



▲にんじんやしいたけなども入れた「とりめし」



▲平成25年のB-1グランプリで全国8位入賞したようす
『広報たかはま』H25.12.1号



▲成鶏の肉やキンカン(卵)を入れた「とりめし」



「とりめし」

たかはまの郷土料理「とりめし」は、今から100年以上前、吉浜地区で卵の生産が盛んになったころから始まった。卵の生産と同時に卵を産まなくなった廃鶏(成鶏)を食べるようになり、成鶏は肉が固いため薄くスライスし、たまりと砂糖で煮て、混ぜご飯にした。吉浜では、米と鶏肉を中心としたシンプルな「とりめし」と、しいたけや人参、油揚げなども入れた「とりめし」があったようだ。いずれもお祭りには欠かせない料理として伝わっている。

村松敏江さん(八幡町)は、成鶏のキンカン(卵)を入れた「とりめし」を作る。「以前は、廃鶏を全部入れたようですが、今は子どもが食べやすいように人参やごぼうも入れています。人によって作り方はさまざまですが、我が家では鶏の脂身で油を出してから、具を煮ます。ご飯が炊けたら、すぐに煮た具を入れて蒸らすと味が染みるんです。主人がキンカン入りが好きなんですよ。」と話してくれた。

この「とりめし」を通じて人と人をつなぎ、高浜市を活性化させていこうと、食を通じた日本最大級のまちおこしイベント「2017東海・北陸B-1グランプリ in 富士」(2/11・12開催)へ高浜とりめし学会は出展し、4位入賞。「とりめし」のおいしさを大いにPRした。

“撮っておき” の たかはま 【第79回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

高浜を愛し、高浜の良さを学んで高浜でたくましく生きる未来市民の育成

「学校」「家庭」「地域」が一体となって子どもたちを育むため、毎月の「めざす学習習慣」をこのコーナーで紹介していきます。



高浜市めざす子ども像プロジェクト
いきいき広場内学校経営グループ
☎ 52-1111 (内線311)

LEIA A
PÁGINA EM
PORTUGUÊS!

ポルトガル語は23ページ

早期配布にご協力ください。