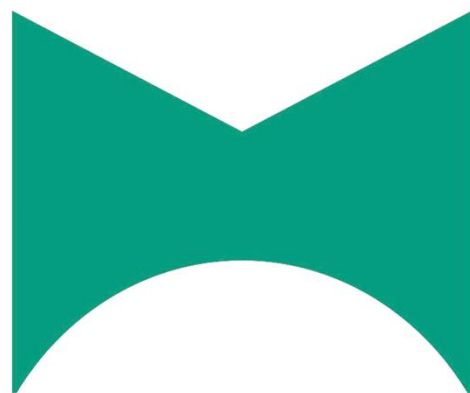




山都町

郷土料理研究会やまのみやこ

プロジェクトリーダー 木野 千春

山都町について

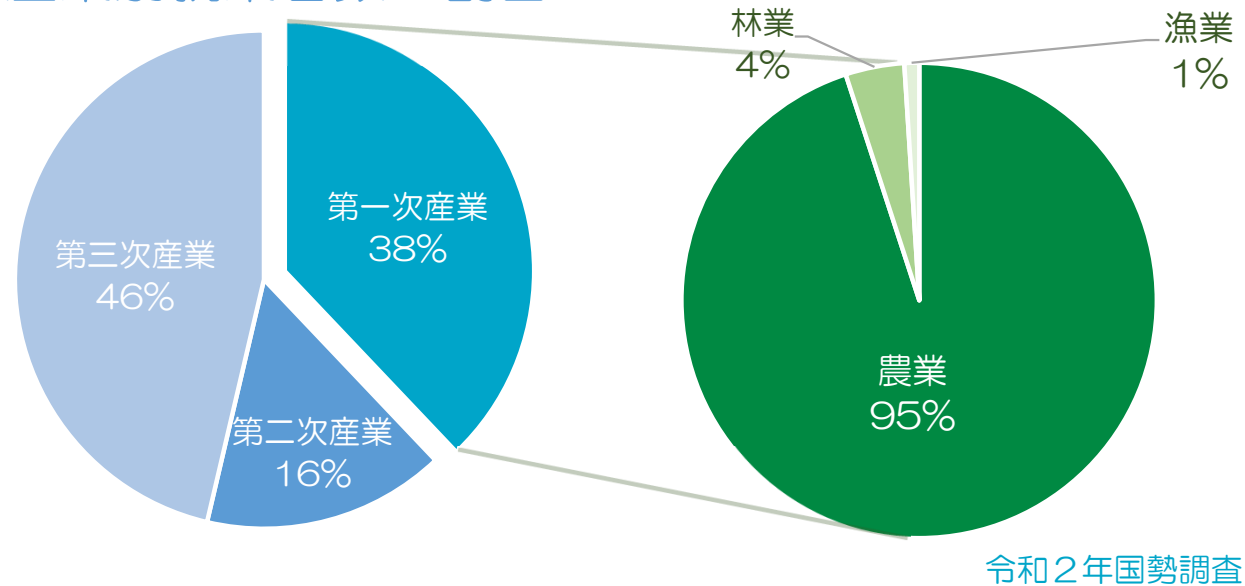


人口 : 13,346人 (203人)

世帯数 : 6,314戸 (110戸)

2023年9月30日時点

産業別就業者数の割合



有機JAS認証事業者数**全国No.1**のまち！！

2021年～**小中学校の給食で有機米の提供が始まる**など、山都町民は有機農産物が身近にある存在の中暮らしています。

全国から有機農業を志す移住者も年々増えてきています。



おすすめ観光スポット

祝
国宝



【通潤橋】

170年前に建造され、今もなお白糸台地の棚田を潤し続けている現役の農業用水の水路橋。

石造アーチ橋の中で唯一放水ができる。



【清和文楽館】



【清和高原天文台】



【蘇陽峡】

活動の背景

山都町は、中山間地域特有の冷涼な気候と寒暖差、清らかな水とミネラル豊富な土壌を活かし、水稻や夏秋野菜（トマトやキャベツなど）を中心に、茶、ブルーベリー、イチゴ、栗、椎茸などの生産が盛んに行われている。



