

郷土料理じやぶ 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の郷土料理「じやぶ」の調理に取り組んだ。

じやぶは鶏肉やゴボウ、人参こんにゃく、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ごちそうだったという。煮込むと具材から水分が出て「じやぶじやぶ」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「新温泉町いづみ会」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、ゴボウはささがき、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。

じやぶは煮込むことで素材のうま味が増し、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

年に数回じやぶを食べるけど、名前の由来や作り方が分かつてよかつた」と話した。
(長谷部崇)



県内高校別の
特設ページは
こちら



豆腐や野菜、鶏肉などを一緒に煮込んだ



新温泉町の郷土料理「じやぶ」を作る生徒たち
いづれも浜坂高校