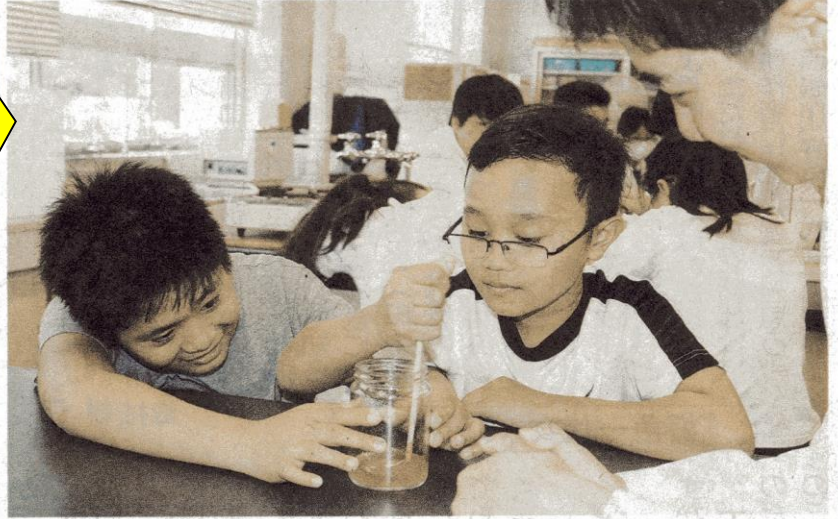


柿渋廃油石けんの製造

3年 清水君・佐久川さん他10名
*ブラジルやフィリピン籍の児童との交流は、今年で3回目。卒業生のダルモ・マイケル君の縁で柿渋のテーマ第3弾です。

柿渋を使った廃油せっけん作りを体験する外国籍の子どもたち＝5月28日、美濃加茂市本郷町の加茂農林高で



柿渋の魅力 外国籍の子に

加茂農林高生 廃油せっけん作り教室

美濃加茂市の外国人の小学生向け初期適応指導教室「のぞみ教室」に通う子どもたちが、同市本郷町の加茂農林高校を訪れ、柿渋を使った廃油せっけん作りを体験した。

柿渋の魅力を知ってもらおうと、同校食品科学科の生徒たちが地域交流の一環として企画。同教室出身のダルモ・マイケルさん（名古屋市立大二年）が、同科在学中に美濃加茂市の特産品「堂上蜂屋柿」や柿渋のPR活動に取り組んでいた縁で、児童らを招いた。

た。

柿渋せっけんは、同科の生徒が昨年度に開発した。消臭効果のある柿渋を入れることで廃油せっけんの油臭さを抑え、泡立ちも良くすることに成功した。同市新池町の障害者支援施設「ひまわりの家」の保護者の会が、生徒から教わって製造、販売している。

教室からブラジルやフィリピン、中国籍の小学六年生、中学三年生十人とスタッフ二人が来校。同科の三年生十二人と一緒にピーカーやピペットなどを使いながら、水とカセイソーダ、廃油、柿渋を混ぜ、カップの型に流し入れた。同科の生徒が一月ほど乾燥、熟成させて完成後、教室に届けるといふ。

生徒らは、柿渋には防虫や防腐、防水効果もあることを説明し、事前に作った柿渋せっけんをプレゼント。子どもたちは「面白かった」と喜んでいった。同科の清水優晴さん（も）は「みんな明るく取り組んでくれてよかった。これからも地域でせっけん作りの教室を開いて、日本の伝統的な柿渋の利用や交流を広げたい」と話した。

（平井一敏）

