

収穫の秋を迎えて美味しいものがたくさんあり、ついつい食べ過ぎてしまうこのごろです。季節はもう秋ですが、去る9月5日に「夏の郷土料理づくりと試食会」を館矢間まちづくりセンターで開催しました。参加していただいた皆様、本当にありがとうございました。

郷土料理づくり

館矢間食生活改善推進員さんの指導のもと、子育て中の若い世代のお母さん方と一緒に試食会の60食分の料理をつくりました。日頃から家事をこなしているお母さん達だけあって、みなさん見事な包丁さばきで、次々に料理が完成していきました。

郷土料理づくり参加者からは「こんなにたくさんの材料を切ったのは、はじめてで楽しかった。」「一つ一つがためになった。」とうれしい感想いただきました。

「以前は冠婚葬祭や人寄りなどで、近所のお母さん方が集まり料理を作っていた、その光景を思い出した。」と食改さんの話。地域の人とのコミュニケーションもとれ、とても良い郷土料理の継承の場になりました。



試食会



お昼に、試食会を開催。館矢間版「夏の郷土料理」を味わっていただきました。

お膳にのせた、たくさんの料理を見て試食会参加者の方は驚いた様子でした。

「ずんだのおはぎを久しぶりに食べて、おいしかった。」「家でも作っているものがあり、なじみ深くよかった。」「思いがけない豪華なごちそうに感激。」「家に帰ってからすぐに作ってみた。」と大変ありがたい感想をいただきました。

四季折々の地元の食材を使ってつくる郷土料理、おふくろの味のよさを消さぬように作り伝えていきたいと思います。

郷土料理レシピ集

人参とこんにゃくの白和え (4人前)

材 料	人参	1 / 2本	塩	少々
	つきこんにゃく	1 / 2袋	しょうゆ	少々
	芽ひじき	少々		
	木綿豆腐	1 / 2丁	下味	
	すりごま	大2	しょうゆ	大1
	砂糖	大1	みりん	小1
				} A

- 作り方
- ①人参は皮をむき、3センチ長さのうすい短冊切りにする。つきこんにゃくも人参と長さをそろえて切る。つきこんにゃくはゆがいてアクをぬく。
 - ②鍋にAの調味料を入れて煮立て、つきこんと人参を入れて煮立て、火からおろして冷ます。
 - ③豆腐はさっと湯通しして水切りし、クッキングペーパーに包んで水気を絞る。すり鉢でよくすり、砂糖、すりごま、塩を加えて和え衣を作る。
 - ④②の汁気を軽くきり、③の和え衣に加えて和える。

夏の郷土料理づくりと試食会のレシピ より

