

# 給食だより「桶売伝統食給食」特別号

## 今日の献立

- ごはん
- 揚げ豆腐のきのこみぞれだれ
- セカリ干し
- まるめ
- 牛乳

わたしたちは、桶売の伝統食のおいしさをたくさんの人に伝えるために、この献立を考えました。まるめは、川前地区の伝統食です。切り干しは、桶売の気候を生かした保存食です。揚げ豆腐のきのこみぞれだれは、桶売の自然をイメージしました。ぜひ、桶売の伝統食を味わってください！！

いわき市立桶売小学校

## まるめとは？



まるめは、川前地区の伝統食です。肉をきき、野菜をきき、調味料で味をつけます。肉は、ふつふつと煮るとおいしいです。肉をきき、野菜をきき、調味料で味をつけます。肉は、ふつふつと煮るとおいしいです。

## きじって？

きじは、国を代表する国鳥です。オスはあざやかな色の羽と長い尾をもっていますが、メスは地味な茶色をしています。オスは全長80~120cm、メスは50~60cmです。きじは、日本各地の林や草原にすんでいます。きじを飼育している所は、あまりありません。桶売には、きじ牧場があります。きじ肉はスーパーでは、買えない貴重なお肉です。



## それゆけ！桶売もりあげ隊



みなさん桶売という地域を知っていますか？桶売は、いわき市の北西、川前田にある地域です。自然が豊かで、めずらしい植物があります。また、昔から伝わる伝統食もあります。ぜひ一度、来てください！

私たちは総合で、桶売を盛りあげる活動をしています。まずアンケートをとって、活動内容を決めました。その後、桶売の植物や食文化について調査をして、図かんや食べ物ブックにまとめ、配布しました。その他にもあんどんを作ったり、歴史を調査したりしています。このような活動をして桶売をPRしています。



## 「セカリ干し大根」ができるまで

### セカリ干し大根とは…？

セカリ干し大根は、桶売地域の保存食です。大根を切って、干すことにより保存性が高まるのです。なぜかというとなすと水分がぬけるからです。これは、桶売に住んでいた昔の人の知恵です。保存方法には、干す以外にも凍みる・つける・焼くなどがあります。セカリ干しは、こりこりとした食感でおいしいです。



### 作り方は…？



- ① 大根をきれいに洗い、皮をむく。
- ② 15cmはばで切った後、5mmのあつさでうすく切る。
- ③ 干切りにする。ポイントは同じはばに切ること。
- ④ 切った大根をざるに広げ1週間ほど天日干しすると完成！