

食の匠に学ぶ「いげばっと」 ～技術研鑽研修会を開催しました～

「やませの郷の食の技研究会」（岩手県食の匠 25 名・団体で構成）では、8 月 27 日に会員同士の技術研鑽と交流を目的に標記研修会を開催し、久慈管内の食の匠 11 名が参加しました。

この研修会は年に一度の恒例行事で、今年は令和 5 年度に新たに認定された澤口ゆう子さんから、認定料理の「いげばっと」と、地域活動で提供しているりんごゼリーを教わりました。

参加者は、生地の水加減やこね具合、かけ汁の味付けに加え、当日打ったうどんと一晩寝かせたうどんの食べ比べから、「やはり一晩寝かせた方が生地がなじんで滑らかでおいしい」といった声が出されました。

「いげばっと」は、宴会の最後に振舞われた手打ちうどんで、「いげ」が「帰れ」を意味することから、これが出されたら家路に就くことが暗黙の了解だったとのこと。澤口さんの地区の文化についても触れることができました。

研究会では、11 月に飲食店等との意見交換会を予定しており、今回の研修会で得た知見や繋がりを、今後の伝承活動に生かしていくものと暗黙の了解をしております。



澤口さん（右）からいげばっとの生地の伸ばし方を教わっている場面



いげばっとには旬の時期に採れた海藻を乗せます