

米子をエンジョイしている人々

よなごびと

第15回

いただき伝承クラブ 代表

秋鹿 洋子 さん



” 具材を混ぜて、愛情ひとさじ
懐かしくてほっとする味を残したい “

油揚げの中に野菜とお米を詰め、だし汁でじっくり炊き上げた、弓浜半島を中心に当地に伝わる郷土料理「いただき」。秋鹿さんは、そんな「いただき」を保存、伝承しようとしているお一人です。毎月、崎津公民館で実施される料理クラブと並行しながら、地域に伝わる味を残すべく「いただき」の普及に取り組んでいます。

「いただき」という特徴的な名前の由来には諸説あり、「大山の頂の形」がありがたい存在だとか、「頂くもの」ごちそう」という意味だとか。

「地元の人たちにとっては、普段のちょっとしたごちそう」という存在でした。私が子どもの頃の運動会のお弁当は、みんな「いただき」だったのよと、当時を懐かしみます。

昔は各家庭に伝わるさじ加減で作っていたので、レシピがほぼ存在せず、あったとしても単位や道具が現在と異なります。伝承活動にあたっては、それを現代風のレシピにアレンジする作業が一番の苦労だったそう。志を同じくする仲間と、失敗を繰り返しながら試行錯誤を重ねたそうです。

秋鹿さんは「作り方は喜んでお教えするので、気軽に問い合わせしてほしい。冷凍できるので、作り置きにも便利」と、ほほ笑みます。出来上がった「いただき」は、ふわっと炊き上がり、中からじゅわっとあふれ出すおいしいだし汁が口いっぱいに広がります。

「浜のいただき」レシピ (18個分)

【材料】

米	1kg	A	砂糖	大さじ 1
ごぼう	2本		しょうゆ	大さじ 1
にんじん	2本	B	水	2,400cc
干しいたけ	7枚		(昆布と干しいたけの戻し汁を含む)	
油揚げ	18枚		砂糖	150g
昆布、いりこ	適量		しょうゆ	200cc
			酒	100cc
			みりん	200cc
			だしの素 (18g 入り)	2袋



【作り方】

- ① 米をといで水気を切っておく。
- ② ごぼうはさきがき、にんじんは千切り、干しいたけは水で戻して細切りにし、①とAを混ぜ合わせ、愛情を込める。
- ③ 油揚げは一辺に切れ目を入れて開き、熱湯をかけ油抜きをし、②を詰めて、切り口をつまようじで縫うように留める。
- ④ 鍋に昆布といりこを敷き詰め、③を立てて並べ、よく混ぜ合わせたBを加える。
- ⑤ ④に落としぶたをして火にかけ、沸騰したら強火で10分、中火で15分、弱火で10分炊き、火を止めて10～20分蒸らす。蒸らした後、水でぬらした軍手をはめて鍋から取り出し、温かいうちに形を整える。

米子市の人口と世帯数 令和元年11月末日現在 (住民基本台帳による) ※ () 内は前月比
人口 147,893人 (+32人) 男性 70,434人 (+18人) 女性 77,459人 (+14人) 世帯数 67,087世帯 (+45世帯)