

地域交流会 ~郷土料理作り~

呉市立昭和中学校

昭和中学校では、1年生の総合的な学習の時間（1学期）に地域の方との交流会を行っています。この交流会では、地域の方との交流を通して心の交流をはかること、話を聞くことによって、郷土の素晴らしさや先人の努力に目を向け、学ぼうとする姿勢を育むこと、地域での生活の様子を聞き、その思いに気づくことをねらいとしています。

毎年、70名近くの昭和地区老人クラブ連合会の方々に協力していただき、グラウンドゴルフ、ペタンク、こままわし、竹細工、手芸、呉小唄・民謡、そして郷土料理（八寸）とグループ別交流会を行っています。

郷土料理 八寸作りにチャレンジ！

【由来】

郷土料理「八寸」の由来は、明らかではありませんが、江戸時代に安芸地方で広く作られた郷土料理と言われています。また、「八寸」と言うのは、盛りつける器（漆器）の大きさが八寸（25cm）のものであったからと言う説や八種類（多く）の材料（ブリ（魚）、大根、人参、里芋、ごぼう、れんこん、こんにゃく、豆腐、しいたけ、昆布など）を使った料理だからと言う説もあります。この焼山地区でも冠婚葬祭には必ず作られ、みんなに振る舞われたと言われています。

上手にできるかな？



【材料】

① ごぼう	150 g	(調味料)	
② れんこん	70 g	しょうゆ	35 ml
③ こんにゃく	1/2 枚	みりん	30 ml
④ 大根	200 g	砂糖	25 g
⑤ 人参	1 本	だしの素	1 袋
⑥ 里芋	10 個	サラダ油	少々
⑦ 豆腐	1/2 丁	水	3 カップ
⑧ ぶり	3~4 切		

※この他にしいたけや昆布を入れて煮てもよい。

いいにおい！
おいしそう！



【作り方】

- 野菜は皮をむいて大きめの乱切りにする。
- こんにゃく、ぶりは熱湯をかける。
- 鍋にサラダ油を入れてのばし、材料①~⑧の半量を番号順に入れる。（平らに並べるように入れる。）
- 残り半分の材料を入れる。
- 水、調味料を入れて30分くらい煮る。（強火→中火）