

# 六合の郷土料理を 受け継いでいこう

歴史・文化 1班

～研究のねらい～

- 六合の郷土料理を調べ、  
一緒に作り地域の人との  
交流を深めると共に  
郷土料理を伝えていく

## ～調べた方法～

- ・ インターネット
- ・ 六合村誌
- ・ インタビュー（元 八滝の会の方）

# 郷土料理とは？

- その地域に根付いた産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、地域で広く伝承されている **地域固有の料理**。
- 「ご当地グルメ」 などとは違います。

# 調査結果

六合の郷土料理として今回は

❀ 入山かりんとう ❀

❀ 炭酸まんじゅう ❀

❀ おつけだんご ❀

の3つを取り上げました。

# 実際に作ってみました

8月6日 月曜日

山口美穂さんに作り方を教わりながら、  
小学生と保護者の方々にも参加してもらい、  
一緒に作りました。



# 入山かりんとうの作り方

## 材料

・小麦粉　・重層　・砂糖　・卵　・牛乳　・塩　・酢

## 作り方

- 1　小麦粉と砂糖と塩と重曹を混ぜてふるう
- 2　溶いた卵と泡立てた牛乳と酢を混ぜ生地を作る
- 3　1 cmほどの厚さほどに伸ばし適当な大きさに切る
- 4　160～170℃の油で揚げる

よく油をきって出来上がり！





入山かりんとうには木曾義仲の  
落人伝説があります

入山には門松の用意をできた **宵の山本** と

明けて逃げてきた **明の山本** がいます

しかし、逃げてきた当時はとても空腹のため、  
台所にあった粉を丸め、囲炉裏のなかで焼い  
て食べたそうです

これを油で揚げた物を

**「入山かりんとう」** と言うようになった

# 炭酸まんじゅうの作り方

## 材料

- ・小麦粉
- ・重曹
- ・砂糖
- ・ベーキングパウダー
- ・水
- ・酢
- ・あんこ

1 あんこを丸める

2 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、2, 3度ふるい酢と水を入れよくこねる

3 生地を分け皮にあんこをのせ包み込む

4 濡れふきんを敷き、強火で蒸す

出来上がり！



# おつけだんごの作り方

## 材料

- ・小麦粉
- ・人参
- ・長ネギ
- ・大根
- ・ジャガイモ
- ・油揚げ
- ・干しシイタケ
- ・味噌
- ・煮干し
- ・だしの素

1 具材を切る

2 鍋に水と煮干しをいれ沸騰させる。  
沸騰したら煮干しを取り出し、だしの素と  
シイタケの戻し汁を入れる

3 鍋に野菜を入れ、その後に油揚げを加えて味噌を入れて味を整える

4 だんごを作る

- ・小麦粉をボールに入れ水を入れながら混ぜ合わせる

- ・だんごを鍋に入れる

浮き上がってきたら完成です

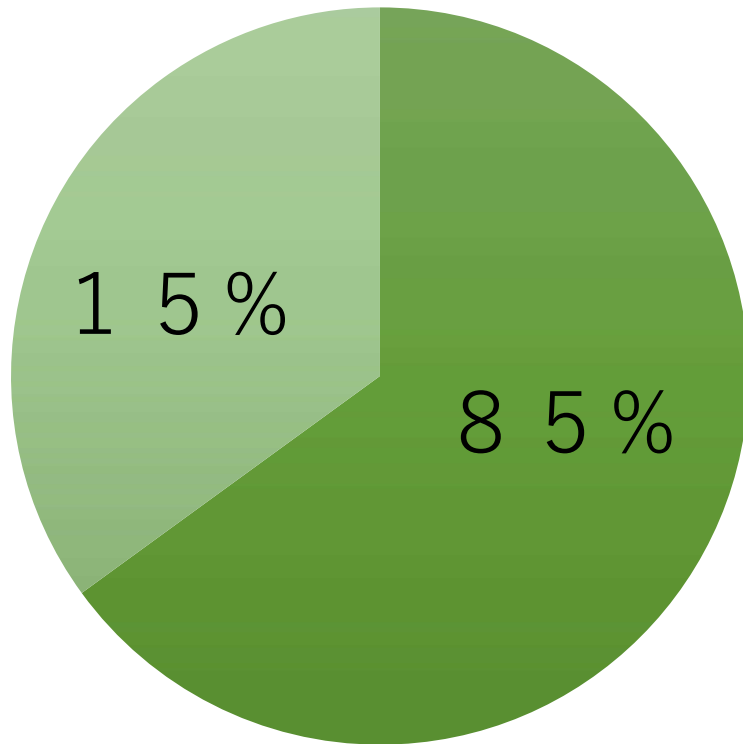


郷土料理を食べたことがありますか



全員が食べたことがある、  
と回答してくれました

# 郷土料理を作ったことがありますか



■ ある

■ ない



誰が作りましたか？

お母さん、おばあちゃん、もらった



という回答がありました

インタビューをしてみても

インタビューは

元 八滝の会 **山本幸枝さん**

にお話を聞きました。

Q 1 八滝の会が作られた理由は何ですか

A 六合の八つの滝にちなんで、世立地区の女性により「八滝の会」が平成8年に設立されました

せっかく入山きゅうりや入山かりんとうがあるから地元の物を付け加えて売るという目的があった

Q 2 当時の会員の人数は何人でしたか

A 当時は27～28人いましたが、すぐに抜けてしまった人もいるため23～24人で活動していた。

最後にいた人数は14人でした

Q 3 当時の活動内容を教えてください

A かりんとう班、漬物班、まんじゅう班、惣菜班、うどん班があった。

かりんとう班は入山かりんとうを作り、まんじゅう班は花豆を使ったまんじゅうを作った。

惣菜班は山椒のつくだ煮、漬物班が入山漬けをつくっていた

これらは

- 文化祭
- 六合温泉医療センターの納涼祭
- 六合ふるさと祭り

などのイベントに出品していたほか

道の駅六合にも土日や祝日に出品していた。

Q4 会が無くなってしまった理由はなん  
ですか

A 活動期間は平成8年4月11日～平成30年  
3月31日までの22年間活動していた。

高齢化により人数が減少し、若い人を誘っても  
入らなくなり後継者不足により惜しまれつつ  
無くなった

Q5 郷土料理を次の世代にどのように伝えていくか

A とても難しいことです。なので、  
家庭内で伝えていくことが大切だと思います。





Q6 作るコツを教えてください

A 入山かりんとうは固くこねすぎない事  
手早くこねないと、砂糖が溶けてしまう

炭酸まんじゅうも固くこねすぎない事  
粉が多いのはダメです

# 成果と課題

- 郷土料理を一緒に作る事で広めることができた
- 私たちも六合の郷土料理についての魅力をさらに  
しることができた
- 入山かりんとうは誰でも簡単に作れるので家庭でもアレンジして食べるのも良いと思った
- たくさんの方が六合の郷土料理をもっと身近に感じ伝えていくことで残していけたらいいと思った

ご静聴 ありがとうございます

