

# 夏の郷土料理 おいしく時短

## 串木野高家庭クラブ考案

講習会 保護者ら舌鼓

いちき串木野市の串木野高校家庭クラブが2日、校内で料理講習会を開いた。郷土料理を短時間で手軽に作れるレシピを考案し、クラブ員8人と保護者・小学生7人が一緒に作って味わった。



小学生や保護者と郷土料理を作る家庭クラブの生徒たち  
＝2日、いちき串木野市の串木野高校

同クラブは鹿児島県の郷土料理の研究と普及に力を入れており、今年には11月に行われる県高校家庭クラブ連盟の大会で研究発表する予定。大会に向け研究したレシピを保護者らにも知ってもらおうと初めて企画した。

お盆の朝に食べる精進料理「かいのこ汁」、油でうめん、洋風がねのほか、サツマイモや黒糖で作るオリジナル菓子「いもたん」を作った。かいのこ汁は本来の作り方は時間がかかるが、大豆の戻し方などを工夫し短時間で

仕上げた。混ぜてオーブンで焼くだけでできるいもたんには、小学生が挑戦した。レシピ考案の中心となったクラブ前会長の3年生、工藤純麗さんは「特産物を使い、手間を省いてもおいしくできるよう後輩たちと

意見を出し合った。苦労したかいのこ汁と、一から考えたいもたんには特に思い入れがある」と話した。研究成果は8、10日、旭町中央通りのまちなかサロンでも展示し、レシピを配布する。(田畑沙織)