

三刀屋から世界へ

～三刀屋の梅とフェアトレードの輪を広げよう～



☆現状
三刀屋の荒廃した梅畑
低賃金の児童労働



世代間交流の場になる
三刀屋の梅&フェアトレードの認知度が上がる
地域の活性化ができる



き
気づき

かんが
考え

じっこう
実行する

“知って・感じて・交流する”機会を 私たちはもう地域の担い手、何でもやってみる!

救急員等の資格取得

「突然人が倒れたら? 自分1人ではどうしよう?」

「いざという時のために!」

救急法を身につけてみよう!

「救急が足りていないって輸入してあげよう!」

「救急隊を応援しよう!」

「生徒全員もれなく昼食を食べられるようにしよう!」

「パンの移動販売を実現しよう!」

オススメ No.1 三刀屋の梅&フェアトレード商品を使った 梅カップケーキの開発・試食会

私たちは、三刀屋で放置されている梅とフェアトレード商品を使ってカップケーキを作り、地域の方を招いて試食会を開きました。試食会に加え、参加者には私たちが作成したフェアトレードを紹介するオリジナルシートを配布しました。梅の新たな活用法やフェアトレードがどのような取り組みなのかを、多くの方に知っていただけたとともに、より三刀屋の梅とフェアトレードを身近に感じる機会になったと好評です。

私たちは、地理総合の授業でフェアトレードを学びました。私たちと年代や幼い子どもたちが学校に行けずに、低賃金で働いている現状を知りました。私たちは学校に行くことや毎日三食ご飯が食べられることを当たり前で思っています。一方で、アフリカでは、食料や安全な水、教育など、日本では手に入る基本的なサービスが足りない状況です。私たちの生活を当たり前だと思ってしまうといけない!大切にしたいといけません!と強く感じています。

オススメ No.2 三刀屋の梅deレシピコンテスト!

三刀屋は昔、梅で栄えていましたが、現在では一変して多くの梅が放置されてしまっています。そこで私たちは梅の活用法を考えて、梅を復活させたいと願っています。もちろんフェアトレード商品を使って。

地域を巻き込んで、三刀屋地域全体で梅の活性化を目指すことを目的に、地域の方々から梅のレシピを募集します。集まったレシピでレシピ本を作成し、広報やSNSで発信します。
昔ながらの梅料理や新しい梅の調理法など、料理についての知恵とワザと意見交換ができるので、世代間交流の場にもなります。

実行する スマホ教室(夏・秋)

「ありがとう! わかった!」

「会話が楽しい!」

「目的をもって来てくださる」

実行する エクササイズ&お話し会

「お客さんからストレッチを覚えてもらって(苦笑)」

「動いた後は会話がはずむ!」

など!詳しくは学校HPとインスタを見てね

目的・志

放置されて廃れた“梅のまち三刀屋”を復活させたい!
もっとたくさんの人に魅力を知ってほしい。
その体験の中で世界問題にも目を向けるきっかけをつくり、行動に移せる人が一人でも多くなってほしい!

実行する 梅の収穫体験

「日頃の立場は関係なく、一緒に汗を流せる!」

「老若男女、得手不得手、自分の知識・経験を活かせる」

実行する 梅ジャム販売

「たくさんの方々に梅の味が伝わるように! SNSでアピール!」

「30分で完売!」

梅カップケーキの開発・試食会

私たちは三刀屋の梅とフェアトレード商品を使ったカップケーキを開発しました。想像していた以上に食材のもつ本来の風味のコラボ♪とてもおいしくて、すぐに試食会を開催しました。もちろん、三刀屋の梅を知ってもらうとともに、フェアトレード商品とその活用法を広めることができました。大好評につき、次の企画も待ってくださっています!

私たちが作ったオリジナルレシピ

カップケーキの作り方(各1味約40個)

料: ホットケーキミックス(600g×5袋=3000g)、砂糖(大10×5袋=500g)、卵(6個×5個=30個)、バター(200g×5袋=1kg)、牛乳(大12×5袋=60L)、サラダ油(少々)

A チョコチップ10個、梅干子3粒(梅干子1個×3個)のカップケーキ
B バナナ1個、バナナチップ10個のカップケーキ
C 紅豆パウダー10g(1パック)、半分はほんの少しのお湯で溶かす(お湯の量が多いとM) 紅豆カップケーキ
D インスタントコーヒースープ(10~12パック、半分はほんの少しのお湯で溶かす(お湯の量が多いとM)) コーヒーカップケーキ
E プレーンカップケーキ

①砂糖(規定よりも少なめ半分くらい)と卵をよく混ぜる
②レンジで溶かしたバター(を①)に加える
③ホットケーキミックスを①②にいれる
④牛乳(少し多め)とサラダ油(スプーン1杯分)を③に入れて、よく混ぜればベースの完成
⑤作り出しカップケーキの材料を④に加える(4~6)
※A チョコチップはそのまま、梅干子は溶かして入れる
B バナナはワッシャーで洗っている
C 紅豆パウダーはほんの少しのお湯で溶かす(お湯の量が多いとM)
D インスタントコーヒースープはほんの少しのお湯で溶かす(お湯の量が多いとM)
E プレーンは何も入れない
⑥オーブンを180℃で予熱開始する。その間にカップに生地を半分くらいいれる(カップにサラダ油を塗る)生地を入れたらトントンと空気を抜く
⑦10分間のオーブンの熱で、(オーブンの機種によって温度が異なる)で焼きを止める(焼き時間はレシピを参照)焼きが完了したら、焼き網をはずして、焼き網の上で冷ましてから、カップケーキを型から取り出す(トッピング!)

