

# くまもとふるさと食の名人伝承料理講習会 ～南阿蘇村の味、家庭の味を残したい～



「くまもとふるさと食の名人」とは、郷土料理で優れた知識・経験・技術を有し、伝承活動をおこなう人を県が認定するものです。南阿蘇村では現在6人が食の名人として活動されています。

去年の11月30日には、令和3年度まで食の名人として活躍されていた吉野ユミ子さんをお招きして「すぼ豆腐を使ったお煮しめ・かき玉汁・おひたし」を作りました(右写真)。お煮しめのレシピに関しては「南阿蘇村の伝承料理本」(1冊1,000円(税込))に記載しています。この本は南阿蘇村の伝承料理や地産地消料理を93品掲載しています。農政課窓口で販売していますのでお気軽にお声かけください。

※すぼ豆腐とは腐りやすい豆腐を長持ちさせるために工夫された保存食として木綿豆腐をわらで巻いて煮て作る食べものです。



## 【食の名人(右写真位置)・食の技】

(元) 吉野ユミ子さん(下段左から1番目)・いもがらの白和え  
後藤サユリさん(下段左から2番目)・さくら餅  
阪田喜美子さん(下段左から3番目)・たかな入り変わりコロッケ  
後藤かよさん(下段左から4番目)・むかごご飯  
山口育代さん(上段左から1番目)・しょうゆ麴の焼き肉のたれ  
山戸久美子さん(上段左から2番目)・山菜おこわ  
山内亜由子さん(上段左から3番目)・雑穀入り3色おはぎ



▲雑穀入り3色おはぎ



▲しょうゆ麴の焼き肉のたれ



▲すぼ豆腐を使ったお煮しめ・かき玉汁・おひたし

〈問い合わせ〉農政課 TEL0967 (67) 2706

## 人・農地プランは、「地域計画」に変わります



現在、地域農業者の皆さんには、人と農地の問題を解決するため「人・農地プラン」を作成・実行いただいています。

人・農地プランとは、人と農地の問題を解決するための「未来の設計図」です。急激な農業従事者の高齢化や担い手不足が加速する中、地域の農地が適切に利用されなくなることが懸念されるため、農地利用の姿をより明確化した「地域計画」へと具体的な計画策定が、求められています。

「地域計画」は、10年後の農地を誰が管理していくか地区ごとに話し合いをおこない、将来の農地管理者を筆ごとに反映させた将来図です。南阿蘇村では、地区ごとに集落協定、認定農業者や新規就農者が集まる協

議の場を通して、皆さんの意見を集約・反映し、計画策定をおこなっていきますので、関係者の皆さんにおかれましては、今後、地域における話し合いの場が開催された際は、ご参加いただきますようよろしくお願いいたします。



〈問い合わせ〉農政課 TEL0967 (67) 2706