

普及現地情報
令和7年9月16日
久慈農業改良普及センター
記述者 山本 明日香

昔懐かしい「鯨（くじら）汁」を作る！ ～高校生への郷土料理伝承会（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として、8月29日に久慈翔北高校食物系列の3年生18名を対象として、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、食の匠の小向広子さん（洋野町種市）を講師として、「鯨（くじら）汁」と「みみっこもち」の伝承を行いました。

鯨汁は、主に洋野町種市の角浜地区で冬場に食べられている汁物で、鯨の本皮部分（油成分が豊富）を使用することが特徴です。みみっこもちは中にごま味噌を入れて作りました。

生徒たちは、小向さんから、「大根は厚めに切る」、「具材は油になじませる程度でいためすぎない」など、調理のコツを教わりながら作り、出来上がった鯨汁を試食しました。

生徒からは「鯨油がたくさん出ていて美味しい」、「懐かしい味」、「家族に作りたい」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「けえの汁」（9/12）を予定しています。



鯨汁の調味について小向さんの指導を受ける様子。



出来上がった「鯨汁」。味噌の香りが引き立つ美味しさです。