

### 花巻地域宮野目支店管内 宮野目料理研究グループ

女性部宮野目支部内の33人で構成。料理講習を中心に年10回程活動する。今回のコンクール応募はグループ内のA班が考案。奥から瀬川ゆき子さん、大久保八重子さん、平沢由紀さん、高橋美紀子さん、瀬川順子さん、阿部美智子さん、鎌田敦子さん



### 「適量」の奥にある、 本当の意味

色とりどりの食材が重なったお米のケーキ。一般公開の場でも一際目を引いた。一般的に言われる「マゴワヤサシイ」に追加した「タチ」は、子どもが大好きな卵とチーズ。この遊び心がレシピに魂を宿させるのだろうか。なんだか急に親近感が湧いてくる。

レシピ考案の裏話を聞くと、飛び交う言葉の端々に母さんたちのあつたかさを感じた。「子どもと一緒に作れるのが一番だよね!」「そうそう!だから楽しい事も大切」「忙しいお母さん多いでしょ?簡単でできる事も重要」。材料に「適量」が多いのも彼女たちのこだわりだ。「家庭の味を出してほしい。作る事に負担を感じたら、楽しい料理じゃなくなるもの」とリーダーの瀬川ゆき子さんは語る。とはいっても試作は、分量はもちろん見た目や食感、牛乳パックの型にもこだわった。だからこそ言える「適量」である。奥が深いのだ。



## マゴタチハヤサシイ お米のケーキ

材 料 牛乳パック4個分

### 《基本のすし飯》

白米…2合、黒米…大さじ2、すし酢…大さじ2~3

### 《具 材》

※分量が掲載されていないものは適量



1. 見た目がおいしいのは一目瞭然だが、作っても楽しく、味も格別にうまい  
2. 12種類の食材 3. 仲間たちが揃えば、調理室は明るい笑顔が溢れる



何回作っても、いろいろな表情を見てくれるお米のケーキ。開いた瞬間の喜びも楽しい食事のひとつだ。牛乳パックにもこだわりが光る。作った後に取り出しありよう、事前に四隅を切っておき、テープや輪ゴムで止めておく。



JAでは、そんな管内産畜産物の新たな可能性と、この地で生きる人々の知恵を集めるべく「地産地消料理コンクール」を毎年開催。地産地消を普及するために、数々のアイデア溢れるレシピを地元に広めてきた。

今年は開催地域を花巻のほか、北上・西和賀、遠野の3会場で行った。その効果もあり、地元に眠っていた家庭の知恵や味、アイデアがより広く掘り出された。

今年のコンクール募集テーマはJAの主力品目である、米とピーマンを使用したレシピ。各地域審査会の審査委員長を務めた齊藤洋美さんは「地元食材の活用に加え、健康面への配慮や彩り、味や手軽など、レベルが高い」と好評価。最優秀賞をはじめ6点を選んだ。

今回の特集では、各地域の最優秀賞受賞者からレシピに込めた思いを伺った。

# 農の恵 大地のごちそう



管内は「農畜産物」の宝庫であり、その食材を生かした料理を生み出す「人のアイデア」が溢れている。

J Aでは、そんな管内産畜産物の新たな可能性と、この地で生きる人々の知恵を集め、地元に眠っていた家庭の知恵や味、アイデアがより広く掘り出された。

今年は開催地域を花巻のほか、北上・西和賀、遠野の3会場で行った。その効果もあり、地元に眠っていた家庭の知恵や味、アイデアがより広く掘り出された。