

We Love 苓北新聞

熊本県立苓北支援学校
高等部一同

5月17日(月)~5月25日(火)にオンラインや動画を見て、苓北町の産業である森田農園、カフェひかり、内田皿山について学習しました。学習した内容をご紹介します。



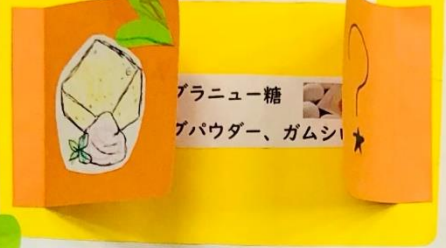
苓北の海の中には...



店長のこだわりポイント☆☆☆☆

☆産地産消にこだわっています!!
手作りのケーキやお菓子は、なるべく熊本県、九州のものを使うようにしています。
例えば・・・卵(本渡のもの)、牛乳(らくのう)、生クリーム(高千穂)
☆グラニュー糖は、なんと!!大根が原料になったものを使っています!!

シフォンケーキの材料は?



ケーキ、ランチのおすすめは?



天草のお土産で一番売れるのは?



森田農園さん

5月18日(火)に、森田農園さんとZOO前で中継し、苓北町の農業について学習しました。森田さんのお話を聞いて、ゴーヤとお米の作り方について知ることができました。ぜひぜひゴーヤを輪したり、かわいいおたまじゅくしを見たりもしました。ゴーヤスタンプも楽しかったです。

ゴーヤスタンプに挑戦しました!!

森田さんにインタビュー

量: 60反(6町)
田んぼ36枚あり

質問: 作ったお米はどこで販売されていますか?
答え: カフェひかりさん、慈恵病院の売店、しものうらの直売所、シアトル9に販売しています。

質問: 農業の仕事をしていてやりがいを感じる時はどんな時ですか?
答え: 自分が作ったお米が、知り合いの人にお米を使ってもらっていると実感し、役に立っていると思った時です。

質問: ゴーヤを使った料理でおすすめはありますか?
答え: ゴーヤチャンプルとゴーヤの湯通し

量: 約3000坪!!

内田皿山焼

作業工程

材料: 天草陶石、赤城粘土

成形: 田部 裕吉さん

900°C 素焼き: 山田 コミさん

焼付: 湯田 千穂さん

本焼き: 1230°C 自然1300°C

完成

感想

苓北支援学校高等部
生活単元学習「We Love 苓北」で、苓北町の農業について調べました。内田皿山焼の木山様に取材して、動画を見たり、木山様に質問したりして、陶磁器が完成するまで様子をすることができました。また、給付体験にも挑戦し、思い思いのデザインに仕上げました。

ちなみに、たこ壺は、作ります!

木山様

担当が手書きで給付しています!

人気の商品BEST 3を教えてください!

- 1位 皿
- 2位 茶碗
- 3位 コップ類