普及現地情報
令和８年11月17日
久慈農業改良普及センター
記述者　中野碧衣

「山形村短角牛と変わりだんご汁」を作ろう
～小中学生への郷土料理伝承会（第２回）開催～

久慈地方農業農村活性化推進協議会では、11月10日に、久慈市山形中学校の１年生12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、谷地ユワノさん（久慈市山形町）を講師に迎え、食の匠認定料理の「山形村短角牛の変わりだんご汁」の実習を行いました。

今回実習で学んだ「変わりだんご汁」は、久慈市山形町の郷土料理「べご汁」をアレンジしたものです。「べご汁」は、山形町の特産品である短角牛と凍み豆腐を使い、味噌で仕上げる汁物です。谷地さんは、この「べご汁」に野菜を取り入れたいとの思いから、かぼちゃやじゃがいもを練りこんだだんごを加えた「変わりだんご汁」を開発しました。

生徒たちは、慣れない包丁作業に苦戦する様子も見られましたが、谷地さんに野菜の切り方やだんごの作り方を教えてもらいながら、班で協力して、積極的に調理に取り組んでいました。谷地さんからは「上手にできているね。いいね！」など明るい声掛けもあり、生徒たちは楽しみながら郷土料理を学んでいました。

生徒たちは、「郷土料理を作るのは初めてだったが、楽しく作れて嬉しかった」、「家族と作って食べたい」などと感想を話し、地域の食文化を知るきっかけとなったようでした。



谷地さんに教わりながら作る生徒たち



完成した「山形村短角牛の変わりだんご汁」