



# 武雄's スイーツ☆

チーム名 ももあん

A decorative border of various food and nature emojis surrounds the text. The emojis include bowls of green soup, pink cherry blossoms, green dumplings, and other traditional Japanese food items.

# 郷土料理で地域のことを 知ってもらおう！！

このテーマにしようと思ったきっかけ

- ・身内が食育教室に行っている
- ・自分で郷土料理を作れるようになりたい
- ・地域の活性化を図るために

今回実践したものの  
・ゆでだご

畑仕事の休憩のときにおやつとして  
食べられた

・黒米おはぎ

今も地域で親しまれている



# 活動その

# 1

## 活動日程

▶▶▶8月4日

## 活動内容

- 👉話を聞く
- 👉実際に郷土料理を作ってみる

## 場所

- 👉朝日町食生活改善推進協議会会長  
中尾良子さん宅

# 活動その

# 2

## 活動日程

▶▶▶8月27日

## 活動内容

👉作った郷土料理のレシピを朝市で配る

## 場所

👉楼門通り

👉黒髪の里・trattoriYa

実践その①

# ゆでだご

□丸める時に  
手に水を付ける

□もち米→ご飯

□厚さは薄めに

もうひと工夫...

トッピング▶▶▶きなこ、黒砂糖のほかにあんこ、みたらしを使ってもうましっ

かたち▶▶▶♡や☆にする  
と見て楽しめる

などを教えてもらいました



# 黒米おはぎ

## 実践その②

- 手にラップを敷いて丸める
- 黒米は1回だけ洗う

1

などを教えてもらいました

もうひと工夫...

- ラップを両端でねじる
- 持ち運びできる
- 形がかわいい









# レシピ配り

ここに配りました

- ・楼門朝市
- ・黒髪の里
- ・torattoriYa



## 楼門通り

若い人たちが集まると思って行ったが、  
年配の方のほうが多かった

快くもらってくれる人が多かった

「手軽に作れる？」

「課外活動なのか？」

とよく聞かれた



torattoriYa

- ・クラウドファンディング
- ・飲食店とコラボ

→募金

実現できれば...

郷土料理をもっと多くの  
人に知ってもらえる





- 小麦粉 300g
- 白玉粉 100g
- ご飯 100g
- 塩 少々
- きな粉 100g
- 黒砂糖 100g



- 作り方
- ① 米を炊く時に水で柔らかく煮る。
  - ② 小麦粉、白玉粉 ①のご飯をボールに入れ、熱湯を少しずつ加えながら混ぜる
  - ③ 手で握り、熱湯に入れてから、うすく煮め、湯を切り、冷ます。
  - ④ 熱いうちにきな粉と黒砂糖をかける

**Point**  
 ①の時に、手に水をつけて、こねやすいように!!!

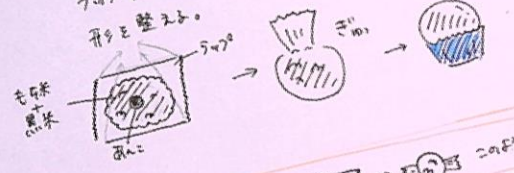
**仕上げ**  
 きな粉・黒砂糖 + あんこ、お好みで!!!

