

「まめぶ」を作ろう ～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、8月28日に、久慈翔北高校食物系列の3年生13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。

第1回は、谷地ユワノさん（久慈市山形町）に、食の匠認定料理の「まめぶ」を教わりました。

「まめぶ」は、くるみを包んだ小麦だんごで、「まめまめしく健康で達者に、無事に暮らせるように」との願いが込められています。

将来調理技術を生かした仕事に就きたいという生徒もおり、谷地さんの的確な指示のもと、手際よく作業を進めていました。くるみと黒砂糖を生地に包む際、中身が出ないように丸める作業に苦戦する生徒も見られましたが、谷地さんからコツを教わりながら熱心に取り組んでいました。

生徒たちは、「作り方は調べていたが、実際に作るのは初めてだったのでいい経験になった」、「家でも作って家族に食べさせたい」などと感想を話していました。おかわりをする生徒も多く、地域の食文化を体験する貴重な機会となりました。

伝承会は全3回で、次回は9月11日に「うきうきだんご」の調理を行う予定です。



谷地さんに教わりながら作る生徒たち



完成した「まめぶ」