

じゃぶぶのこつ伝授

浜坂高生に主婦手ほどき

伝統料理

地域の食文化を伝承 伝統料理の調理実習が行
しよつと新温泉町の浜 された。生徒は8月末
坂高で21日、地元の伝 にある文化祭での提供



邑橋さん(右)に煮崩れしない野菜の切り方などを教わる部員。21日、新温泉町の浜坂高

を目指しており、地元
主婦がじゃぶぶのレシピ
を伝授。切り方や味付
けのこつを学んだ。
じゃぶぶは同町八田地
域に伝わる伝統的な祭
事料理。ふんだんな野
菜と鶏肉を甘辛い味付
けで煮込む。同部は住
民や町外の来場者に町
のおいしい食を広めた
いと、文化祭での露店

を計画している。
実習は、地元主婦に
よる生産加工団体「す
ずしろグループ」の邑
橋裕恵会長(78)「千谷
」が指導。家政部9人
が取り組んだ。
生徒は、煮込む順を
考えて手際良く鶏肉を
一口大に切り、ニンジ
ンとゴボウをきざぎざ
にした。味が染みこむ
よつ、タマネギは縦切
り、コンニャクは湯通
しする下準備の方法も
学んだ。
邑橋さんは「地元産
野菜は市販品とは全然
違つ。新鮮で、煮込む
とじゃぶじゃぶ水が出
る」と紹介。家政部の
小西悠人部長は「じゃ

ぶを食べてもらえば、
地元の自慢の食材も知
ってもらえるはず。当
日はおいしいじゃぶぶを
味わってほしい」と意
気込んでいた。

(松本妙子)