

普及現地情報  
令和6年12月4日  
久慈農業改良普及センター  
記述者 宮澤 薫子

## 「手打ちそば」を作ろう ～高校生への郷土料理伝承会（第3回）開催～

久慈地方農業農村活性化推進協議会では、11月15日、久慈東高校食物系列の3年生10名を対象に食の匠による高校生への郷土料理伝承会の第3回を開催しました。

今回は、成谷自然食の会代表の岩脇ヨシエさんと金子正子さん（久慈市山形町）に「手打ちそば」を教わりました。山形町の手打ちそばはつなぎに豆腐を加えた滑らかな麺が特徴で、冠婚葬祭や庭じまいに食べられ、昔はほとんどの人が手打ちそばの技術を持っていたそうです。生徒は生地のコネ方から茹で方までコツを教わりながらそばを打ちました。

試食後、生徒からは「生地をつなぎに豆腐と卵を使うことを初めて知った」「生地を均一に伸ばしたり切る工程が難しかった」と感想が聞かれ、地元の手打ちそばを実際に作ってみて新たな発見があったようでした。

全3回の伝承会を通して、生徒たちが郷土料理や地域の食文化について学び、その伝承の大切さを認識してもらえたものと思います。



成谷自然食の会で使っている道具で本格的なそば打ち。



完成した手打ちそば。