

郷土料理の伝達

事業主体：昭和女子大学
6月27日 昭和女子大学望秀海浜学寮



内容

館山市の郷土料理である「おらがごっつお」の作り方を、東京にある昭和女子大学生生活科学部 食安全マネジメント学科の学生15人へ伝授した。

「おらがごっつお」は、地元の食材をふんだんに使い、お祭りや行事など家族が集まったときにみんなで食べる「我が家の自慢料理」のこと。平成19年から市内の保健推進員から成る館山市保健推進協議会で様々な調査を経てまとめた郷土料理のレシピ。

今回のメニューは、「おらがごっつお」にある太巻き寿しで、花の模様を作り出すために、細い海苔巻きを組み合わせた「南総椿寿し」と薄焼き卵と細かく刻んだ紅しょうがを使った「南総里見八重椿寿し」の2種類。

伝達講習会では、始めに学生たちが8人程のグループに分かれ、それぞれの役割を決めた。その後、配布されたレシピと保健推進員の代表が太巻き寿しを作っている様子を映し出したスクリーンを見比べながら手順を確認した。

学生たちは、あまり馴染みのない巻きすの使い方に悪戦苦闘するも、講師を務めた館山市保健推進員の熱心な指導によって次第にコツをつかみ、手際よく太巻き寿司を作っていた。

出来上がった太巻き寿司を学生自ら切り分けると、断面に現れた見事な花の模様により周りから歓声が上がった。

参加した学生たちは「地域の郷土料理を学ぶ機会はほとんどなく、酢飯の加減が心配だったが、上手く作ることができた。手軽にできるので、実家で作ってみたい。」などと話していた。