

Case 5

津久井地域の伝統的家庭料理 “にごみ” 再現プロジェクト



◀ さがみはらフェスタにて試食とアンケートを実施

Step 1

“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だ“にごみ”がどの家庭でも食されてきました。しかし、食生活の変化により、“にごみ”は、今では、ほとんど食べられることはなくなってしまいました。



Step 2

津久井地域商工会連絡協議会では、この伝統的家庭料理である“にごみ”を再現し、地域の特産品として普及させたいと考えていました。そこで、本学と共同で地域の食文化に関する調査研究を行い、“にごみ”を再現するためのプロジェクトを開始しました。まずは、昔の家庭料理を知る地域のおばあちゃんを訪問し、当時の様子や“にごみ”の作り方の聞き取り調査を行いました。



Step 3

聞き取り調査とともに製造方法を教わり、“にごみ”を試作し、相模原市で開催された「さがみはらフェスタ」で試食を提供しました。うどんだけでなく、味噌や醤油、具材にもこだわり、懐かしい味を再現しました。これらの研究成果に基づき“にごみ”を普及させるために、商工会と共同でパンフレットを作成しました。



topics

“にごみ”が一般的な家庭料理であったころは、夕食に食べた残りを翌日の朝食にも食べていたといえます。翌朝の“にごみ”は、うどんがやわらかく、ところどころになっていて、夕食時とはまた違った味わいがあったといえます。

data

- パートナー 津久井地域商工会連絡協議会
- 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 2011年5月～2012年3月