



食に限らず、みなさんの身の周りには伝統的なものや事柄(祭りや行事、風習、工芸品など)があると思います。記事を読んで、「伝承の一つの在り方」について、どのように考えますか。具体的な例をあげ、下の条件に合わせて考えを書きましよう。

とろとろ食感でさっぱり

こざき練ねり

くだもの
果物、野菜と合わせて

あま
ず
甘酸っぱさの中に広がる米
の風味、口当たりの良いとろ
とろとした食感――。県南部に
伝わる「こぎき練り^ね」は、すり

つぶした米を煮て、砂糖と酢で味付けした伝統食。主に夏場、冷やしてお茶請けやスイーツとして親しまれてきた。

県文化財調査報告書「秋田
県の郷土食」によると、米ど
ころで「甘み志向が特に強
い」平鹿地域や雄勝地域で食
べられてきた。「こぎき」と

は砕^{くだ}けた米のこと。精米^{せいまい}後の
選別^{のぞ}で除かれた未熟^{みじゅく}な青米^{あおまい}や
砕^{くだ}け米^{まい}のうち、大きい粒^{つぶ}はみ
そや自家用酒に、細かい粒^{つぶ}は
こざき練^ねりに使われた。一粒^{ひとつぶ}
も無駄^{むだ}にしないという精神^{せいしん}が
表れた料理だった。日常的に

も食べていたが、田植え後の
 さなぶりや春、秋の彼岸ひがん、冠かん
 婚葬祭こんそうさいの場で客人へのもてな
 しとしても振ふる舞まわれた。

県内には「あきづけ」「粉なます」と呼ばれる似た料理がある。米と砂糖、酢を使うことは共通しているが、あきづけと粉なますは粉状の米で作るため滑らかなのり状なのに対し、こぎき練りは米の粒感が残るのが特徴だ。

横手市雄物川町の佐藤イチ子さん(81)は、母や親戚が作る様子を見て作り方を覚えたという。菓子^{かし}を直売所に出品していた佐藤さん。県総合食品研究センター(秋田市)からこぎき^ね練りを日持ちする

※
パウチ詰めにしてはどうかと

提案を受けた。「多くの人に
でんとう
伝統食に親しんでもらいた
い」と、2009年に地元産
のリングオやブドウを加えて商
品化した。

調理のこつは、砂糖と米を
焦がさないよう、休まずかき
混ぜること。盛り付けは缶詰
のミカンやキュウリが一般的
だが、佐藤さんはイチゴやキ
ウイ、ジャムでアレンジ。シ
ャンパングラスに入れるとき
らにおしゃれだ。「器やトッ
ピングは自由でいい。若い人
も親しみやすいと思う」

家庭で作る人は少なくなつたが、佐藤さんは「昔ながらの形にこだわらなくても、その時代に合った形で残していきたい。それも伝承でんしょうの一つの在り方」と語った。

※【パウチ詰め】食品などをパウチと
呼ばれる袋状ふくろの容器に詰めること。

より。記事は手直ししています▽
 △秋田魁新報2025年6月30日付

- 身でんとうの周りにある伝統的なものや事柄ことがらをあげて、
その伝承でんしゆについて考えを書くこと。
- ・百字以上、百二十字以内にまとめて書くこと。
- ◆の印から書き始め、改行かいぎやうをしないで続けて書くこと。

出題・監修：小松尚子
(元秋田県教育専門監)

身の周りにある
伝統的なもの

100字

120字