

郷土食の調理 鹿角高生学ぶ

「けいらん」などを味わう



調理した郷土料理を味わう
生徒ら（8日、鹿角市で）

県立鹿角高校の生徒たちが8日、鹿角市文化の社交流館で地元の主婦から郷土食の調理を学んだ。鹿角地区農家生活研究グループ連絡協議会との合同研修で、県が主催した。

調理室に同校1年生8人と主

婦ら4人が参加。白玉餅でこしあんを包んで鶏卵に見立て、すまし汁に浮かべる伝統の精進料理「けいらん」やりんご寒天、松館しぼり大根を使ったスムージーを試食して味わった。

生徒らは食物部員で週2回、スイーツやハンバーグなどを作っているが、鹿角独特のコショウ入りのけいらん作りに苦戦。

石川真央さん(16)は「白玉であんを包むのが難しく、コショウも入れすぎたが、めっちゃおいしい」とにっこり。

同協議会長の柴田恵利子さん(47)は「お祝いの席で昔食べたけいらんもめったに作らなくなり、これを機に郷土食を若い世代に伝えていきたい」と話した。

(令和7年1月9日(木)読売聞より一部抜粋)