

V 日高振興局

1. 食育ボランティアが印南小学校で郷土料理体験を実施

10月7日、明日を考える会（小田美津子会長）が、印南町立印南小学校6年生41名を対象に郷土料理体験を実施した。

講師は、同会で食育ボランティアとして活動する小田美津子氏と坂口久美子氏、島本加奈子氏の3人が務め、印南町の郷土料理である「かきまでごはん」と旬の野菜を使った味噌汁を作った。

はじめに、小田氏が作り方を説明した後、児童らは包丁で野菜を切ったり、ゴボウをさがきにしたりと各班で協力しながら調理に取り組んだ。その後、焼きサバの骨からダシをとり、ほぐした身を加え具材を煮込んだ後、炊きたてのごはんに混ぜ、上に刻んだキヌサヤと紅生姜を添えた。

また、坂口氏が昆布とかつお節を使っただしのとりのとり方と、かつお節の発祥の地が印南町であることを説明した後、サツマイモとタマネギ、キヌサヤ入りの味噌汁を使った。

児童たちは、「初めて食べたけど美味しかった」、「おばあちゃんが作ってくれた味と似ていた」等の感想やおかわりする児童もいて大好評であった。

講師を務めた小田氏は、「これからも郷土の味を子どもたちに伝えていきたい」と抱負を述べた。

農業水産振興課では、今後も食育や地産地消活動を支援していく。



炊きたてのごはんに具を混ぜる



だしのとり方の説明を聞く児童

2. 日高地方生活研究グループ連協が「日高の味交換会」を開催

10月18日、日高地方生活研究グループ連絡協議会（後藤明子会長）主催による「日高の味交換会」が、由良町中央公民館において開催され、会員・関係者等約90名が参加した。

このイベントは、当地方の豊かな食材と地域資源を活用した料理の紹介するとともに、会員相互の交流を図ることを目的に、2年ごとに開催している。

「伝承料理の魅力と新しい味の発見」のテーマのもと、同協議会の他に、紀州日高漁業協同組合女性部といなみかえるの宿からも料理の出品があった。

当地方の伝承料理である「かきまでごはん」や「ごんぱちの漬物」の他、試作検討を重ねた創作料理、ジビエ料理、スイーツ等全 37 品が出品された。

各グループから料理についての説明がなされた後、県畜産課担当者から県のジビエ事業の取組について紹介がなされ、参加者全員で日高の味を堪能した。

県副知事、当地方選出県議会議員、由良町長をはじめとする来賓からの講評では、「前回よりも料理のレベルが上がっており、商品化してほしい」、「伝承料理の食べられるレストランがあればよい」等の意見があった。

参加者からは、「色々な料理が食べられて良かった」、「ジビエ料理は、臭みもなく美味しかった」、「学校給食や民宿でこのレシピを活用したい」等の感想が聞かれた。

農業水産振興課では、今後も伝承料理の継承やジビエ料理の PR 活動を支援していく。



料理の試食

3. 由良町内の小・中学校等へ「ゆら早生」を贈呈

10月24日、由良町農業士会（数見隆一郎会長）、ゆらっこ農業塾（岡正樹会長）が町内小中学校4校と由良こども園の子供たちに、町特産のみかん「ゆら早生」を贈呈した。

この活動は、町発祥の極早生みかんである「ゆら早生」を町内の子供たちに知ってもらおうと毎年行われており、昨年からは農業士会と農業塾が合同で実施している。

当日は、各会の役員4名が2班に分かれ、それぞれの学校を訪問し、由良町立衣奈小学校には、同会の数見会長と同塾の柴田淳二副会長が訪れ、校長室で児童4人にゆら早生を手渡した。

受け取った児童は、「毎年みかんを頂き、ありがとうございます。今年も楽しみに待っていました」と御礼の言葉を述べた。

数見会長は、「地元のみかんを知らない子供が多く、知ってほしいとの思いから数年前から始めました。今年は天候不良で大変でしたが、糖度も上がり、美味しいみかんになります」と話した。



衣奈小学校でゆら早生を贈呈



御礼の言葉を述べる児童