



①かきまぶり調理に挑戦!
②～④手際よく、みんなで協力して調理を進めます。
⑤丁寧に炊いた具材を加えて混ぜます。⑥出来上がり!笑顔でおいしくいただきます。



市長の食文化継承に向けた取り組みの一つとして、高校生たちも重要な役割を担っています。貴志川高校では、令和4年度から郷土料理の調理を家庭科の授業に取り入れ、継続的に実施。今年度で4年目を迎えたこの学習は、「かきまぶり（ちらし寿司）」を通じて、生徒たちが地域の食文化を守り、未来へつなぐ意義を体感する貴重な機会となっています。

この取り組みのきっかけは、令和4年度に紀の川市食育推進会議会長の三國和美さんから、郷土料理の大切さや「かきまぶ

り」の作り方について直接授業を受けたことでした。以来、生徒たちは市の食文化や現代の家庭でも調理しやすいアレンジ方法を学び、地域に伝わる味への理解を深めています。

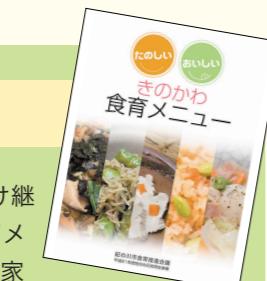
10月8日には、家庭部に所属する生徒たちを中心に「かきまぶり」の調理実習を実施。完成了した料理を前に、家庭部部長の江川泰葉さんは「彩りがきれい。伝統の味が昔から残っています。私たちも、この味をしっかりと受け継いで、次の世代に残していくことです」と話してくれました。

また、家庭科教諭の高井真起子さんは「生徒からは『家で祖母と作った』という声もあり、学びが家庭へ広がっていると感じます。食品をすぐに購入できる便利な時代だからこそ、この学習を通じて郷土料理の大切さに気付き、無理のない範囲で生活に取り入れてほしい。将来、生徒たちが自分の子どもや周りの人に、この紀の川市の味をつないでいてほしいと願っています」と話してくれました。

ふるさとの味にふれてみませんか

紀の川市食育推進会議が発行した、地域で受け継がれてきた料理をまとめた冊子『きのかわ食育メニュー』があります。四季折々の食材を生かした家庭の味や、行事・祝いの料理など、ふるさとの知恵が詰まった一冊です。地域に伝わる味を通して、市の食文化にふれてみませんか。

食育メニューは市ホームページ（右記コード）に掲載しています。



食の記憶を次の20年へ

郷土料理は、日々の暮らしの中で育まれた「食の記憶」そのものです。私たちがこれから考え、受け継ぎ、そして新しい形で育っていくことで、郷土の味は未来へと続いていきます。20年の食卓にも、笑顔とふるさとの味が広がるように、「これからの郷土料理」を一緒に考えてみませんか。



①②カレーと鶏そぼろに、市ならではの桃を加えて調理中。③④色鮮やかな野菜と旬の桃を使用。⑤「桃と地元産の牛ひき肉を使用したフルーツカレー」と「桃の鶏そぼろ丼」が完成! ⑥新メニューは大好評! みんなで美味しくいただきました。

地域の風土や暮らしが生んだ郷土料理。合併20周年を記念し、「20年後の未来に残したい紀の川市の郷土料理」を考えます。

我が家のレシピは、シン・郷土料理かも?

紀の川市の郷土料理

20年後も残る味を考える

全国各地には、多くの人に親しまれている郷土料理がある一方で、家庭で作られなくなつた料理は単に作られてきたものではなく、その土地の風土や暮らしの中から「生まれてきた」ものであります。歴史の異なる5つの町が合併して誕生した紀の川市には、それぞれの地域で親しまれてきた食材や調理法がありまます。新たな料理を「つくる」のではなく、市の郷土料理として20年後にも残る料理をみなさんと共に「考える」取り組みが始まっています。

広がる新たな郷土の味

家庭で親しまれてきた料理を地産地消、令和時代の調理法という視点で捉えなおすことを基

調理監修には和歌山信愛短期大学准教授の森岡美帆さんと、創-hajime cafe-施設長の野中康寛さんが参加。栄養面の助言を受けながら、地元食材を活用した地産地消の郷土料理として、家庭でも作りやすいレシピ作りを今後も進めていきます。

郷土料理とは?

ある地域や地方で長年にわたって伝承されてきた、特有の食文化を反映した料理のことです。その地域の風土、気候、歴史、宗教、習慣などに基づいて発展した料理であり、地元の食材を生かした調理法や味付けが特徴です。

このカレーが
郷土料理? //

