

山村の伝統食学生ら調理

県西部農林事務所天竜農林局は1日、山村の伝統食を調理体験する食育講座を浜松市天竜区熊の古民家で開いた。大学生ら約20人が地元の主婦から、山あいには伝わる郷土料理の由来や調理法を学んだ。

近くの道の駅「くんま水車の里」の金田三和子さん(72)らが講師を務め、アユだしのとろろ汁、ぼたもち作りに取り組んだ。とろろ汁作りでは、すりおろした自然薯(じねんじょ)にアユなどを煮込んだだしを丁寧に混ぜ合わせて仕上げた。学生らは何杯もおかわりし、地元で取れた食材をふんだんに使った伝統食に舌鼓を打った。

静岡文化芸術大2年の中

天竜区熊で食育講座



込恭輔さん(20)は「初めてたい」と話した。山の恵に感食べる料理ばかり。僕たち謝し、山の神に安全を祈願若者が地域に伝わる食文化する伝統行事「山の講」にを率先して学び広めていきまっわる講話も行われた。

地元の主婦に教わりながら、伝統食の調理に取り組む大学生
—浜松市天竜区熊