

郷土の伝統を受け継ぐ



けんちん汁は、五霞町を含め茨城県内で代表される郷土料理で、食改さんも親から子へ代々受け継いできた「おふくろ」の味です。地域で違う食材を使用し、八つ頭の芋がらを入れる地域もあり、各家庭で違う味が楽しめる料理です。

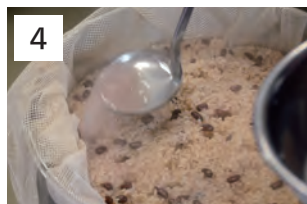
今回の調理実習では、郷土料理や食文化を生徒たちに伝える、また、五霞町産の食材を五霞町で消費することで「地産地消」を学ぶ機会となりました。

受け継がれるおふくろの味

また、誰に言われるわけでもなく、手の空いている生徒は、自ら食器を洗うなど、積極的に取組んでいました。

1月28日、30日、五霞中学校において、2年生を対象に「郷土料理を作ろう」を実施しました。当日は、食改さん（五霞町食生活改善推進員）の協力により、五霞町産の八つ頭などを使用したけんちん汁と赤飯を作りました。

各班に一人食改さんが入り、実習を開始しましたが、調理が始まると、生徒たちは、家庭でも手伝いをしているのか、慣れた手つきで野菜を切ったり、切った野菜を炒めたりしていました。



- 1.慣れた手つきで野菜を切る
- 2.切った野菜を炒める
- 3.五霞町のけんちん汁の味“味噌”を溶く
4. 小豆のゆで汁をかける（振り水※）
- 5.ふっくら炊き上がった赤飯とほくほくの五霞町産八つ頭が入ったけんちん汁が完成
- 6.自分で作った料理は最高！

※ふっくら・色鮮やかな炊き上がりにするために、小豆のゆで汁をかけることです。