



しみんの広場

CITIZEN'S PLAZA

もくじ

- 広報サポーターだより……………2ページ
- 中学生職場体験・鯉の放流・産直レシピ…4ページ
- 地域の話題（泉校区）……………6ページ
- 市民活動を応援するページ……………7ページ

広報サポーターだより

伝統の郷土料理を通して地域の「食」を知ろう

皆さんこんにちは。広報サポーターの河合亜紀です。日本には四季があり、その土地ならではの料理や食べ物があります。新しい年を迎えるにあたり、田原市に伝わる郷土食を知っていただくきっかけになればと思います、11月9日に開催された田原市と新城市の「農村輝きネット」（地元農家の女性で構成）による郷土料理交流会の様子をご紹介します。

◇写真撮影の協力：広報サポーター 河合恵



あき
河合亜紀
(神戸校区)



れし
ぴ

いわしの団子汁

◆材料（5人分）

- ・カタクチイワシ 20尾 ・ネギ 1本
- ・糸昆布 3g ・ニンジン 20g
- ・シウワガ少々 ・豆味噌 大さじ 3
- ・水 4カップ

◆作り方

- 1 カタクチイワシは、手で頭・内臓・骨尾を取り、よく洗って水けを切り包丁で刻む。すり鉢ですりつぶす。
- 2 糸昆布は水でもどす。ネギは小口に切り、ニンジンはみじん切り、シウワガは千切りにする。
- 3 すり鉢の①の中に、豆味噌と②を入れ、よく混ぜる。
- 4 鍋に水を煮立て、

- ③を丸めて入れ、煮る。団子が浮き上がってきたら、出来上がり。



●じょじょ切り作りの様子



●じょじょ切り



●いわしの団子汁

同

じ東三河地域でも、海側と山側の郷土料理の違いは、どんなものでしょうか？交流会で出された料理で比べてみましょう。

◆田原市の郷土料理

田原市の郷土料理として出されたのは、「いわしの団子汁」と「じょじょ切り」です。

「いわしの団子汁」

は、地元で採れる新鮮な魚と自家製野菜を使った温かい汁物で、人気があります。渥美半島の海岸沿いの地域では、カタクチイワシが多く捕れたときは、この魚をすりつぶし、

団子や団子汁にしていたいただきます。イワシは栄養価が高く、安価なたんぱく源です。交流会の日は、サンマで代用されていました。

「じょじょ切り」の「じょじょ」は小麦粉で作る太めの麺のことです。じょじょきき切ることから、またはドジョウのような姿をしていることから、そう呼ばれたと伝えられています。あずきと一緒に甘く煮て、甘みとして食べる場合と、しょうゆ味の汁でご飯代わりに食べる場合があるそうです。（農村輝きネット・あつみが使用した郷土料理交流会の資料を参照）