

2017/2/27

お試し講座

郷土料理

～「もぶり」^{おおひら}「大平」チャレンジ☆～



2月27日（月）、和木学園開園前のお試し講座として

郷土料理「もぶり」「大平」チャレンジを行いました。



和木町おふくろさん有志のみなさんに、岩国市、和木町、大竹市に

伝わる郷土料理について、お話を聞きながら、

実際に「もぶり」「大平」を調理しました。

ところで、みなさんは“もぶる”という方言をご存知ですか？



岩国、和木、大竹地方に伝わる方言で、

「混ぜ合わせる」という意味です。

まさに「もぶり」は混ぜ合わせる料理。



材料は大量のごぼう、れんこん、さといも、にんじん！

見るからにはたくさんの野菜をつかってヘルシーです。

みなさん手際がいいので、大量の材料もあっという間にせん切りや乱切りに変身。

あとは煮て味をつけるだけ。楽しみ♪



材料が煮えました！

いよいよ「もぶり」ますよ～

炊き上がったご飯を桶に入れて、具を入れていきます。

ほんと具たくさんで感動！今回は、黒豆も混ぜました。

仕上げに、塩で味をととのえて完成。



「大平」は、さといも、鶏肉、にんじん、しいたけ、
れんこん、ごぼう、こんにゃく、生揚げ等をだし汁で煮て、

しょうゆ、みりんで味をつけます。

「大平」もいい感じにできました。



想像以上に、調理や食事中に盛り上がり、

楽しい雰囲気での講座でした。そして、

とにかく美味しかった♪

「もぶり」「大平」最高！

郷土料理を知るっていいですね。

