

「okiraku キッチン」～置賜地域の「農」と「食」をつなぐ こと作り～

☆ 「okiraku キッチン」とは？

置賜地域の学生たちが生産者や料理人など食に関わる人たちとの交流を通じて、地域の「農」と「食」を学び、その魅力を発信する活動です。令和3年度は米短生3名、米沢栄養大生1名、山大生1名で活動しています。



★ たかはた食文化研究会顧問の島津憲一先生より、「かてもの」についてのお話をお聞きしました！



「かてもの」とは、一言で言うと食べられる草や葉のことです。これらは飢饉に苦しんだ江戸時代にも存在はしていたものの、世間ではあまり知られていなかったようです。そこで、上杉鷹山公は「かてもの」の食べ方をまとめた手引書を残し世間に広めました。これにより飢饉に苦しむ人が少なくなったかと思うと、身近な草や葉の貴重さを実感する機会になりました。

現在の私達も、食べられると知らないために食べていないたくさんの「かてもの」があります。そのひとつである“ひょう”をお浸しで頂くと、予想外の美味しさにびっくり。このように五感を使うことで、現代の方々にも「かてもの」を知って頂きたいと思いました。

