

食文化のひろは



国内唯一の食文化創造都市として、本市の食文化を生かした未来につながる地域づくりの取り組みを紹介します。

Vol.4 大切にしたい郷土の味を受け継ぐ 問合せ 本所食文化創造都市推進課 ☎25-2111内線529

昔から地域や家庭の中で受け継がれてきた鶴岡の郷土料理。ライフスタイルの変化に伴い、作る機会・食べる機会は減ってきているのが現状です。
郷土料理に触れる機会を増やし、次世代に伝えてい

くことを目的に、今年度から「つるおかおうち御膳を学ぶ講座（年間講座）」を開講しています。受講生は、四季折々の食材の豊かさを感じながら、ふるさとの味と背景にある食文化を学んでいます。

第3講 旬の夏野菜をふんだんに 夏の農家ごっつお レポート

完成



講師は「JA鶴岡女性部の皆さん」



みそダネをしその葉で包みます

なすの彩り鍋焼き、だだちゃ豆ごはん
八杯汁、だだちゃ豆茶巾のあんかけ
しそ巻き、なす漬け



なす漬けはお土産に



だだちゃ豆をすり潰して茶巾にします

郷土料理のお話を聞きながら、作った料理をいただきます！



受講生の声

八杯汁など初めて知った料理もあり、家族にも作ってあげたい
(20代・女性)

今まで自己流でやっていたが、ちょっとしたコツを教えてもらえて良かった
(60代・女性)

簡単・時短な作り方を学べて、郷土料理作りに対するハードルが下がった
(40代・女性)

地元なのにまだまだ知らないことが多いなど実感した
(20代・女性)

人から人へつないでいく味 渡部 優子 さん (JA鶴岡女性部部長)

今回の料理は女性部の会員がふだん作っているおふくろの味。郷土料理は昔からの調理法で作ったり在来野菜を使ったりすることでその土地の味になります。今は食も多様になってきて、郷土料理を作り食べる機会は減っている気がします。鶴岡の昔ながらの味がなくなるのはさみしいです。私自身、味付けや漬け方などは母から教わりました。そして今、娘たちに伝えていきます。みんなが教える側、教わる側になってつないでいけたらいいですね。

今はだだちゃ豆が旬！



「つるおかおうち御膳サポーター」会員募集中

■ ■ ■ 会員の方の郷土料理を次世代につなぐ活動を支援します。詳細は同課までお問い合わせください ■ ■ ■

編集・発行 / 鶴岡市総務部総務課

- | | | |
|----------|--------------|--|
| 鶴岡市役所 本所 | 〒997-8601 | 山形県鶴岡市馬場町9-25
☎0235-25-2111 FAX0235-24-9071 |
| | (メールアドレス) | tsuruoka@city.tsuruoka.lg.jp |
| | (ホームページ) | http://www.city.tsuruoka.lg.jp |
| | (フェイスブックページ) | https://www.facebook.com/tsuruokacity |
| | (窓口受付時間) | 月曜～金曜日(祝日・年末年始除く)
午前8時30分～午後5時15分 |
| 藤島庁舎 | 〒999-7696 | 市内藤島字笹花25 ☎64-2111 |
| 羽黒庁舎 | 〒997-0192 | 市内羽黒町荒川字前田元89 ☎62-2111 |
| 櫛引庁舎 | 〒997-0346 | 市内上山添字文栄100 ☎57-2111 |
| 朝日庁舎 | 〒997-0492 | 市内下名川字落合1 ☎53-2111 |
| 温海庁舎 | 〒999-7205 | 市内温海戊577-1 ☎43-2111 |

→メールは
こちらから



→ホームページは
こちらから



《人口と世帯》(令和元年7月31日現在)
住民基本台帳人口合計：125,941人
(男：60,253人、女：65,688人)
世帯数：48,971世帯



環境に配慮し古紙再生紙と植物油インキを使用しています