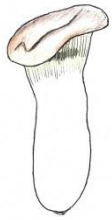


大田圏域

花ずし
いとこ煮
けんちん汁





4班（大田）

○花ずし

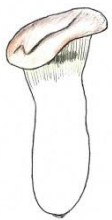
大田市では、昔から地域の祭りなどのお祝い事の際に一升二升、一斗の大きな「箱寿司」を作っていました。ご飯、具材、ご飯、錦糸卵の順で木枠に入れ、上から圧をかけて形成するいわゆる押し寿司です。押し寿司は全国各地に点在していますが、大田の箱寿司の特徴は、酢飯と酢飯の間に具を挟むところや、具に魚介類を用いない、素朴な仕立てにあるようです。今回は、木枠が花型で「花ずし」と言われます。大田市で箱寿司が定着した由来として、石見銀山で銀の採掘が盛んであった江戸時代に銀山ロードを経由して、岡山から伝ってきたという説もあります。

○いとこ煮

本来煮物は時間がかかるものから入れていくが、いとこ煮は、具材をめいめい（別々に）煮て一つの鍋においおい（後々）入れる料理のことです。音の響きが、おいおい（甥甥）、めいめい（姪姪）なので「いとこ煮」と食生活改善推進員さんからお聞きしました。

○けんちん汁

けんちん汁は、豆腐を絞って水気を切り、ささがきごぼう、人参、大根、しいたけの千切りなどをごま油で炒めて、しょうゆ仕立ての汁にしたものを言います。けんちん汁は元来、鹿児島島の郷土料理であるが全国各地に広まり、多くの地域で作られています。



4班（大

○感想

花ずしは、一般的なお祝い料理に比べると手軽に作ることができ、見た目も華やかで良いと思いました。シンプルな食材でも食欲がわきました。けんちん汁では、見た目からもわかるように野菜をたくさん摂取することができるので健康に良く、さらに美味しく簡単に調理することができると思いました。特に豆腐は、荒く潰して茹でた後、ごま油で炒めたので風味が良いうえに食感が独特でした。いとこ煮は初めて知った上に、食材を別々に茹でるということに驚きました。かぼちゃと小豆の組み合わせは初めてで、想像していたよりも相性が良く美味しかったです。甘い味付けで子供から大人まで年齢問わず食べることができると思いました。

○食文化を継承していくために、どうしたらいいか

現代の子どもたちは、ファーストフードなどの普及によって郷土料理といった昔ながらの食べ物への関心が薄れていると感じる。そこで、学校の授業の一環として、地域の人が郷土料理などを教えるイベントや定期的な集まりなどの機会を作ったり、また、子どもだけではなく保護者も参加することで、幅広い世代に食文化について興味を持ってもらえると思う。また、情報発信が活発になった現代、インターネットやSNSを通じて情報を発信することで現代の若者にも関心をもってもらう機会を増やす。このような取り組みをすることで食文化をより継承していけると考える。

参考文献・引用文献

www.city.ohda.lg.jp/tag/10485/10486

www.eiyoushimane.com/recipe/kyoudo/recipe11.html