

Fusyo Collaboration letter



11月 25日

No.25

文責 廣田 秀俊

大分のお土産 郷土料理って言えば？

「やせうまってどんなお菓子かな？」この問いかけに「知っているよ！」と答える児童の声が聞こえてきました。「食べた事がある人？」という質問には、多くの子が手をあげて応えていました。



11月18日(月)に【やせうま本舗】の田口永依子さんを講師に迎え、『やせうまについて』のお話を全校児童で聞きました。

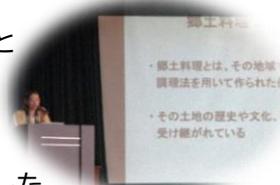
お土産として売られているやせうまのお菓子は、60年以上の歴史があります。大分県を代表するお土産として、またお茶会のお茶菓子として創られたのが始まりだそうです。もともとあったやせうまをたくさんの人に食べてもらおうと、形を変え一口サイズにアレンジして誕生しました。

やせうまは、だんご汁やりゅうきゅうと並ぶ、大分を代表する郷土料理です。由布市挾間町史にも残っている、やせうま発祥の伝説として、この名がつけられたとも言われています。そんなふるさとの味を大分県以外の人にも食べて欲しいという願いも込められています。



やせうまの製造過程も動画で紹介してくれました。大豆を焙煎するところから始まり、製粉の作業としてきな粉が作られる様子。求肥づくりの製造やきな粉餡が完成する様子などが画面に現れると、子供たちの歓声が沸き上がりました。一つ一つ個包装で作業するお話にはどの子も驚きの表情を見せていました。

“からだにやさしいおやつ”を“より健康的なお菓子づくり”のもと“郷土の味を広めていく”ことを、強い思いで語ってくれました。



1～3年生のお話の中では、次のような質問や感想が聞かれました。

「あんこって何でできているの？」の質問には、大豆を煮詰めて作っていること、「やせうまは1日で何個作るのですか？」には、手作りの作業が多く1週間で1万2千個を作っているという回答を聞き、やせうまのお菓子について、深く学ぶことができました。

「やせうまはあまり好きじゃなかったけど、魅力を知れたから、おいしそうだなと思うようになりました」と素直な思いを語ってくれる場面もありました。

郷土料理や大分の歴史を改めて知るよい機会になった1時間でした。

