

地域学校協働連携NEWS

こちらの QR コードから、閲覧・ダウンロードができます→



郷土料理「つゆじ」作り ～南会津町立田島中学校～

10月30日(木)、田島中学校1年2組で実施された郷土料理作り取材しました。郷土料理作りは、地域のよさや食文化に触れ、郷土を愛する心を育むことを目的として行われました。

当日作られた「つゆじ」とは、祝い事や仏事の際に作って食べられてきた汁物のことで、他の地域では「こづゆ」とも呼ばれています。今回はその具材である、「つと豆腐」も豆腐から手作りしていました。「つと豆腐」とは、保存や運搬に便利なこと、味がしみこみやすくなるなどの理由から、豆腐をわらで巻いて、塩水で茹でて作られた食材です。



<講師の荒川さんから>

私の生まれたところで「つゆじ」は作っていなかったのですが、南会津に嫁に来て、教えてもらいながら作れるようになりました。

食文化の継承は大切ですが、核家族化が進んで、今は郷土料理を作れる人が少なくなってきています。子供たちが、将来、作るかどうかは分かりませんが、「こういう料理が身近にあったんだなあ」と覚えておいてほしいです。



<田島中学校生徒の感想>

つと豆腐は、すぐ入ったところに味が入り込むのが、昔ながらの知恵でいいなと思いました。地域ならではの料理なので、作る人がいなくなってほしくないと思いました。



<田島中学校生徒の感想>

材料の味や食感が生きていておいしかったです。郷土料理は他の場所では再現できないわけではなく、誰でも作ることができるので、私たちも作れるようになるといいなと思いました。



<田島中学校生徒の感想>

しんごろうはおばあちゃんが作るのので食べたことがありますが、つゆじは家で作りません。洋食と違ってあっさりしている郷土料理のような懐かしい味が無くなってしまうのは嫌だなと思いました。



講師の荒川さんは食文化の継承を危惧されていましたが、生徒たちに話を聞くと、郷土料理の存続を危ぶむ声と存続してほしいと望む声がたくさん聞かれました。

地域の文化に触れ、体験する機会の充実、よさを味わい、課題を認識する学びが、地域の貴重な文化を残していくための1つの手立てになると感じました。

