

掛川東高校

掛川の「葛」を次世代へつなぐ

今月は掛川東高校の生徒が、掛川の葛をテーマに記事を作成してくれました。

葛布や葛粉などの市の伝統産業が後継者不足などに悩む姿を目の当たりにした5人。若者がそうした現状を知り、新しい形で受け継ぐために市の伝統を次世代に伝える方法を提案します。

◎観光・シティプロモーション課 ☎21-1121



葛布、葛粉は掛川の名産品

みなさんは、葛について知っていますか。実は、高速道路脇や川の土手など、さまざまな場所で見られる身近な植物です。この葛から市の名産の葛布や葛粉が作られます。

葛の繊維を織って作る葛布は軽くて丈夫で美しい光沢をもつほか、防虫、防臭効果があり、手入れも簡単で物持ちがいいのが特徴。日本三大古布の一つにも数えられ、800年余りの歴史を持っています。京都の下鴨神社の新春恒例「蹴まり初め」で着用される袴は掛川産の葛布で作られています。

葛粉は根からほんの少ししか作り出せない貴重なでんぷん質です。葛湯などの和菓子に使われることはよく知られていますが、ほかにもあんかけ料理など、幅広く使われます。

伝統を新しい形で受け継ぐ

私たちは、市内の小崎葛布工芸と桂花園を見学し、さまざまな話を聞きました。作り手の減少などが問題になっていて、伝統産業の継承が難しくなっているそうです。市に古くから伝わる伝統を次世代に伝えるためには、私たちのような若い世代がその現状を知り、新しい形で受け継ぐことが必要だと感じました。

そこで、市が誇るこの名産品を後世に残すための方法を2つ考えました。

提案1 葛のカフェ「かつぶ部屋」

一つ目は、葛をテーマにしたカフェ「かつぶ部屋」をつくることです。カフェにすることで、幅広い年代の方や外国の方も気軽に立ち寄れるのではないのでしょうか。店内の壁紙やカーテン、クッションなどに葛布を使用するほか、カフェで提供する食べ物

にも葛を使うことで、さらに興味や関心を深めてもらえると 생각합니다。



(かつぶ部屋イメージ)

提案2 葛粉を洋食アレンジ

二つ目は、葛粉を使ったレシピの開発です。若者に親しみのあるものとして伝えていくために、葛粉を洋食にアレンジすることを閃きました。それは「葛たらこパスタ」です。実際に葛粉から麺を作って、たらこソースを合わせてみました。(レシピは下の二次元コードから)

葛粉は、低カロリーで腹持ちが良く、ダイエット食品にもなるほか、腸の環境も整えてくれます。この特徴は若者だけでなく多くの方に興味をもってもらえると思います。



この記事を作りました!

右から
大石佳奈さん
中土居和奏さん
鈴木実歩さん
森田瑞希さん
名波菜々子さん



市ホームページ
高校生が描く掛川