梅ジャムの作り方

材料: 梅、砂糖(梅と同じ量を入れる)or(はちみつ)、生クリーム
①梅は洗って、芯を抜いてペーストにする
②砂糖と水と①の梅を鍋に入れ、火にかけ煮ながらペーストにする

三刀屋の梅のまち復活へ! 試食会

～梅のカップケーキ～

日時: 5月12日(日)12~16時 限定200個! 無くなり次第終了

場所: 一宮交流センター

梅カップケーキ無料! 気軽にきてください!

三刀屋は昔、梅で栄えていたのですが、今多くは梅が放置されています。そこで、少しでも梅を復活させたいと思い、新たに梅のカップケーキを開発しました。ぜひ、食べてみてください!

三刀屋高校 JRC(青少年赤十字)部
TEL 0854-45-2721(学校代表) 090-5704-5792(片岡)

フェアトレードの材料で作る生地に三刀屋の梅でジャムを作ると、ふんだんに入ると、梅の風味がただよってきます! 梅ジャムを生クリームにも混ぜてカップケーキの上にトッピング! 至福のコラボです!

三刀屋の梅deレシピコンテスト

三刀屋の梅deレシピコンテスト募集チラシ

広報やHPやSNSでお楽しみに!

地元の果物復活!
梅を使ったレシピコンテスト

みなさん三刀屋の梅の町だっと思いませんか? 現在の三刀屋ではたくさんの梅が放置されている状態です。私達は三刀屋の梅を復活させたい。地域の皆さんに知ってほしいという思いで、このコンテストをやることを決めました。JRC部では梅をジャムにして販売するという活動を行いました。また、フェアトレードの高品質な三刀屋の梅を使いカップケーキを製作しました。

応募していただいたレシピは、三刀屋の梅を使ったレシピ本にします。特に良かったレシピは島根市のホームページに掲載します。そして、島根市のホームページに掲載されたレシピは、三刀屋高校JRC部のInstagramで発信していきます! 是非、レシピ以外にもJRC部の活動も載せていってください!

※個人情報は厳重に管理し、本件で緊急連絡が必要な場合にのみ使用します。また本件終了次第破棄します。

連絡先 三刀屋高校JRC部【青少年赤十字】部
片岡 尚
tel 090-5704-5792
mail kataoka-hatsumi@ict.shimane.jp

【掲載すること】
・名前
・電話番号
・レシピ
・こだわりポイント

【応募方法】
・紙に提出する (BOXを用意します)
・メールで送る
宛先 kataoka-hatsumi@ict.shimane.jp

<試食してもらった地域の人の感想>

今までは梅は酸っぱくて食べなかったけど、これはすごくおいしい! もっと作って! もっと食べた〜! フェアトレードのマークをお店で見つけて、友達にも教えるよ! (小学生)

クリームと生地の相性がとてもよくて、初めての味! おいしい! 私はフェアトレードを知らなかったけど、これを機に買い物に行ったときにはフェアトレードマークを見つけてみたい。(中学生)

全体としてふんわりしていておいしかった。また、甘みも控えめで、梅の酸味のきいたクリームが珍しい! 新感覚が最高! 地域の梅を使ってカップケーキを作るアイデアはとてもすてき! 応援するよ(70代女性)



- ### <活動実績>
- 厚生労働大臣 献血感謝状
 - 全国ボランティアスピリットアワード
 - コミュニティ賞・ボランティアスピリット賞
 - 高校生ボランティアアワード2023
 - ポスター発表の部
 - 全国総合文化祭ボランティア部門出場権獲得
 - 島根県高文連青少年赤十字研究発表 最優秀賞
 - 来年度の全国総合文化祭出場権獲得
 - 島根県優良少年団表彰(教育長賞)
 - 警察署長 交通安全感謝状

かたち 夢を現実に

子どもからお年寄りまで
みんなでいっしょに
収穫体験・クッキング体験
啓発活動
三刀屋の梅deレシピを発信 などなど

地域がワクワク 元気になる!

みんなで世界へ向けて 動きだす!

どんどん 交流&体験!

私たちは、地域の方から梅について教えていただき、フェアトレードを含むエシカル消費についても学びました。私たち自身も知らないことが多く、三刀屋の梅の現状やフェアトレードの活動をもっとたくさんの人に伝えたい!と強く願って活動していきます。特に子どもたちや若い世代に地域への関心を持ってもらい、それが親世代を動かし、おじいちゃんおばあちゃん世代が温かくサポートして盛り上げてくれる、生活の中で少しでも三刀屋の梅を通してフェアトレードにも触れる機会をつくってもらえるように。地域のことやフェアトレードはどうしても他人事だと思ってしまうがちですが、「誰にでもできることがある」と知って、行動に移せる人の輪を広げていきます!

- ### <資格>
- 救急員
 - ベーシックライフサポーター
 - あいサポーター(障がい者サポーター)
 - あいサポーターメッセンジャー
 - 認知症サポーター
 - 健康生活支援員
 - 水上安全救助員
 - 幼児安全支援員