

地域貢献

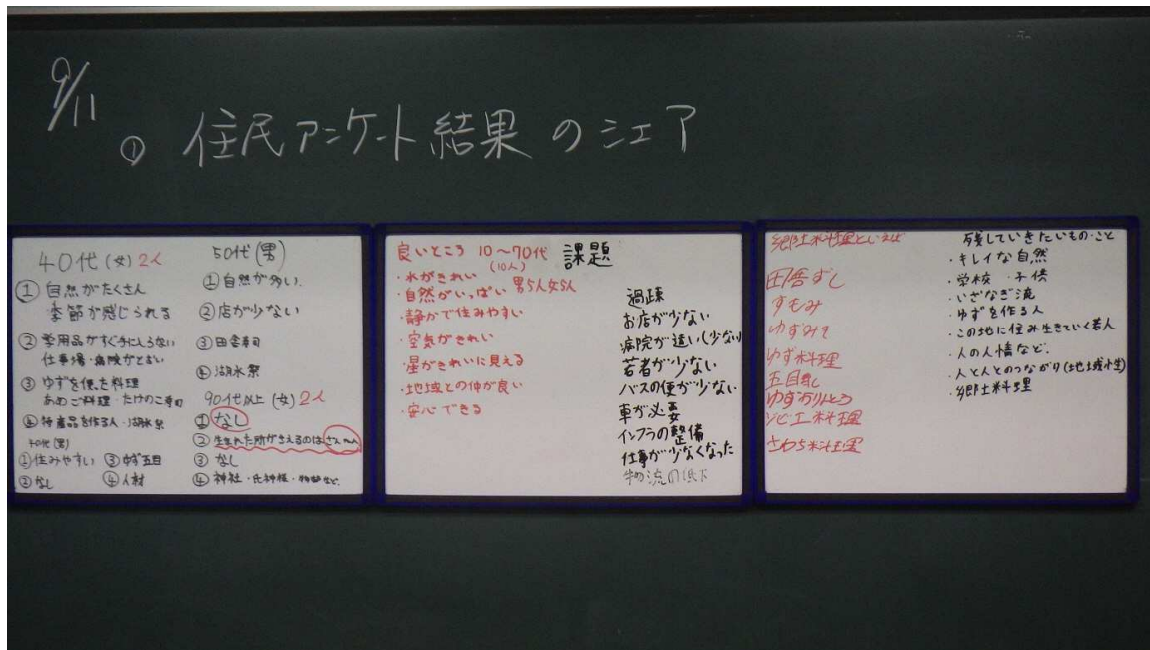
～郷土料理を受け継ぐ～

大柝中学校2年生

「地域への貢献」



「地域住民のニーズを知る」



「郷土料理に関する ちづさんからの講話」

- ・物部ならではの、
郷土料理の味がある
- ・昔の人の生活を支えてきた
- ・**季節ごとの郷土料理**がある

「小松やえこさん達のお話」

- ・十割そばの作り方を学ぶ
- ・人が少ないため生産量が限られる
- ・このままもみじ茶屋を続けたい



後継者がいない！

「別府のもみじ茶屋に 貢献したい」



「JA料理教室」



「第1回郷土料理」



第1回のレシピを改良し、第2回を行いました。

「アンケート結果」

- ・27人中そばようかんを食べたことがある人は**1人**でした
- ・このことからそばようかんは**物部の郷土料理である**ことを実感しました

ぐる煮



材料・分量(6人分)

・かしわ(鶏肉)…90g
 ・こんにゃく…60g
 ・ごぼう…60g
 ・さといも…90g
 ・だいこん…90g
 ・あつおけ…90g
 ・さやいんげん…30g
 (調味料)
 ・砂糖(三温)…12g
 ・しょうゆ…24cc
 ・だし昆布…3g
 ・水…500cc

① 昆布は水(500cc)につけ、柔らかくしておく。この時、だしを出した水は残しておく。

② 大根・人参は好みのサイズに角切りか、いちぢう切りにする



③ サトイモは1.5cmの厚さで半月切りにし、ゴボウは1.5cmの厚さで輪切りにし、それぞれ別々にして水につけておく。

④ こんにゃくは1.5cmの角切りにし、3分ほど茹で湯煮したときにアクをとる。

⑤ 厚揚げは油抜き(熱湯にくぐらせる)をし、1.5cmの角切りにする。



⑥ 昆布のだし汁に固い材料から順に入れて、具材にはしが通るようになるまで煮る。その時かしわも入れておく。

⑦ 具材が柔らかくなった後、調味料とこんにゃく、厚揚げを味を確かめながら10分ほど弱火で煮込む。



⑧ 最後にさやいんげんを斜め切りにし盛り付けで完成。

そば羊かん

材料(10人前)

