

鷹巣小児童 「あさづけ」 おいしい 郷土料理をアレンジ



北秋田市の鷹巣小学校（湊貞宗校長）の正課クラブ「ふるさとクラブ」が同校で開かれ、市シルバー人材センターの講師がアレンジした郷土料理「あさづけ」をクラブの児童12人が味わった。

ふるさとクラブでは本年度、センターの会員が講師となって5～11月まで全11回の日程で茶道や華道、川柳などの伝統文化を学んでいる。今回は全11回の日程で、茶道や華道、川柳などの伝統文化を学んでいる。今回は7月に続いて郷土料理をテーマに9月

30日に実施した。

あさづけは地域によって「こざき練り」「粉なます」などと呼ばれ、すりつぶした米を煮て砂糖と酢で味付けした料理で、県内ではよくミカンやキュウリなどを添えて食べられる。

今回は講師の鈴木正子さん(72)＝同市鎌沢＝が子どもたちの口に合うようにアレンジし、酢の代わりに牛乳で作った。

児童は鈴木さんから歴史や作り方について説明を受けた後、器にあさづけを盛り付けてもらい、いちごとゆずのジャム、チョコレートの3種類のトッピングを選んで味わった。河田悠然さん(6年)は「お正月のお餅をさらさらにしたような食感で、香りも良くおいしかった。レシピが欲しい」と話した。(小松田直嗣)

(令和6年10月14日(月)秋田魁新聞より一部抜粋)