

《大船渡》「高校生を対象とした郷土料理伝承会（第1回）」を開催しました（令和8年7月8日発行）

令和8年6月17日（水曜）、大船渡地方農業振興協議会では、高校生を対象とした郷土料理伝承事業「食の匠による郷土料理伝承会」第1回（全4回）を開催しました。第1回は食の匠の遠藤美喜子氏が講師となり、岩手県立大船渡東高等学校食物文化科地域資源・食文化コース3年生8名に「食の匠」の技術を伝承しました。

伝承会では、高校生は食の匠から郷土料理「なべやき」の調理のポイントなど、直接指導を受けました。その後、高校生は各班に分かれ、食の匠からアドバイスを受けながら「なべやき」を作りました。

高校生は出来上がった「なべやき」を試食しながら、食の匠と自分たちの出来栄えや味の違いを実感していました。「なべやき」はシンプルな料理ではありますが、砂糖と生地混ぜ方、クルミをいれるタイミングや焼き加減など、注意するポイントを学び取っていました。

第4回では、高校生が講師となり地域の人々を対象に郷土料理「なべやき」伝承会を開催します。高校生は家庭でも作りやすいフライパンの大きさに合わせた分量の検討や味のアレンジなどの研究を行い、自分たちも次の世代に食の匠の技術を伝承して行きたいと意気込んでいます。

普及センターは、今後も食の匠と高校生の活動を支援していきます。



郷土料理伝承会の様子



食の匠と一緒に作ったなべやき