



金沢のみなさん

「ひつつみ」で大槌をPR

大槌では馴染み深い「ひつつみ」。町では「ひつつみ」を使って大槌の食の魅力をPRしていこうとしています。今回は金沢のみなさんにひつつみを作っていた様子と、その中の佐々木成子さん(表紙、下の列、一番左)からのお話をお届けします。

それぞれの家庭に根付くひつつみ

「ひつつみ」は子どものころからよく食べていて馴染み深く、まさに郷土料理という感じがします。ごはんまでのつなぎやもう一品欲しいときに、それこそ「とつて投げ」でさつと作れます。入れる具材も旬のものを使ったり、余りもので作ったりと、その時々、味付け、具材の切り方などもそれぞれの家庭でちがうと思います。

地域の集まりがあったときも、みんな作り方をわかっているのだから、やべりしながら楽しく作れます。今日も楽しく作ることができました。

大槌の食のPR

大槌はもちろんです、馴染み深い地域は多いと思います。遠野とかでも良く食べられている感じがしますね。それぞれの地域、家庭の味になっている「ひつつみ」がどんな新しいメニューになるのか楽しみです。

ひつつみを使った
アレンジメニューを開発中!!

地元の飲食店や民宿と協力して、「ひつつみ」を活用したアレンジメニューを開発中です。

協力していただいている事業者は次の方々と、个性的かつ美味しいメニューにどうぞ期待ください!

- | | |
|-----------|----------------|
| Ce-café | 麵匠 Tokishirazu |
| 割烹 岩戸 | ひので庵 弥栄 |
| 自然派厨房 凜々家 | どんりゅう庵 |
| チャリカフェ | 居酒屋多びす |
| 翔龍丸 | さんずろ家 |
| 和風喫茶 芳苑 | タカマス民宿 |
| あるご | 民宿六大工 |
| 炭火焼肉だいまる | 藤原民宿 |
| 鮎辰 | 民宿サトウ |

ひつつみを使ったアレンジメニューのほかにも
いろいろな方法で、大槌の魅力をPRしていきます!!

