

八戸

女性農漁業グループ 八戸大生と調理交流

八戸市の女性農業者・漁業者3人でつくる「てっこの会」(蟹沢ミヤ代表)は14日、同市の八戸学院大学で、郷土料理の調理交流会を開いた。同大学生11人が



「てっこの会」のメンバー(右端)からアカハタモチを使った料理を教わる学生たち

参加し、「アカハタモチ」など海藻を使った地域の伝統食を味わった。アカハタモチは、原料となる海藻「アカバギンナンソウ」を蒸し、のり状になったものを冷まして固めたもの。昨年組織した同会では、同市や市周辺の郷土料理を若者に知ってもらおうと、県の支援を受けてアカ

ハタモチやよもぎもちなどの継承活動を行っている。

3グループに分かれた学生は、同会メンバーの手ほどきを受けながら、アカハタモチを使った料理、メカブのみそ汁、フノリとサクラエビの天ぷらを分担して調理した。アカハタモチは同会メンバーが事前に作ったものを使用。酢みそあえ、野菜と合わせたサラダに加え、用意しておいたみそ漬の3種類が並んだ。

試食では、学生がそれぞれの郷土料理を味わい、感想を述べ合った。食事後はアカハタモチの原料となる海藻や作り方を同会メンバーが解説し、交流を深めた。ビジネス学科3年の神実季保さん(21)は「アカハタモチはさっぱりしておいしかった。もっと広まってほしい」と話した。蟹沢代表は「郷土料理は最近、市場でもあまり見かけなくなりました。若者に味を覚えてもらい、受け継いでほしい」と語った。(大久保拓地)