

普及現地情報
令和6年9月11日
久慈農業改良普及センター
記述者 宮澤 薫子

山形町日野沢地区の「まめぶ」を作ろう ～高校生への郷土料理伝承（第1回）開催～

久慈地方農業農村活性化推進協議会では、久慈地域の食文化を高校生に伝えることを目的に、8月30日、久慈東高校食物系列の3年生9名を対象に、食の匠による高校生への郷土料理伝承会を開催しました。

第1回は、食の匠の小向京子さん（久慈市山形町日野沢地区）を講師として、「まめぶ」を教わりました。まめぶは山形町8地区でそれぞれに特徴があり、日野沢地区のまめぶは砂糖を加えた甘い汁とクルミのみの団子で、めでたいときは繭型にするのが特徴です。

小向さんから、「団子の生地は伸ばしたときに千切れなくらいの柔らかさ」「具材が甘くなり過ぎないように砂糖は最後に加える」など、調理のコツを教わりながらまめぶを作り、実際に口にしました。

生徒からは「これまで作ったまめぶと甘み、汁のトロみが違う。地域による違いを感じられた」「家でも作ってみたい」などの感想が聞かれ、生徒たちにとって地域の食文化を知る貴重な時間となったようでした。

伝承会は全3回で、次回は「手作りアイスクリーム」と「麦炊（じょうす）」（9/13）を予定しています。



小麦団子の生地の厚みや大きさ、形について小向さんの指導を受ける様子。



日野沢の「まめぶ」。小麦団子に黒砂糖を加えずクルミのみで、汁に砂糖を加えるのが特徴。