いも娘活動記

徳島県立池田高等学校

探究科1年

[redacted] [redacted]

[redacted] [redacted]

1.我々の原点“スタートはいつもここに”

私たちは,さつまいもが好きということ,先生から勧められたということ,ただそれだけの成り行きまかせのような形でこの探究活動を始めた。
しかし,スローフードのキャンプやオンライン勉強会,2度のインタビューを経て,私たちはさつまいもについて知らないことが多いことに気づき,考え方が変わることもあった。
その探究活動の成果をここに記したいと思う。

2.いもむすめ “スローフードキャンプin祖谷” *スケジュール*

1日目:郷土料理を地元の人に教えてもらいながらつくった
2日目:三好市役所の殿谷さんに祖谷の地形について 教えてもらった
コエグロをつくった
(肥料となる茅を円錐状にまとめたもの)
3日目:合宿を通して学んだことを発表した

コエグロ

2.いもむすめ “スローフードキャンプin祖谷”

- 祖谷地域を含むにし阿波は世界農業遺産に認定されている
- 祖谷地域の主食はイモ
- 祖谷地域は地滑り地帯
  ↪春に土あげ(傾斜で崩れた土を戻す)
- 地域独自の食材を知った(ごうしゅいも,りゅうきゅう)
- 前提「さつまいもの保存食を作っている」が崩壊した
  ↳今は保存食を作らないらしい

◎仮説が崩壊することが新たな視点につながるため、仮説の崩壊は悪いことではないということを知った

ごうしゅいも

りゅうきゅう

3.インタビューに行った*view* “祖谷,東みよし町” *訪問した農家さん*

三好市西祖谷山村有瀬(あるせ)の横尾さん宅
三好市東祖谷久保(くぼ)の岡本さん宅

東みよし町西庄桑内(くわうち)の安藤さん宅
東みよし町東山法市(ほいち)の藤川さん宅

御協力いただいた4軒の農家の皆様、ありがとうございました。

3.インタビューに行った*view*“祖谷”

- さつまいもだけつくっているわけではない
- さつまいもだけでなく他の保存食もつくっていた
- さつまいもの収穫の時にいもを傷つけないよう二股鍬を使っている
- 傾斜が激しいため大規模な農作業ができない
  (しかし岡本さん宅では土地が広く傾斜が緩やかなため大きな農具を使用していた)
- 芋むき体験
- 農家さんのによってさつまいもの炊き時間など違いがあった
  (祖谷は比較的長い)

二股鍬

3.インタビューに行った*view*“東みよし町”

- 地質が赤土(粘土質)
- ショベルカーなど大規模な農具を使用していた
- 祖谷に比べてたくさんの量をつくっていた(販売目的も多かった)
- さつまいもだけでなく他の保存食もつくっていた
- さつまいもの食べ比べをさせていただいた
- 芋むき体験(新たな芋のむき方を知った)
- 農家さんによってさつまいもの炊き時間など違いがあった(東みよし町は比較的短い)

◎疑問:芋を炊く時間によって味が変わる？！
↳実験してみたい

スイモ(保存食)

4.未来に希望を
～調査をふまえてのまとめと今後の探究活動～

- インタビューで皆さんの暖かみを感じた
- 様々な芋の剥き方と出会った
- 新たなゴールへの導き(減災に関連する非常食作りへの路線変更)

WE_ARE_IMOMUSUME

◎今後の活動予定
1.芋の炊き時間によっての味の変化の実験2/11
2.インスタグラムでの活動発信　@ we_are_imomusume
3.スライド作り&プレゼンの継続

～私たちのゴール～

さつまいもを使った非常食をつくる!