

★キラ★人

日野ギンザ商店街女性部の皆さん



▲「この8人だからこそできました！」

「日野うどん」とは、江戸時代初期の名物だったうどんのこと。1645年に刊行された松江重頼の俳諧作法集「毛吹草」に、日野町の特産物として「近江の日野餡飴」が掲載されているそうです。日野うどんは、日野椀・日野鉄砲となるが、特産品だったようですが、実際どのようなものであつたかは文献がほとんどなく、詳しいことは分かつていません。

以前から日野町をPRするためには、自分たちにできることはないかと考えられていた皆さん。メンバーの皆さんは自分たちで、実際に日野町をPRするのに、どういったことを考えて行動しているのか、詳しくお聞きしました。



▲ひな人形に屏風、桃の花。ひなまつりの雰囲気を演出したお食事処

日野ひなまつり紀行で、江戸時代の名物だった「日野うどん」の名を再現された日野ギンザ商店街女性部8名の皆さん。2月27、28日に、大窪町会議所でお食事処を設けられました。「日野うどん」の歴史や今回の取り組みについて皆さんにお聞きしました。

方、「かけうどん」や「醤油うどん」が登場する前の時代で、一般的にめん類は、「煮饅」や「垂味噌」をつけ汁にして食べられていましたという日野うどんの話を聞かれ、皆さんのアイデアで、味噌あじの「かけうどん『現代風日野うどん』として日野うどんを考案されました。

「ギンザ商店街は、ひなまつり紀行の出発点。日野町によるこそという気持ちで取り組みました」と、おもてなしの心でお客様をお出迎えされました。「皆さんのが協力があつたからこそであります。期待はずれになりました。期待はずれにならないよう、初心を忘れず続けていきたいです」と、皆さんの思いはもう来年に向けて動き出しています。



健康推進員
はぐろ
歯黒 さな江さん
(奥之池)

POINT

野菜は、白菜、カリフラワー、レタス等でもおいしく食べられます。アスパラの缶詰はやさしくあつかうこと。鶏肉はむね肉にすると、よりヘルシーになります。

ヘルシーケッキング



材料(4人分)

鶏肉（もも肉またはむね肉）300g、小松菜400g、ホワイトアスパラ缶詰10~12本（1缶）、青ねぎ1/2本、土しょうが10g、ラード大さじ1、スープ（鶏がら）2カップ、Ⓐ【塩小さじ1、酒大さじ2、こしよう少々】、片栗粉少々

鶏と野菜のくず煮

作り方

- ① 鶏肉は一口大に切り、熱湯にくぐらせておく。
- ② 小松菜は5~6cmに切っておく。
- ③ アスパラは水気を切って、5~6cmに切っておく。
- ④ 青ねぎはぶつ切りにし、土しょうがは皮のままつぶす。
- ⑤ 鍋にラードを入れ、弱火で青ねぎ、土しょうがを炒める。
- ⑥ 香りが出たらスープとⒶを入れ、それぞれ具材を区分けして入れ10分煮、中身だけを器に盛る。
- ⑦ 煮汁を再び火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつけて全体に回しかける。

★ 1人分エネルギー 227 k cal
たんぱく質 15.8 g / 脂質 14.0 g
食塩相当量 1.9 g