### 黒米おぼろぎ

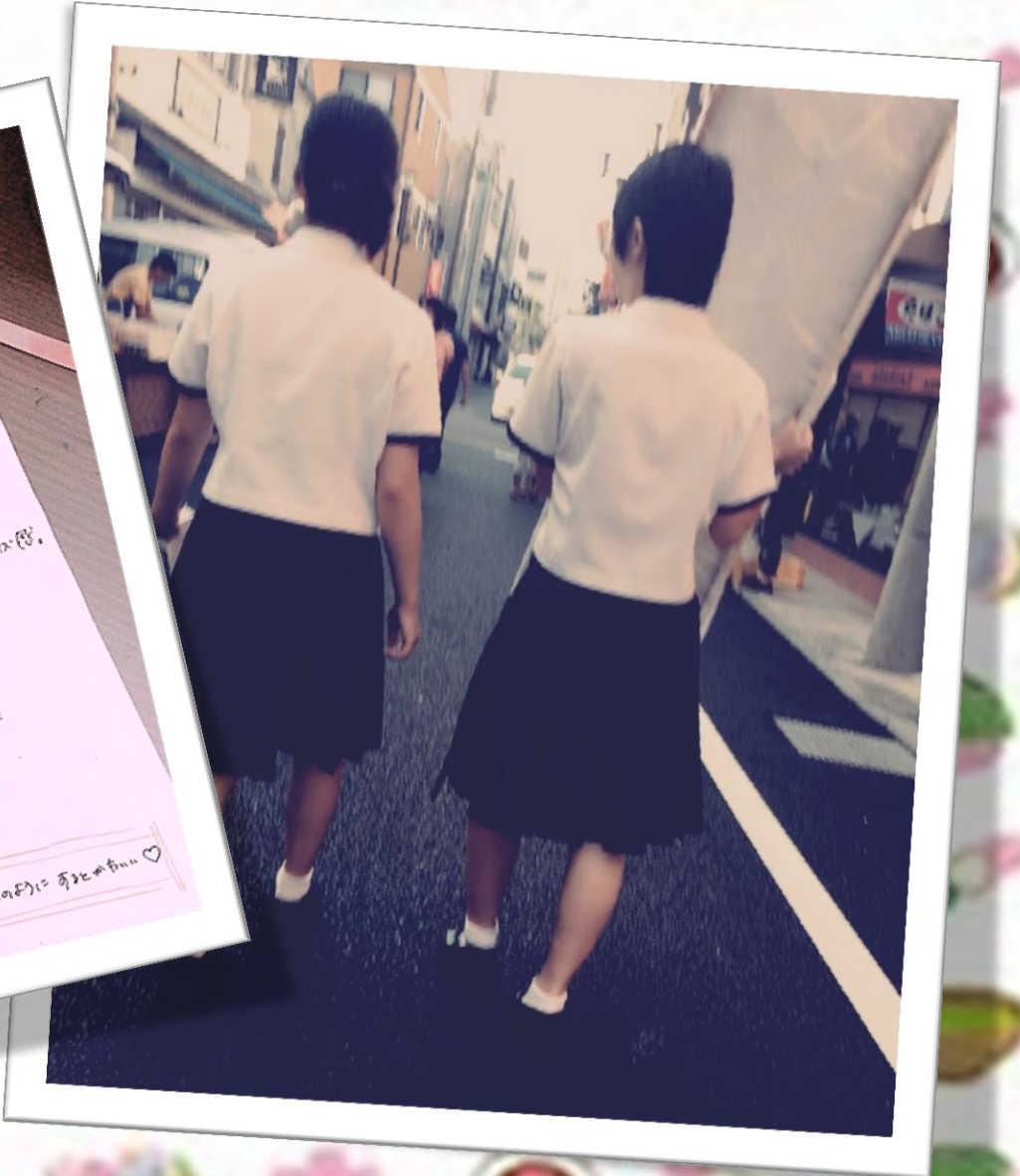
- 材料 (10個分)
- もち米 3分
  - 黒米 2分
  - あんこ 400g



- 作り方
- ① もち米は洗って、専用器で炊く。炊きあがったら水を加えて!!!
  - ② 黒米は洗って、炊く2分前に入れて!!!
  - ③ あんこは15個分ほどに丸める。
  - ④ もち米+黒米が炊けたら、よく混ぜ、ラップにうすく包んで、あんこをのせて包む。



