うつべ自慢の郷土めし　レシピ募集

内部地区では、まちづくり推進協議会と内部地区市民センターが協働し、平成29年度地域活性化事業で、①うつべ自慢の郷土めしの普及、②史跡前立看板の整備、③歴史・自然探訪ウオーキング大会の実施、④小・中学生向けうつべ探訪講座の実施の４つの事業を実施します。

　①の事業では、「うつべ自慢の郷土めし」のレシピをまとめ、小冊子を作成し文化祭等の行事で、お披露目していきます。

みなさんの知っている内部地区で古くから伝わる料理や特産品を活用した身近な料理を教えてください。

7月21日（金）までに、この用紙に料理レシピ等を記載したものを、内部地区市民センターまで送付してください。（ＦＡＸ可３４９－２００４）　　　Eメールアドレス：utsube-c@city.yokkaichi.mie.jp

**○**自治会名【　　　　　　　　　　　】　○連絡先（氏名・電話）【　　　　　　　　　　　　】

|  |  |
| --- | --- |
| 料理名 |  |
| どのような料理ですか |  |
| どのような時に  振る舞われますか  （エピソードなどを記入） |  |
| いつごろから  振る舞われて  いるのか |  |
| 他地区に  自慢できる点 |  |
| 材料（２人分）  ＊参考文献などがあれば複写したものを添付 |  |
| 作り方（手順） | ①  ②  ③  ④  ⑤ |

うつべ自慢の郷土めし　レシピ募集　【記入例】

内部地区では、まちづくり推進協議会と内部地区市民センターが協働し、平成29年度地域活性化事業で、①うつべ自慢の郷土めしの普及、②史跡前立看板の整備、③歴史・自然探訪ウオーキング大会の実施、④小・中学生向けうつべ探訪講座の実施の４つの事業を実施します。

　①の事業では、「うつべ自慢の郷土めし」のレシピをまとめ、小冊子を作成し文化祭等の行事で、お披露目していきます。

みなさんの知っている内部地区で古くから伝わる料理や特産品を活用した身近な料理を教えてください。

7月21日（金）までに、この用紙に料理レシピ等を記載したものを、内部地区市民センターまで送付してください。（ＦＡＸ可３４９－２００４）　　**Eメールアドレス：utsube-c@city.yokkaichi.mie.jp**

**○**自治会名【　南小松町　】　○連絡先（氏名・電話）【**☆☆　☆☆**345-3951】

|  |  |
| --- | --- |
| 料理名 | ガラガラ |
| どのような料理ですか | 大根を粗いおろし器（おにおろし）ですりおろし、水分を絞った後に、ほぐした煮干し、油揚げ、青ネギ、ニンジン、みかんの皮などを刻んで酢味噌風にした料理 |
| どのような時に  振る舞われますか  （エピソードなどを記入） | 町内の集会や法事などで人が集まるときに、おかずの一品として作られた。小さいころからの大好物。 |
| いつごろから  振る舞われて  いるのか | わたしが、小学生の頃（約５０年前）でも作られており、大好物であった。 |
| 他地区に  自慢できる点 | 主に鈴鹿方面の郷土食みたいであるが、内部地区では、南小松。北小松以外ではあまり作られることは無い。 |
| 材料（２人分）  ＊参考文献などがあれば複写したものを添付 | 大　根　　○○個　　　人　参　　○個  　煮干し　　○○ｇ　　　みかん　　○個  　油揚げ　　　○枚　　　酢味噌　　　　　　調味料　　　など |
| 作り方（手順） | ①　大根をおろし器ですりおろす  ②　煮干しを酢につける（○○時間程度）  ③　絞った大根、酢を切った煮干し、油揚げ、青ネギ、ニンジンを  混ぜる  ④　味噌をいれる |