

郷土料理じゃぶ 浜坂高生が調理

「素朴な味、おいしい」

新温泉町芦屋の浜坂高校で、1年生約60人が肉と野菜、豆腐などを煮込む地元郷土料理「じゃぶ」の調理に取り組んだ。

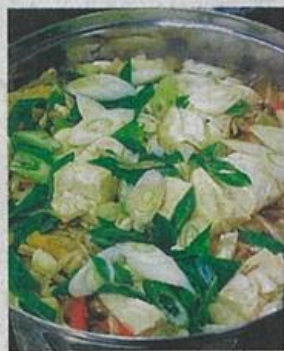
じゃぶは鶏肉やゴボウ、糸こんにゃく、ニンジン、シメジ、油揚げなどを鍋で煮込み、砂糖としょうゆで味付けする。肉が手に入りにくい時代は貴重な地鶏を使うところだったという。

煮込むと具材から水分が出て「じゃぶじゃぶ」することが名前の由来とされる。

地域の食育活動に取り組む「新温泉町いずみ会」の女性6人に作り方を教わった。生徒たちは8班に分かれ、鶏肉は細切り、ゴボウはさががき、ニンジンと油

揚げは短冊切りにして鍋に投入した。丹波黒大豆の「黒豆寿司」も作った。

じゃぶは煮込むことで具材のうま味が増し、食べる体が温まる。同町の石野湊人さん(16)は「素朴な味でおいしかった。自宅でも



豆腐や野菜、鶏肉などを一緒に煮込んだ

年に数回じゃぶを食べるけど、名前の由来や作り方が分かってよかった」と話した。
(長谷部 崇)



県内高校別の
特設ページは
こちら



新温泉町の郷土料理「じゃぶ」を作る生徒たち
いずれも浜坂高校