

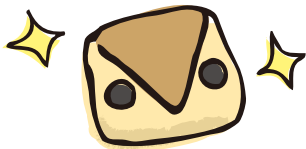
取手市の鳥(ふくろう)をかたどった

「ふくろういなり」



ふくろうをかたどった「ふくろういなり」を郷土食にする為に、市内の高校や公民館等で学生や保護者の方々に講習を行い普及活動をしています。

ゆめまっぷの会代表の雨宮さんが作り方を教えてくれるよ~♪



茨城新聞日曜版 テイスト
Taste
Vol. 282

あじの食
取手「ふくろういなり」

「飯飯は、ラッパンに包んだまま僕にさまして下さい」。秋澄が止まるほどの足音。取手市の寺原公民館を歩くと、威勢のいい声が聞こえてきた。取手市立第一中のお母さんたちも対象に、取手市の鳥「ふくろう」をかたどった稲荷寿司とのお茶会講習が開催されている中だった。講習を始めるのは、お茶会でラッパン稲荷を講師の雨宮山利さん(左)、「この街に移り住んで30年、取手市には、地産物がほとんどない」とが口癖から気になっていた。



雨宮さんが講習でふくろうの目をつけるよ。参加者から一列に「かわい〜」の歓声が上がったお茶会

お袋の味、街の新たな郷土食へ

「ふくろういなり」は、昨年雨宮さんがお茶会し、講習を企画した県立取手総合高校(東郷クラブ)の生徒たちから、普及活動を行った。市内の和菓子店「千全堂」で販売されている。「この街の新しい郷土食」として少しずつ広めたい。雨宮さんは目を輝かせた。

「ふくろういなり」は食べた時の髪が白くなるという。「飯飯は、白米に黒飯米を混ぜてあります。二飯は薄っすらとピンク色。赤いのでしょーと、4つのデパートを忙しうりに閉りながらも、雨宮さんは「こり飯なんだ。お母さんたちは、みりんや砂糖、しょうゆでせじょうぶく煮つけた稲荷揚げをさつと煮出し、戸惑いながらも酢飯を降めていった。ふくろうに見立てる稲荷揚げは、両脇に切れ目を入れ、片方はフタになるように袋の口を縛り、もう一方は二角に折り、ふくろうの顔を作る。「稲荷揚げをひっくり返すことで、ふわふわとした羽色の様に出来上がる」という。黒豆でつらな味をつけて、あつという物に完成。7人の子どもを育てる主婦の清水かずみさん(右)は、「最初はどうすれば、形になるのか想像できなかった。これなら家庭でも簡単に作れそう。子どもたちのお弁当に持たせたいです」と満足そうだった。