

高まち浜に元気と笑顔を! 「とりめし」がつむぐ輪⁴

高浜市の郷土料理「とりめし」をつうじて、人と人をつなぎ、高浜市を活性化させていく取り組みが、「高浜とりめし学会」を中心に盛りあがっています。こういった取り組みをとおして、新たな人と人、地域と地域の“輪”が生まれ、高浜市がめざす「大家族たかはま」へとつながっていきます。



高浜市の郷土料理「とりめし」が、11月に豊川市で開催されるご当地グルメでまちおこしの祭典「B-1グランプリ」への出展をめざす軌跡を、毎月1日号の広報たかはまで紹介しています。

親子とりめし教室

B-1グランプリへの出展が正式に決定した「高浜とりめし」!

8月11日には、“親子とりめし教室”が開催され、5家族18名が参加しました。

初めて包丁を使う子や手慣れた子、みんなでわいわいと楽しく「とりめし」を作りました。



最後は、できあがった「とりめし」をみんなでいただきます!

親子でいっしょにつくった「とりめし」は、いつもよりおいしくできあがりました。

夏休みの笑顔の思い出が1つ増えましたね!

めしどりちゃん劇場



家庭でもとりめしを! たかはまとりめしレシピ

◆材料(4人分) ※高浜市商工会女性部オリジナルレシピ

- | | |
|-------------|-------------|
| ●米……………3合 | ●人参…………300g |
| ●醤油…………65cc | ●砂糖…………60g |
| ●水・煮汁……米と同量 | ●油揚げ……1.5枚 |
| ●酒……………30cc | ●寒天…………2.5g |
| ●鶏肉…………200g | ●干し椎茸…15g |
| ●みりん………30cc | ●生姜…………少々 |



◆つくり方

- ①米は洗米して30分置く。
 - ②干し椎茸は戻しておく。人参・油揚げ・椎茸は短冊、鶏肉は小口切りにする。
 - ③鶏肉は、鶏脂・生姜で炒める。鶏肉の色が変わったらみりんを入れる。砂糖・醤油・酒・人参・椎茸・油揚げを入れて煮る。
 - ④煮た材料をざるでこし、出た汁で米を炊く。このときに寒天を入れる。
 - ⑤炊き上がったところへ、具材を入れて数分蒸らす。
- ※家庭で調理する場合は、好みの味に加減してください。

市民サポーターとして私も「とりめし」を応援したいという方は…

市役所地域産業グループもしくは、高浜市商工会へ連絡してください。

今後の主な予定

- 10月19日(土)……………秋の鬼みちまつり参加
 - 10月26日(土)……………高浜とりめし米収穫祭開催
 - 11月9日(土)・10日(日)…B-1グランプリin 豊川参加
- ※都合により変更となる場合があります。

今後の活動状況については、広報などで、随時、お知らせしていきます。