

普及現地情報
令和 4 年 9 月 2 日
久慈農業改良普及センター
記述者 小原 幸

地元高校生が郷土料理を学ぶ！～ほや飯編～

久慈地域の食文化を地元高校生に伝えるため、調理師を目指す食物系列科の 3 年生 23 名を対象に、「郷土料理伝承会」を開催しました。

8 月 19 日の伝承会では、岩手県「食の匠」である洋野町種市の庭静子さんに講師を務めていただき、「ほや飯」と「いちご煮」の実習を行いました。

調理実習の前に庭さんから、今回実習する料理のいわれについてお話いただきました。特にもほやは、洋野町種市の伝統産業である「南部もぐり」により水深約 30m に生息するものを採取しており、深海のほやは浅瀬のほやとは違った美味しさがあることを説明していただきました。

参加した生徒からは「初めてほやをを捌いた。ほやは苦手だったが、ほや飯だと美味しく食べる事ができた」「自分は洋野町種市出身なのでこのほや飯の食文化を広めていきたい」という前向きな声がありました。

久慈地方農業農村活性化協議会(県、市町村、JA 等で構成)が主催する伝承会は 3 回シリーズとなっており、第 2 回は「けいらん」を、第 3 回は「手打ちそば」を予定しています。

生徒らが地元ならではの味や食文化に親しみを持ってもらえるよう普及センターでは支援を続けていきます。



ほやの調理方法を熱心に学ぶ学生達