

旭はぎウィーク

旭ハラペーニョプロジェクト

新見 克也

スタートした。現在は地域の農家13軒ほどが栽培しているそうだ。

同社は買いとったハラペーニョを使って商品化もしてきた。第一弾は猿投台地区の丸加醸造場と連携して作った「ハラペーニョ味噌」だ。これは美味しい。

プロジェクトの輪は広がり、地域課題解決につながる活動を続けている旭中学校の生徒たちも仲間入り。今年度は「旭ハラペーニョ部！」の名でメニュー開発やPRに取り組んできた。

昨年7月～12月には豊田市内のCOCO壺番屋全店舗で自社開発したハラペーニョソースを提供した。豊田限定のメニューだった。

先週24日に旭中学校で開かれた「ハラペーニョカレーを堪能する会」は、日頃お世話になっている地域の皆さんへの感謝を込めて味わって貰おうと企画されたものだった。

120人分のカレー代を出したのは、旭中学校の校長で卒業生でもある後藤光弘さんだ。新しい地域連携を実践しているとして昨年10月に中日教育賞を受賞しており、そのときの副賞を使って振る舞ってくれた。

あまりにも奥の深い話なので表面だけしか紹介できなかったが、山村の地域・中学校・都市の企業が素敵にながった素敵なカレーの会だった。

地域・学校・企業の素敵なつながりで

豊田市立旭中学校で先週24日に「ハラペーニョカレーを堪能する会」が開かれた。この話が深くておもしろいので紹介しよう。

県内でカレーハウスCOCO壺番屋を15店舗（豊田市内5店舗）フランチャイズ展開している株ワイズ（本社豊田市山之手）が8年ほど前、旭地区加塩町の古民家と畑を借りて、社員研修の野菜づくりを始めた。おいでん・さんそんセンターの初期の仲介だったと思う。私もそのとき取材に伺った。

地域住民との信頼関係を築きながら、耕作放棄地でメキシコ原産の青唐辛子ハラペーニョを栽培していたところ、獣害被害が少なく高齢者にも栽培しやすいことに気づき、旭の特産品にして地域の活性化・課題解決につなげようとハラペーニョプロジェクトがス