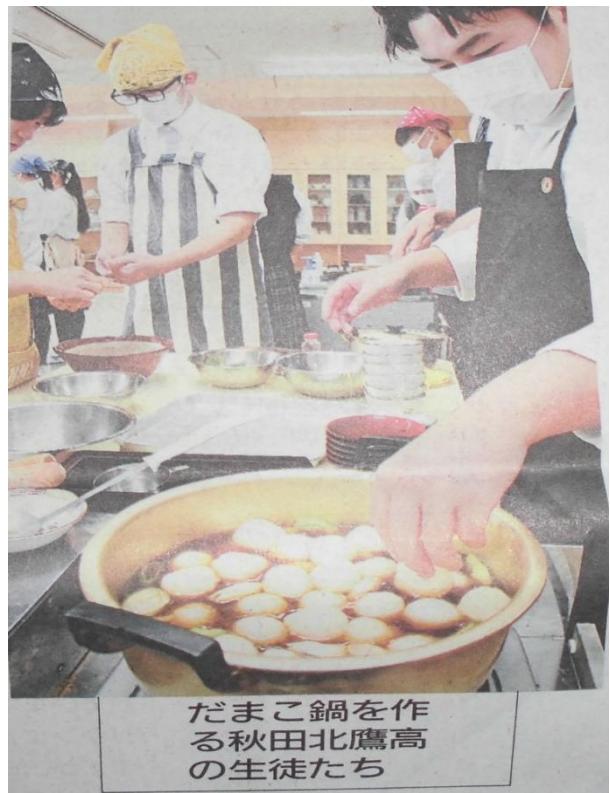


北秋田市 秋田北鷹高3年生 だまこ鍋など3品調理  
郷土の味に親しむ



「郷土の味を楽しむ会」が17日、北秋田市の秋田北鷹高校で開かれた。生物資源科の3年生23人が地元産の米や野菜、山菜を使い、だまこ鍋などの調理に挑戦して地域の食文化を学んだ。

J.A秋田たかのす女性部(長崎しのぶ部長)のメンバー7人が講師となり、だまこ鍋のほかにワラビとフキを使った山菜の炒め煮、リンゴとサツマイモの重ね煮の2品を作った。生徒たちは5班に分かれ、女性部員のアドバイスを受けながら各品の

具材を切って鍋に入れ、調味料で味を調えた。だまこもちはすり鉢でつぶしたご飯を丸めて作り、鶏肉やネギなどと煮て鍋を完成させた。

器に盛り付けた後は全員で「いただきます」。齋藤優翔さん(18)は「家でもおばあちゃんがたまに作ってくれるが、自分でちゃんと作るのは初めて。山菜やサツマイモのメニューもおいしかった」と話した。

郷土の味を楽しむ会は、郷土料理の調理や味に親しみ、地元の食文化の伝承、世代間交流につなげようと県北秋田地域振興局が主催し、毎年同校で開いている。(小松田直嗣)

(令和7年12月18日(木)秋田魁新聞から一部抜粋)