

「たがの たべるを つなぐ」



多賀の食文化を知る

よびしとは、親戚やご近所さんを招き（よび）おもてなしをする、滋賀県湖東地方の方言です。

今回取材させていただいたYOBISHIプロジェクトメンバー研修会では、滋賀県多賀町にある胡宮神社の社務所内にある、おくどさん（かまど）を使った新米のご飯、味噌汁、さつまいものジクの煮物、丁字麩(ちょうじふ)の辛子和えを作りました。研修会には地元の小学生や大学生も参加し、地域の食文化を次世代に伝え継がれています。

炎の料理！？

京都を中心とした地方では「かまど」のことを「おくどさん」と呼ぶそうです。

おくどさんで炊くご飯は、水の量が少なすぎると芯が残ってしまい、火が強すぎると焦げてしまうので、水分量と火加減の調整が難しいそうです。おくどさんで炊くご飯は直火なので火力が強く、ふきこぼれるほど対流してお米がおどり、ふっくらと仕上がって、冷めてもおいしくいただくことができます。



地域の食材を活かす

味噌汁の味噌は、味噌作りワークショップで多賀町産大豆と多賀町産粃を使用し作られたもので、コクがありおいしくいただきました。

さつまいものジクの煮物は、ジクと油あげをお出汁で煮ています。じっくりと煮て味がしみてあるので、白米がすすむ一品でした。

丁字麩の辛子和えは、仏事の席などで、涙が出るくらい辛いといけなそうです。

多賀のええもんを伝えたい

YOBISHIプロジェクトでは、1,2か月に一度、多賀町の郷土料理のレシピとイベントの情報を「よびし通信」として紙媒体やSNSで発信しています。

下記のInstagramや、noteも大変充実しているので、ぜひご覧ください。

◆YOBISHIプロジェクト note

<https://note.com/yobishitaga/all>

◆YOBISHIプロジェクト Instagram

<https://www.instagram.com/yobishitaga/?hl=ja>

