

鶴岡食文化創造都市協 郷土料理レシピ集の改訂版発行

「おうち御膳」より充実



レシピを入れ替え、食に関する座談会などを掲載し、内容を充実させた「つるおかおうち御膳」の改訂版

鶴岡食文化創造都市推進協議会（会長・皆川治鶴岡市長）は、同市の郷土料理や行事食のレシピ集として2010年に作成した「つるおかおうち御膳」の改訂版を発行した。レシピの入れ替えのほか、旧市町村ごとの風習を伝える座談会、コラムなども載せ、食文化や郷土食の「教科書」としても役立つ内容とした。

初版は好評を得て増刷が繰り返され、約2万5千部が販売された。改訂版は約2年をかけて制作され、デザインやレイアウトを一新。旬の時期に合わせて食材を用意して調理し、写真を撮った。

掲載したレシピは141品目。全国的に食べられている物は除き、地域色を感じさせる物を選ぶとともに、塩分を少なめにするなど内容も見直した。新たに紹介したのは、「月山筍の味噌汁」「簡単鯛めし」「ハタハタ湯上げ」「蒸し玉子」

141品目、地域色強め コラムも

など。「小鯛だしがないときは白だし、あご（トビウオ）だしで代用しても良い」などとポイントを添えた。

また、「わが家のおうち御膳」の座談会として、「お正月には『子寒天』が欠かせない」（羽黒）、「12月23日は、女性が千粒の団子を作って寺をお参りする」（朝日）など、各地域の昔ながらの料理を住民が紹介。あんかけ文化、出羽三山の精進料理、黒川能と食事などをテーマとした識者らのコラムも掲載した。

担当した同協議会事務局の市食文化創造都市推進課の大川尋子主事は「制作を通し、各家庭の味があることを改めて感じた。本を活用し、それぞれのおうち御膳を作ってほしい」と話している。B5判、175ページ、1部1320円で市内外の書店、産直施設などで販売し、専用ウェブサイトでレシピを公開している。

発行を記念し、30日と8月24日に一般向けの料理講座、8月4、5の両日に夏休み親子料理講座が開かれる。時間はいずれも午前10時15分～午後0時半で、受講料千円、各回定員14人（定員を超えた場合は抽選）。今月21日午後4時まで、同協議会のホームページなどから申し込む。問い合わせは同協議会0235（35）1185。（三沢秀樹）