②生産者は減っていますか？→「101軒から99軒と若干減っています。農村RMO（農村型地域運営組織）で移住・定住も含めて取組を進めています。」③生姜の成分を教えてください。→「辛み成分であるジンゲロールは、血行をよくして発汗させ、身体を冷ます効果があります。熱を加えると、ショウガオールに変わり、持続的に身体を温めてくれます。免疫作用もあります。」④生姜を東陽町に普及させた人は誰ですか？→「植物学者の島田弥一です。特産品の晩白柚もです。」と、わかりやすく回答していただきました。今月27日（日）には、しょうが祭でのボランティアガイドを予定しています。「ボランティアガイドで東陽の生姜の魅力を発信してほしい・・・」生産者の方の思いに応えられるよう、ガイドに取り入れていきたいと考えています。I部会長様、ありがとうございました。



発見！広がる未来 ～八代地区科学発明工夫展～

八代地区科学発明工夫展が、5日（土）、6日（日）桜十字ホールやつしろで開催されました。本校からは、2年生Sさん、Iさん、Tさん、Sさんの自由研究「氷を一番早く溶かせる液体は何か?!」を出品しました。「大変だったけど最後までまとめることができた！」という充実感を、話を聞いて感じました。皆さんも、身の回りにある「不思議だなあ」「何故だろう」と思ったことを調べてみてください。



【編集後記】学校評価アンケート、ありがとうございました。

▼学校評価アンケートのご協力、ありがとうございました。学校評価結果（教職員、生徒、保護者）を、裏面に掲載しております。（質問項目ごとの数値結果は学校HPをご覧ください。）アンケート結果は、下期の学校運営に生かしていきたいと考えています。大変、お世話になりました。▼なお、アンケート結果についてのお尋ね等ありましたら、学校までご連絡ください。

※ご意見や感想をお待ちしています。「見ました」の一言でも構いません。

保護者名（ ）