

今月の管内農業情報(田原農業改良普及課)

[2018年12月20日]

11月の農業情報

タイトル 輝きネット・あいちの技人、福江高校で郷土料理を伝授！

とき 平成30年10月

ところ 愛知県立福江高等学校（田原市）

主体・対象 農村輝きネット・あつみ（2名）

内容

福江高等学校の郷土料理講習会で、「輝きネット・あいちの技人」（以下「技人」という）2名が講師となり、3年生29名に渥美の郷土料理「にかけうどん」と「じょじょ切り」の作り方を指導した。この講習会は、高校生に地元の郷土料理や行事食を伝える機会として毎年行われており、農業改良普及課は企画と当日の運営を支援している。

「にかけうどん」は、里芋やシイタケ、人参、鶏肉、ちくわなどの具沢山の煮汁をうどんにかけて、渥美のうどん文化を代表する料理で、もとは冠婚葬祭のご馳走だった。現在でも主食として親しまれている家庭料理であることから、今回のメニューに選んだ。技人は具材の切り方や味付けなどを説明した後、個別に指導を行った。作りやすく、濃い味付けや具材の風味がうどんに合うと好評で、今後の講習会でも作るようになった。

「じょじょ切り」は、小麦粉を練った生地を太めの麺状にした汁物で、今回は甘く煮た小豆汁で食べたが、醤油味で主食にすることもある。生徒は「じょじょ切り」の由来について、じょきじょき切る、どじょうの形、などの説明を聞き、郷土料理に対する理解を深められている様子だった。



技人による個別指導の様子