

松蔭高校（灘区青谷町3）の3年生45人が、自然環境を守るという観点から「米食」の普及キャンペーンに取り組んでいる。神戸や西宮、大阪の飲食店

に米を使ったメニュー提供を呼び掛けるほか、米粉パンやおむすびの新商品を開発。今月中旬以降にはPRイベントも展開する。（直江 純）

## 松蔭高が卒業研究 環境にやさしい主食を

# 「米食」普及へ 高校生がPR

神戸松蔭女子学院大に内部進学する生徒らが、12月から全授業時間を使って取り組む卒業研究「ブルーアースプロジェクト」の一環。今年は「ライスアクションキャンペーン」と銘打ち、稲作や米食を切り口に環境保護を考えることになった。

生徒らは、小麦粉など米に代わる「主食」の輸入には莫大なエネルギーが費やされること、保水力の高い水田が農村の環境を守っていることなどを学習。奈良、滋賀県で合宿し、自然の豊かさや農家の苦勞も身をもって学んできた。

また、神戸ハーバーランドのモザイク、阪急西宮カーデンス、大阪・阪急三番街にある飲食店計約100店を訪問し、米飯メニューのPR協力を要請。協力してくれる店舗には「女子高生がイチオシ」などと手書きのポップ広告を掲示する。

もなか皮に包んだおむすび

米粉パンや「モカムス」の新商品を考案した生徒ら―松蔭高校

## 新商品を試作中 飲食店と連携し 12日から

「モカムス」や「米粉パン」などの新商品開発にも挑戦した。コーンにご飯をのせたソフクリーム型おむすび「米スクリーム」。パーベキユー味のかわいいおむすび「パーベキユー」…。若者のしいアイデアが次々にわき出し、市販に向けて試作中だ。PRイベントは12日のモザイクを皮切りに、20日に阪急三番街、27日に西宮カーデンスで開催。歌やダンス、クイズなどで米の魅力をもPRする。生徒代表の北川真帆さん(18)は「女子高生が商品開発できるなんてめったにない機会。ご飯のおいしさを伝えたい」と張り切っている。

