

# 美郷町の 四季の行事と郷土料理

美郷町食育推進会議 地域部会



## はじめに

美郷町では、中国山地の美しい山々でとれる季節の山菜やイノシシ、江の川でとれる鮎等を使った昔ながらの食文化が代々受け継がれてきました。しかし、食品の流通や保存技術、ファーストフード、中食（弁当、惣菜）業の発達により、季節はずれの農産物や料理が食べられるようになり、美郷町で採れる旬の「農産物」や、四季折々の優れた「郷土料理」は、子育て世代を中心に関心が薄れてきています。

郷土料理は、その土地でとれた旬の農産物をその土地の手法で調理されており、料理の生まれた背景や気候風土に適した昔の人の知恵が込められています。また、郷土のことを知り郷土を愛する心を育てるためにも、郷土料理を大切に次世代に伝えていく必要があります。

この冊子は、「美郷町食育推進計画」の推進母体であります「美郷町食育推進会議」の地域部会が、町民の皆様を対象に行いました「美郷町で伝承されてきた行事食や郷土料理」のアンケート結果をもとに作成しました。郷土料理が次世代に受け継がれていきますように、家庭や地域等で参考活用いただければ幸いです。

平成23年10月

美郷町食育推進会議

会長 景山 良材

## 目次

春（目次）	1
四季の行事と郷土料理	2
伝えていきたいふるさとの味 / 食材の加工	3
レシピ	4～12
夏（目次）	13
四季の行事と郷土料理	14
伝えていきたいふるさとの味 / 食材の加工	15
レシピ	16～22
秋（目次）	23
四季の行事と郷土料理	24
伝えていきたいふるさとの味 / 食材の加工	25
レシピ	26～34
冬（目次）	35
四季の行事と郷土料理	36
伝えていきたいふるさとの味 / 食材の加工	37
レシピ	38～45