

JA新はこだて江差地区女性部



「追分こうれん」



会員総出のこうれんづくり



こうれんづくりは天候に左右される



イベントで伝統料理をふるまう

江差地方に古くから伝承されている食の文化を守り育てる活動を通じて、地域の歴史や食育に対する理解を深めてもらうために、昭和 57 年から農家に代々伝わる米菓子「こうれん」の製造・販売に取り組む。また、平成 15 年から地元小学校での「こうれんづくり体験」の実施、町内イベント等で伝統料理の普及活動など地域に根ざした取り組みを展開している。



えさしちょう
北海道江差町

〔伝統文化の継承〕

水田転作政策により米栽培農家が減少したことで、米菓子「こうれん」も減少の危機にあったため、この伝統の味・文化を守り伝えていくために、製造販売や「こうれん」づくりの出前講座を実施している。

〔体験学習と教育〕

小学校へ出向き、地域の子供達やその保護者との「こうれんづくり体験」など積極的な普及活動を実施している。

〔地域社会の振興〕

「こうれん」は「追分こうれん」の商品名で道の駅、ほか3箇所では江差町の代表的なおみやげとして年間約1万枚を販売。また、産業祭りや各種イベントに参加し、「こうれん」の販売を通じて、地域振興に繋がっている。



小学校での「こうれんづくり体験」。百年先まで残したい。



「こうれん」… 粳米を練って作ることから「粳練（こうれん）」と呼ばれるようになったといわれる。米、砂糖、塩、ゴマを混ぜてついたもちを約 30g にちぎりのし棒で薄く伸ばし天日で乾燥させる。添加物は一切使用していない。なお、「追分こうれん」は地場産もち米を使用している。食べ方は、網に乗せてこんがり焼く、又はたっぷりの油で揚げて食べる。