

普及現地情報  
令和4年12月13日  
久慈農業改良普及センター  
記述者 小原幸

## 一緒に技術を学びましょう！

### ～食の匠後継者候補向け伝承会及び技術研鑽研修会～

食の匠の後継者の育成と相互研鑽を図るため、後継者候補1名と食の匠で構成する「やませの郷食の技研究会」会員ら20名が11月9日に郷土料理の技術習得に取り組みました。

この会では、野田村の食の匠の北田白礼干（はれに）さんが「けいらん」をしだみ伝承グループが「しだみ団子」を実演しました。

北田さんからは、「けいらん」について団子の中に卵黄の代わりにからしが入っていることが特徴であることや仏事で供される汁椀であることを説明していただきました。「しだみ団子」は「しだみ（どんぐり）」のアクをとるために昔は灰水を使用していたが、今は重曹を使用していることなどのポイントを学びました。

後継者候補の方は率先して作業や質問をするなど、意識の高さが伺えました。参加した会員も「しだみのアク抜きは具体的にどのように行っているか」など意欲的に技術を学んでいました。

普及センターでは、食の匠の技術が後世に引き継がれるよう今後も支援をしていきます。



皆さんで団子を丸める作業を行っています。