

手打ちうどん「いげばっと」を作ろう ～小学生への郷土料理伝承会開催～

久慈地方農業農村活性化推進協議会では、6月3日に、久慈市大川目小学校の6年生8名を対象として食の匠による郷土料理伝承会を開催しました。

今回は、澤口ゆう子さん（久慈市侍浜町）に、食の匠認定料理の「いげばっと」を教わりました。

「いげばっと」は、手打ちうどんのことで、地域の人が集まる行事があった際にお振舞のお膳の最後の料理として出されていました。方言で「いげ」＝「帰れ」と「はっと」＝「麺類」を組み合わせた料理名で、これを食べた客は家路につきました。

児童たちは、澤口さんに水加減やこね方、生地伸ばし方等のコツを教わり、「丁度よく」という意味の「あんばいよく」という言葉を口にしながら、協力して調理を行っていました。

児童たちは普段から料理をしているようで、手際が良く、食の匠の皆さんもびっくり！

出来上がった「いげばっと」を食べた児童たちは、「手打ちうどんは初めて作ったけど、楽しく作れた」、「家でも作って食べたい」、などと感想を話し、地域の食文化を知る貴重な時間となったようでした。



澤口さんに教わりながら
作る児童たち



完成した「いげばっと」