

みらいに残す、ふるさとの食卓

～大人から子どもたちへ 伝えておきたい味と思い出～

00
石巻市
雄勝町

第8回「どんこ汁」



野菜はネギとニンジン、大根の3種類



丁寧な包丁さばきでどんこを下ごしらえ

郷 土料理を通じて世代間交流を促し、古里の良き伝統をつなぐ「第8回みらいに残す、ふるさとの食卓」が12月14日、石巻市雄勝町のおがつスターズのキッチンで開かれました。子どもたちと保護者総勢28人が参加し、普段は弁当作りで地元食材をPRするおがつスターズの皆さんから教わりながら、どんこ汁づくりに挑戦しました。

東日本大震災の被災地域では、防災集団移転などでコミュニケーションの希薄化、少子高齢化が顕著です。「ふるさとの食卓」は古くからある伝統文化を直接伝える場とし、地域の皆さんが誇るべき食文化を子どもたちに伝え、残すことを狙いとしています。

これまで石巻地方で7回開催され、さんまのすり身汁、がんづき、おくずかけなど各地域の特色を生かした料理をテーマにしてきました。雄勝町での開催は今回が初めてとなります。どんこは、雄勝でよく獲れる根魚で、冬が旬。どんこ汁のほか、焼き魚やなめろうなどで親しまれています。

この日は、子どもたちも包丁を手にし、魚のウロコや内臓をとる下処理作業を行ったほか、野菜を切ったりして調理全般に挑戦。塩おにぎりとともにおいしく出来上がりました。どんこの白身は柔らかく、みそ仕立てでうまみがさらに引き立ちます。具材にもだしがしみ込み、ひと口ごとに冬の海を感じさせ、子どもたちも保護者もお代わりをするなどして味わっていました。



海が教えてくれる旬の味 田舎料理で季節感じて



おがつスターズ代表
山下恵美さん

寒くなってから肝に脂がのったどんこ汁は格別。どんこを見たことのない子どもたちが実物を見て、触って、調理して、おいしく食べてもらえたことがうれしいです。私たちが未来に残したいのは、新鮮な海産物を使った、その季節でないと食卓にあがらない料理。どんこ汁はもちろん、新わかめのしゃぶしゃぶ、みみとろろなど、食卓で季節を感じられるもの。子どもたちには、おしゃれな洋風の料理も良いけど、今回のような素朴な田舎料理に出会う機会がたくさん持てると良いですね。また、雄勝に来て下さい。おがつスターズと一緒に調理して、食べて、おいしかったことを忘れないでね!

「どんこ汁」づくりの様子はYouTubeで

