

みんなで鯨カツカレーをつくって食べよう！



8月8日（火）油谷保健福祉センター 栄養実習室・集団検診室

「油谷の川尻地域は、伝統的に鯨の捕鯨文化が継承されています！」



2023 油谷まち「みんなのサマースクール」の第2日目は、8月8日（月）に油谷健康福祉センターの栄養実習室と集団検診室で行いました。

テーマは【食文化】で、油谷の川尻地域にある捕鯨の伝統文化を食することで『みんなで鯨カツカレーをつくって食べよう』をテーマに調理と会食を行いました。この講座は、「長門大津くじら食文化を継承する会」と共催し、食材等の提供をいただきました。

また、調理では「油谷なでしこ」と「男子厨房に入る会」の皆様にご支援と御協力をいただき実施することができました。ありがとうございました。

参加者は小学生6名と中学生17、大人25名の計48名でした。

受付と着替えが終わると、手をよく洗いグループに分けられました。そして、自己紹介をし、役割分担をして早速調理開始です。

各グループには「油谷なでしこ」と「男子厨房に入る会」の方々が指導され、スムーズに調理することができました。野菜や鯨肉を切ったり、鯨の皮をゆがいたり、鯨肉に卵やパン粉などを付けて揚げたりと、作業は多岐にわたりましたが、順調に仕上がりました。最後にデザートのフルーツのヨーグルト和えをつくり全てが完了です。

会食会場の集団検診室にカレーやごはん、フルーツヨーグルト和えなどを持って行き、各グループで配膳をしました。

全員の準備ができたところで、「長門大津くじら食文化を継承する会」の藪木事務局長さんのあいさつと、川尻の伝統捕鯨について簡単に説明をしていただきました。

その後、みんなでそろって会食をしました。とてもおいしかったのでしょう。中学生は2度も3度もお代わりをする生徒もいました。油谷地域の伝統的な食文化である鯨肉を使って作り味わった鯨カツカレーは、参加者にとって伝統文化を食する意味で良き思い出になったことでしょう。

