



いつも笑顔が絶えないFFJクラブの皆さん。右から石井さん、千代田さん、藤村さん、顧問の横塚先生

川越の新名物を作り出す つるっこ娘 開発中

川越総合高校のFFJクラブは、明日の農業の発展につながる、地域に根ざした活動をしています。現在部員は3人。FFJはFuture Farmers of Japanの略で、日本学校農業クラブ連盟のことです。同クラブはFFJの関東大会プロジェクト発表「食料」の部で最優秀賞を受賞しました。10月には全国大会に出場します。でも、つるっこ娘たちがほんとうに目指しているものは、ほかにありました。



「つるっこ豆腐」始まる

「川越はサツマイモで有名なから、サツマイモの加工食品を研究しよう」。ここからすべてが始まりました。しかし、サツマイモを加工した商品はすでに数多くあります。そこで思いついたのが、普通は捨ててしまつ茎と葉。それを利用して、どんな世代でも食べることのできる加工食品として「つるっこ豆腐」の研究が始まりました。平成十五年の春のことです。

原料となる無農薬サツマイモの生産から豆腐作りまで、すべて三人で行っています。一年生の藤村成美さんは「活動記録をまとめるのがいちばんたいへんです。

気が付いたら夜の八時なんてこともあるんですよ」と話していました。

力を合わせて
ことし重点的に取り組んでいるのが、成分分析。通常、専門の研究機関に依頼するところを、三人は自分たちで行うことにしました。

「高校にある設備を使つてできることは、何でもやってみようって考えました。実践していくうちに、どんなこの研究がおもしろくなりました」と話す部長で三年生の千代田悦子さん。初めての作業で失敗もありましたが、「つるっこ豆腐」の成分は、少しずつわかってきています。



ほかに、解決しなければならぬ問題はたくさんあります。「茎と葉はどのように加工して使うか、混ぜる割合はどのぐらいにするか、豆腐を固める凝固剤は何を使うか……。みんなで実験し、話し合つて解決してきました。これからも、力を合わせて研究を続けたいですね」と二年生の石井玲香さん。

「三人とも、ほんとうに熱心なんですよ」と、顧問の横塚知恵美先生。三人にとって先生は、何でも話せるよき相談相手です。

「つるっこ豆腐」商品化へ

この研究の最終目的は「つるっこ豆腐」の商品化。市内の商店に協力してもらつたため、商工会議所に相談に行くなど、商品化に向けての活動も始まっています。数年後、これまでの研究が後輩に引き継がれていくことで、「つるっこ豆腐」は川越の新名物になっているかもしれませんね。



まちのできごと

川越市の面積は109.16km²

109パレット

ドイツから来たギターの使用

ことしは「日本におけるドイツ年」。これにちなみ、9月3日、仲町にあるコンサートホールで、姉妹都市オッフエンバッハ市（ドイツ）に住むギター奏者のヤン・マズーアさんによる演奏会が行われました。日本語で「こんばんは」とあいさつをしたヤンさん。演奏が始まると、蔵を改造して作られた会場内に、優しいギターの音色が響き渡りました。



会場の皆さんにあいさつするヤンさん



力強い1歩目の跳躍

世界大会で銅メダルを獲得

「第16回世界マスターズ陸上競技スペイン大会」の三段跳び・60歳以上のクラスに出場した川澄映さん（62歳・鹿飼）。8月28日、17か国から26人の選手が出場する中、銅メダルを獲得しました。練習では1本も跳ばず、イメージを作ることに専念して、跳びたい気持ちを高めていたそうです。「3度目の世界大会挑戦で、念願がかないました」とうれしそうでした。



獲得したメダルを胸に

古代米で大きな川越

10年ほど前から古代米の栽培を始めた大室圭史さん（69歳・笠幡）。ことは10種類の古代米を栽培しています。5月上旬に、全体が濃い紫色の大黒紫と、緑色の大黒緑を使い、設計図を作ってから植えました。やがて成長して、浮かび上がった文字。「普通の稲より手間はかかりますが、古代米は色が多彩なのがいいですね。来年は黄金色の古代米を植えたいと考えています」と大室さん。



1つの文字は4メートル四方、全体の幅は40メートルもあります

上がっています。の全国大会に向け、チームの士気はますます盛り

「チームワークを大切に考えています。これからは選手の層を厚くして、気持ちの強いチームにしたいですね。興味のある方は、一度見に来てください」と話すキャプテンの小高滋子さん。十月

川越クラブは、三十歳前後の社会人で構成されている女子バスケットボールチーム。毎週土曜日、初雁中学校体育館で練習を行っています。



県予選優勝の賞状を手に。このユニフォームは、全国大会用に新調しました

川越人
かみせ
越
び
と
18