

地域学校協働連携NEWS

～郷土料理実習～ 荒海中学校

11月30日(水)に荒海中学校の郷土料理実習を訪問しました。地域で採れた米や野菜を使って、地域の方々に教えていただきながら、1年生が「しんごろう」と「くじら汁」づくりにチャレンジしました。



「厚さはこのくらいかな？」大根・人参・白菜・ねぎ・ジャガイモと、くじらの身を切ります



炊いたご飯を「はんごろし」にして丸めます 地域で採れた大豆で作った味噌とじゅうねんをすり鉢で丹念に練り合わせます



じゅうねん味噌をぬる これが難しい!



今日の昼食は「しんごろう」と「くじら汁」に差し入れのお漬物 給食とは一味ちがう、地域ならではのおいしさを楽しみました!



「田島や下郷では、昔から、新米が採れると、各家庭で収穫を祝って『しんごろう』と『くじら汁』を食べる風習がありました。」荒海小中学校で「しんごろう」づくりの指導を続けていた仲川勢子さんに声をかけられたことをきっかけに、10年以上指導に携わってきた渡部さんは、地域の昔の様子を懐かしそうに教えてくださいました。「ただ、囲炉裏が少なくなったこともあり、『しんごろう』をつくる家が減って行って、今では、イベントなどで買って食べるものになってしまいました。この子たちの親の世代も、自分の家で作って食べたという経験はほとんどないかもしれません。この体験学習は、地域のよさを伝える大切な機会になっています。」と、この活動に寄せる思いも聞かせてくださいました。

将来、この子供たちが「しんごろう」や「くじら汁」を自分の子や孫に振る舞う日が来ることを祈りながらいただいた焼きたての「しんごろう」の味は最高でした。