

話題の サバ料理も

血液をサラサラにする栄養素が豊富に含まれる「サバ」。食の交流会に登場。



▶**さばじゃが** 時期を問わず手に入りやすい食材を使った一品。手間いらずの簡単レシピ。



▶**サバ缶のマヨネーズ和え** さっぱりしたものが食べたいときに。おつまみにもおすすめ。



白菜

邑楽に住んでいる人なら一度は挑戦してほしい — 白菜料理。

左上▶**白菜メンチカツ** メンチカツの相棒「キャベツ」に劣らない白菜のシャキシャキ感。

右上▶**白菜おにぎり** サクサクした白菜漬けの食感と昆布のうま味にそそられる食欲。

左▶**豚肉と白菜の重ね蒸し** 豚バラ肉と白菜のうま味をお互いが逃がさない。少ない材料でできるシンプルな料理。



▼**問合せ先** 町生活研究グループ(役場 農業振興課) 47-5027

取り組みに課題も
農産物加工の技術や食に対する関心の高さは、いつの時代も変わりません。今まで培ってきた技術や伝承料理を資料化するだけでなく、実際に料理をして、引き継いでくれる人を育成する必要があります。でも、残念なことに生活研究グループの世代交代はうまく進んでいません。生活研究グループ代表の島田幸枝さん(秋妻・17区)は「農家が減少している今、農家にこだわる必要もないと考えています。農家女性の持つ技術やパワーを次世代のお母さんに引き継ぎたい」と話しています。



さといものホクホク焼き 甘い味付けがやみつきになる。



CloseUp
食の
交流会

花寿司・四海巻き

古くから冠婚葬祭や地域の集まりのときのごちそうとして振る舞われた太巻き寿司。具材や巻き方で切り口までも楽しめる。

料理が自然に受け継がれ
家庭に代わって地域の
料理を伝承したい

伝えたい「ふるさとの味」



食の交流会の様子。郷土の味に舌鼓

2月5日、中央公民館で「食の交流会」が開催されました。これは、町内の農家の女性で組織する町生活研究グループ連絡協議会(以下、生活研究グループ)が毎年開催しているものです。
生活研究グループは、地域の伝統的な食文化を未来に伝える活動を行う一方で、地域の食材を使った新しい料理の創作にも取り組んでいます。この交流会はそうした取り組みの発表の場として開催され、さまざまな人たちを招待しています。食文化を未来に継承するため、小さなお子さんを持つお母さんたちも招待。レシピを配布しています。