

津久井地域の伝統的家庭料理  
“にぎごみ”再現・普及プロジェクト





## 津久井地域の伝統的家庭料理「にごみ」とは

「にごみ」は、津久井地域の家庭で伝統的に食されてきた「煮込みうどん」です。小麦の栽培が盛んだった津久井地域では、それぞれの家庭で打ったうどんと野菜を味噌や醤油の味付けで煮込んできました。しかし、食生活の変化により、「にごみ」は、今では、ほとんど食べられなくなっています。

そこで、二〇一一年度より津久井地域商工会連絡協議会と連携し、津久井地域の食文化に関する聞き取り調査をもとに「にごみ」を再現しました。その後、二〇一二年度は、多摩大学経営情報学部との協力も得て「さがみはらフェスタ」等のイベントへの参加・試食提供、「にごみ料理教室」の開催など、認知度を向上させるための活動を実施してきました。



「にごみ」を中華まんの生地一つ一つ手作りで包んだ「にごみまん」です

津久井地方の伝統料理である「にごみ」を普及を東京家政学院大学の教員、学生と津久井地域商工会連絡協議会の方々と連携をして行っています。今回新しい味の「にごみ」を提案しましたのでご賞味ください。



## 料理教室をはじめとした普及活動と成果

料理教室は学生が講師役となり、うどん作りから行います。これまで津久井地域で二回の料理教室を開催し、二〇名以上の方に参加いただきました。アンケート調査では、「家でも作ってみたいと思いました。」「トロトロしておいしかった。」など好評を得ました。

こうした活動に加えて、商工会の働きかけにより、現在では、津久井地域の飲食店において「にごみ」を召し上がっていたことができようになりました。

### プロジェクト概要

- テーマ  
津久井地域の伝統的家庭料理  
“にごみ”再現・普及する。
- パートナー  
津久井地域商工会連絡協議会  
(相模原市)
- 担当教員  
櫻井 美代子 助教  
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間  
平成23年4月～平成27年3月