・寒天(赤) 1本
 ・そば粉 50g
 ・砂糖(上白糖) 100cc
 ・水 400cc
 ・羊かん流し(バット)



① 寒天はちぎってからさっと洗い、定量の水と鍋に入れる。

② ①を火にかけて中火で煮溶かし、

砂糖を加えて少し混ぜたら火を止めて熱を冷ます。



③ (熱を冷ましている間に)そば粉に少しずつ水を足して、

どろりとするくらいまで練る。



④ ③のそば粉を冷ました寒天液に混ぜながら入れる。

その後もう一度中火にかけ、沸いたら「羊かん流し(バット)」に入れる

⑤ 固まるまで置いておく。

冷蔵庫で冷やしてもよい。



包丁で容器のふちを切り離す。

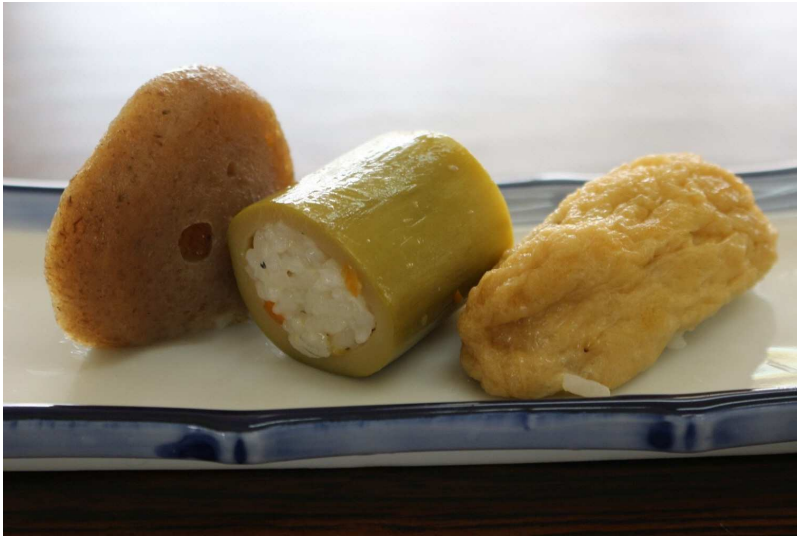
⑥ 好みの形やサイズに切り、盛り付ける。



※POINT※

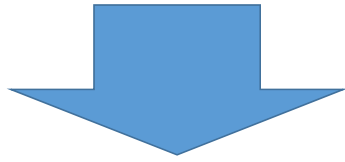
寒天の色を変えて楽しむこともできます。

「第3回郷土料理」

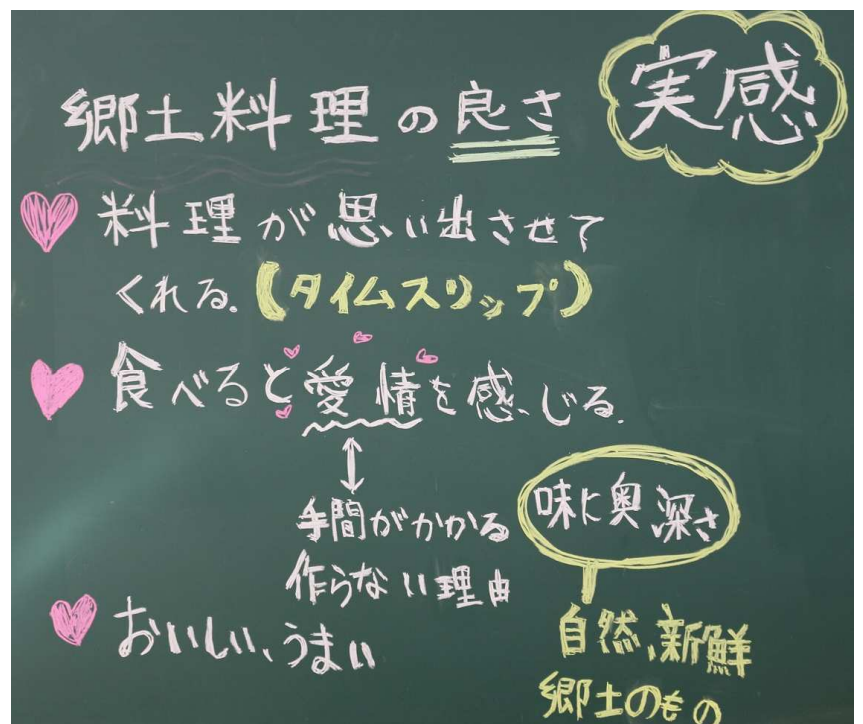


これからのこと

- ・今まで作ったレシピをインターネットに載せる



- ・郷土料理の知名度あげる
- ・後世に伝承していききたい
- ・郷土料理を消したくない



ご清聴

ありがとう

ございました

大柝中学校2年生