

普及現地情報
令和5年9月29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！～あかはたもち編～

久慈地域の食文化を地元高校生に伝えるため、調理師を目指す久慈東高校食物系列科の3年生15名を対象とした「郷土料理伝承会」を開催しました。今回は2回目です。

9月1日は、岩手県「食の匠」である洋野町種市の小松幸子さんを講師に「あかはたもち」の伝承を行いました。「あかはたもち」とは、海藻の一種「アカバギンナンソウ」をふかして練り上げたもので、洋野町種市以北の太平洋岸で古くから食べられた伝統食。小松さんから「『あかはたもち』は、もちもちとした食感と磯の香りが特徴で、刺身にし、お彼岸にお供えします」と説明を受け、実習を行いました。

参加した生徒からは「『あかはたもち』を初めて食べた。もちもちしている」「どんな成分で構成されているのか不思議」「海藻からこんな料理ができるのは驚いた」「地元の食文化に興味を湧いた」などの感想がありました。小松さんは、「あかはたもちを知らない世代も増えているので、地域の自然や歴史と共に伝承していきたいです」と話していました。



あかはたもちの伝承会の様子