**仕上げ**  
 ラップで包んで、レンジで加熱!!!



# まとめ



故郷の味を忘れないよう  
にもっと武雄について  
知ろうとする意志が必要

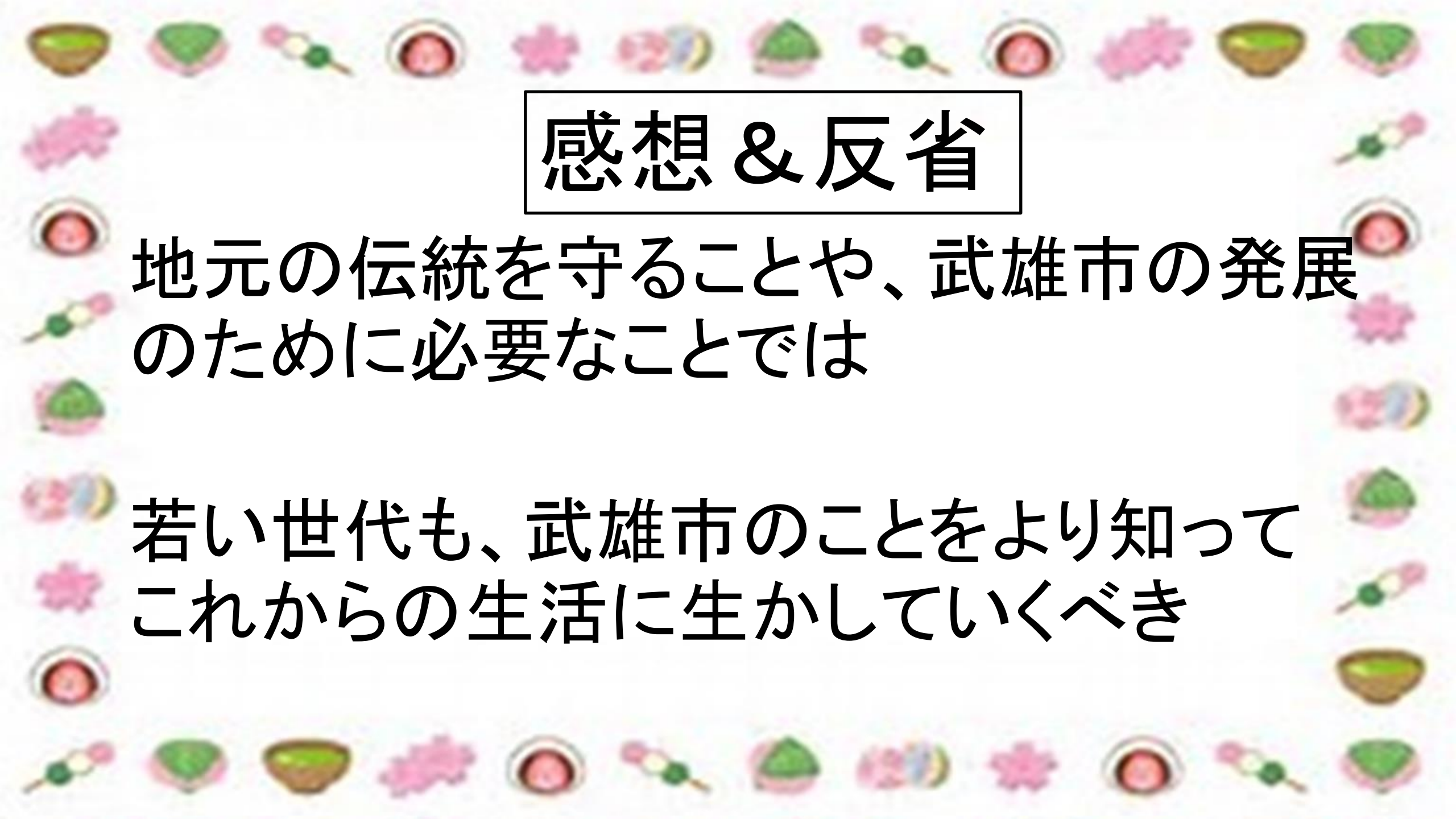
# そのためには



『食』に関していえば...

- ・小中学校、高校での講話や調理実習
- ・郷土料理の本やレシピを広める  
(SNS、図書館)
- ・ポスターで呼びかけ





# 感想 & 反省

地元の伝統を守ることや、武雄市の発展のために必要なことでは

若い世代も、武雄市のことをより知ってこれからの生活に生かしていくべき



黒米を利用したお菓子を作ったが、今度はそれ以外の特産品を使った郷土料理を作ってみたい

武雄市の銘菓を知らない  
→見つける、アピール



ご協力いただいたところ

- ・朝日町食生活改善推進協議会
- ・武雄市福祉部健康課



ありがとうございました！

ご清聴  
ありがとうございました

