

横須賀高校

「横須賀さしすせそ」の魅力を発信

今月は横須賀高校の生徒7人が、古くから地元で伝わる調味料「さしすせそ」の魅力を、世代を超えて広く楽しんでもらう方法を考えてくれました。

☎観光・シティプロモーション課 (☎21-1121)



▲醤油蔵を見学する生徒たち

横須賀に今も残る「さしすせそ」

江戸時代の城下町である横須賀には港があり、当時は海上交通が発達していたため、人や物の交流が活発でした。その名残で、私たちが通う高校周辺には、今でも趣のある商店が多く存在します。ここでは、日本古来の調味料砂糖(さ)、塩(し)、酢(す)、醤油(せ)、味噌(そ)の全てが昔ながらの伝統製法で作られていて、自然食品、健康食品として注目されています。

私たちは、日本史の授業で「横須賀さしすせそ」について学ぶなかで、それぞれの伝統的な製法や魅力について、見学やインタビューをさせていただきました。このような学びを通して、地元のすばらしい食材をもっと広めたい、世代を超えてもつ

とこの食材を楽しんでほしいという思いが強くなりました。そこで、今回はそのための方法を2つ考えました。

①風味を生かして商品開発

深く上品な甘さの「よこすかしろ」や昔ながらの木桶仕込みの醤油などは風味に特徴があり、それらを生かしてさまざまな商品に展開できます。例えば調味料として、けんちん汁などに使用するほか、マフィンやジェラート、マカロンなどのスイーツなどにしても面白いと思います。ラーメンに使うと遠方からのお客様も呼び込めるかもしれません。

これらを、高校の文化祭や秋の「ちっちゃな文化展」で紹介、販売のほか、掛川駅構内や掛川城周辺で移動販売を企画すれば、より多くの人に魅力を伝えることができると思います。

②魅力をインターネットで発信

横須賀地区で代々受け継がれてきた食材や伝統芸能などの魅力を、幅広い世代に広がっているインターネットを活用して発信するのはどうでしょうか。写真共有アプリ「インスタグラム」や動画投稿アプリ「ティックトック」などのSNSのほか、動画投稿サイト「YouTube」でチャンネルを開設することで、横須賀の「さしすせそ」や祭り、地域の方々の活動の様子を紹介することができます。前述の開発した商品

のレシピを紹介したり、生徒による食レポなどの特集を組んだりすることで、若者目線を取り入れた地域の魅力発信ができるのではないのでしょうか。



この記事は34HR
日本史Bの7人(写真の6人 他1人)が
作りました!

右から
池田愛佳さん
池谷亜衣さん
浦琉奈さん
白石羽麗さん
泉地結羽奈さん
まつもとよしみ
松本好未さん



横須賀高校
ホームページ
地域連携ページ



市ホームページ
高校生が描く掛川