

「手づくりアイスクリーム」、「麦炊（じょうす）」を作ろう ～高校生への郷土料理伝承会（第2回）開催～

久慈地方農業農村活性化推進協議会では、9月13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第2回を開催しました。

今回は、よつば乳製品加工グループ代表の下舘つな子さん（洋野町大野）に食の匠認定の特産加工品「手づくりアイスクリーム」と郷土料理「麦炊（じょうす）」を教わりました。「手づくりアイスクリーム」は、かつて生産調整で余剰となった牛乳を活用するため、酪農家女性グループがレシピを考案。一方、「麦炊」は、県北地域に伝わる”麦の雑炊”で、食事やおやつ、こびりとして食されてきたとのこと。

下舘さんから「資源が乏しかった時代、食材を無駄にしない工夫から料理が受け継がれてきた」と説明いただきました。生徒は、料理にまつわる郷土の歴史についても理解を深めました。

第3回は「手打ちそば」（11月15日）を予定しています。



下舘さんが持参した専用のフリーザーでアイスクリームを冷やしている場面。



手づくりアイスクリーム（左上）は、下舘さんがご厚意で持参してくれた地域の工芸品「大野木工」のうつわに盛りつけました。優しい味わいの麦炊（右下）はバターのせのアレンジも美味。