

キラリ人

「日野の伝統料理を継承する会」の皆さん



▲「年代の違う仲間が、楽しみながらやっています」

「日野・ひなまつり紀行」開催中の3月1日・2日、日野まちかど感応館にお食事処を設け、お客様に「ひな祭り御膳」でおもてなしをされました。

日野の伝統料理と言えば、「鯛そうめん」。鯛の煮込み汁で作るそうめん、5月3日の日野祭のときに、各家庭でお客様に振舞われます。

その昔、近江日野商人が活躍していた頃、質素節約を美德とした生活の中で、日野祭のときだけは鯛の鮮魚を使った「鯛そうめん」で客をもてなしたと言われています。

この伝統料理である「鯛そうめん」を、後世に残していることが活動されているのが、「日野の伝統料理を継承する会」の皆さんです。メンバーは、町内に住む40歳代から60歳代までの女性21名。調理師

や栄養士の方もおられます。

「この会は『このまちが好き』という人の集まりです」と代表の外池良子さん（村井2区）はおっしゃいます。

平成15年秋、「棧敷窓」&これ何？ウォーク」開催にあたり、街並みを活かす棧敷窓アートの会世話人の中田様さんから、「遠方から来られた方が食事をする処が無いので、何か作ってもらえないか」と持ち掛けられ、鯛そうめんを作ったのが始まり。それ以来、秋の棧敷窓アートの開催に合わせてお食事処を開設し、鯛そうめん弁当などを提供されています。



▲「ひな祭り御膳」で心からのおもてなし

「まず私たちがこのまちを好きになって、このまちが好きやから、まちに来られたお客様に喜んでもらいたいという思いでやっています」とメンバーの思いを語る外池さん。

今回の「日野・ひなまつり紀行」は、鯛そうめんではなく、春らしく華やかな「ひな祭り御膳」。メニューは、ちらし寿司、お吸い物、ごま豆腐、桜餅、日野菜のえび漬けなど、地元食材を使い、メニューから箸・楊枝袋に至るまで、すべてが手作りという心づくし。お客様からは、「美味しいです。見た目もすごくきれい」「日野菜も昔ながらの漬け方なのがいい」と大好評。一日限定60食が、両日ともアツという間に完売となりました。



健康推進員
はせがわ みちえ
長谷川 美千枝さん
(里口)

ポイント

スタミナ野菜のニラとビタミンB1を含む豚肉と一緒に食べるので、疲れが吹っ飛びます。

ヘルシークッキング



材料(4枚分)

ニラ 100g、豚バラ肉100g、薄力粉100g、片栗粉大さじ1、水100cc、卵1個、玉ねぎ50g、中華だし大さじ1、七味唐辛子(赤唐辛子)お好み分量、油適量、ごま油大さじ1、タレ【豆板醤小さじ1、ごま油大さじ1、しょうゆ大さじ2、酢大さじ1、すりゴマ少々】

韓国風お好み焼き チヂミ

作り方 ①薄力粉と片栗粉に水を加えてよく混ぜる。②①の生地に長さ2～3cmに切ったニラ、ひと口大に切った豚肉、スライスした玉ねぎ、卵、中華だしの素、七味唐辛子を加えて混ぜる。③フライパンに油をひき、具材を広げて焼く。ひっくり返し、ときどき押さえながら、両面がパリッとなるまで焼く。仕上げにごま油を縁から流し込み、生地全体になじませる。④タレの材料を調合して、食べやすい大きさに切ってタレにつけていただく。

※お好みでチーズやキムチ、イカなどを混ぜても美味しいです。市販のチヂミの素もあるので、お忙しい方にもおすすめです。

☆1人分エネルギー 323kcal
たんぱく質9.3g/脂質14.1g
食塩相当量2.1g