Health

健康サポート

【問合先】各記事の問合せ先にお問い合わせください

■ 広がる郷土料理の輪

桂川町では、「九郎丸の地鶏餡おにぎり」と「だぶ」を町の郷 土料理としています。

平成28年10月に実施した町の調査では、この2つの郷土料 理の認知度は10%前後ととても低い状況でした。

そこで、町は、桂川町食生活改善推進会(以下「食進会」)と 共に料理教室を開催したり、乳幼児健診や王塚古墳の公開時な どにレシピを配布するなど普及活動を行ってきました。

現在では、小中学校や保育所(園)へと取組は広がり、6月と1 月には「町内統一郷土料理献立の日」が実施されています。



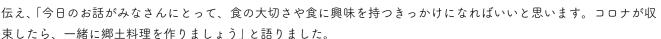
■ 桂川町から世界へ~桂川東小5年1組の取組~

桂川東小学校5年1組では、以前より「総合的な学習の時間」を活用して、世界各地と桂川町の郷土料理との共通点 や違いについて学習してきました。そして、外国の人にも桂川町の郷土料理を発信するために、「九郎丸の地鶏餡おに ぎり」と「だぶ」の紹介文を英語で作成しました。

ピンクのおばちゃんに会いたい!

学習を進める中で、食進会(ピンクのTシャツのおばちゃん)が郷土料理を伝える活動 をしていることを知り、「直接会ってお話が聞きたい!」と佐藤千津子会長をゲストティー

佐藤会長は、「九郎丸の地鶏餡おにぎり」が明治40年頃から食べられていたと言われてい ることや、桂川町の「だぶ」はとろみが特徴で、その加減も家庭や地域によって違うことを



話しを聞いた児童は、「調べてもわからなかった桂川町の郷土料理の歴史を知ることができた」「家族にも郷土料理

チャーとして招き、郷土料理や食進会の活動について話をしていただきました。