活動のきっかけ

～生まれ育った資源豊富な山都町に貢献したい～

これまでのスキルを活かした『食』をテーマに活動をスタート！
山都町特有の風土によって生まれ様々な食材を用いる郷土料理は
“次世代に残すべき財産”である。



『おしよせ』に着目

郷土料理「おしよせ」

様々な地元の農産物を使った調理研修を行った結果、、、
主に山都町菅地区で食されていた“かすよせ”を
磨き上げることを目的に活動中

※当研究会では、お客様が押し寄せてくるようにと思いを込めて
“かすよせ”ではなく“おしよせ”と呼んでいる。



学校給食や保育に携わった
メンバーで活動中

主な活動内容

～郷土料理継承のための勉強会～



主な活動内容

～郷土料理アレンジメニュー開発～



主な活動内容

～山都町主催SDGs研修会への
「SDGs弁当（無農薬米、有機野菜使用）」の提供～



主な活動内容

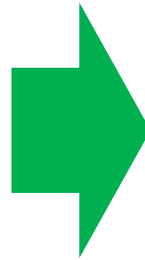
～山都町主催SDGsマルシェにて
「おしよせコロッケ」の提供（300食）～



～おしよせができるまで～

①里芋、人参、ごぼう、玉ねぎ、
干し椎茸を5mm角にカット

②一晩水に浸けておいた大豆を
粗目に砕きます



～おしよせができるまで～

【ポイント】みさを大豆を用いること！

みさを大豆とは？ 幻の地大豆！！



～おしよせができるまで～

③全ての食材をいため煮
焦げ付かないようしゃもじで
混ぜます

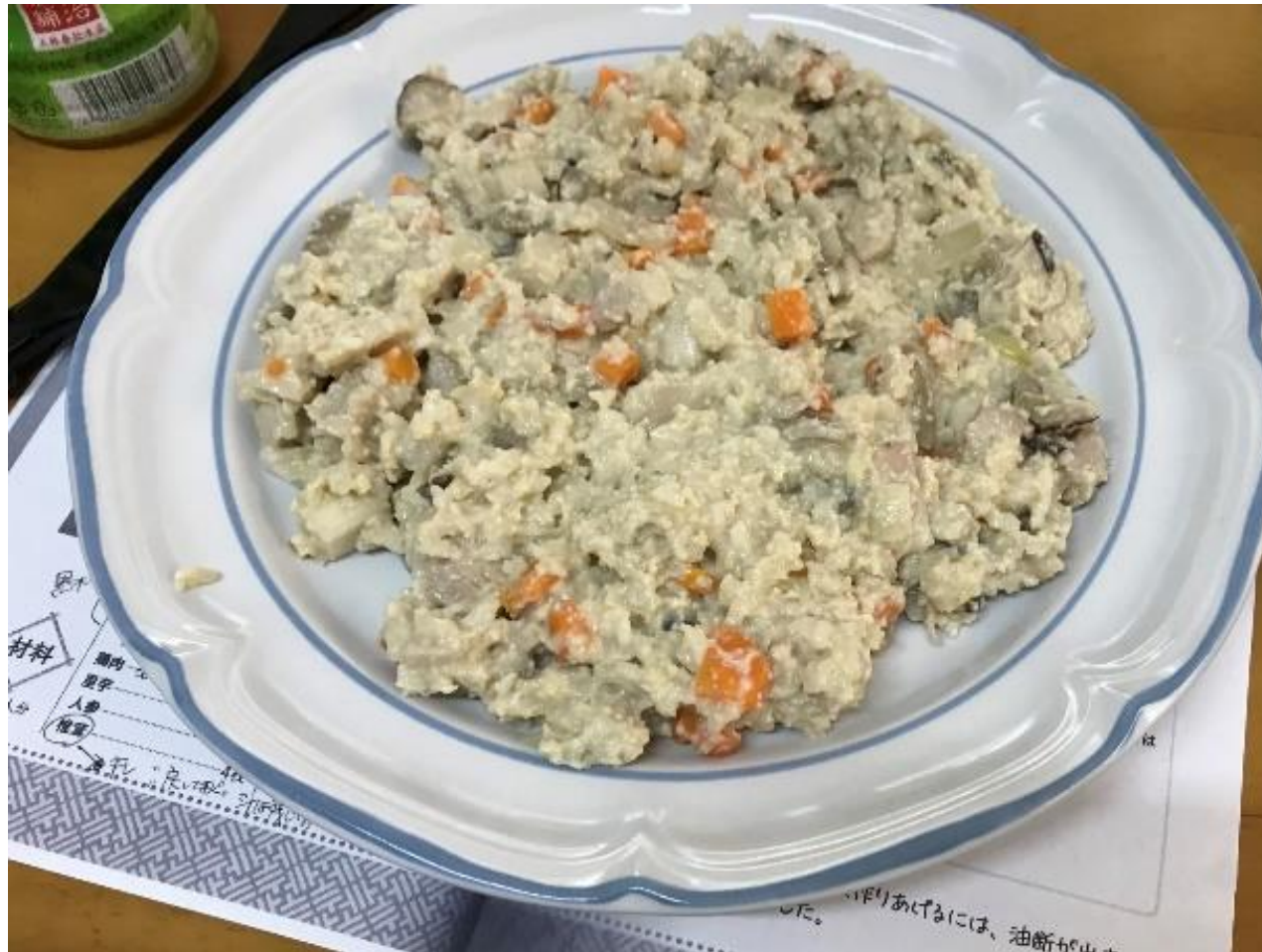


④火が通りねっとりするまで
混ぜます



～おしよせができるまで～

⑤おしよせの出来上がり！これもおいしいですよ～



～おしよせコロツケができるまで～

①一晩冷蔵庫で寝かせ水分を飛ばしたおしよせを丸めます



②小麦粉、溶き卵、パン粉をまぶして揚げます



～おしよせコロッケができるまで～

③具材は煮えているので、
衣に色がついたら取り出します



④可愛いコロコロおしよせ
コロッケの完成♪



～変わり種のご紹介～

山都町のお野菜で手作りソースの作成！
コロッケを添えるだけでなんともイタリアンな印象です♪

手作りケチャップ



手作り小松菜ソース



～こんな事もしています～

赤飯づくり



パンケーキづくり



課題・問題点

- ・ 郷土料理を知る方々の高齢化により、教わる機会が無くなり、レシピがあっても作り上げたものが正解なのか不安に感じる。

今後の展望・目標

- ・ 研究活動にとどまらず、事業としてスタートさせる

是非一度山都町遊びに来てください♪



メンバーみなでお待ちしています(^^)/

郷土料理研究会 やまのみやこ

