

和の光

宝塚市立西谷中学校



省略

■「西谷ちまきづくり」に挑戦しました



「西谷ちまき」の由来や特徴について説明を受けます



丁寧に生地をこねます

家庭科の授業で「西谷ちまきづくり保存会」の皆さんを講師にお招きして、3年生が「西谷ちまきづくり」に挑戦しましたのでその様子を紹介させていただきます。（6月18日）

【西谷ちまき】

「西谷ちまき」は西谷地区に伝わる伝統食で、令和2年に宝塚市無形民俗文化財に認定されました。さらに令和5年には文化庁の「100年フード」に認定されています。西谷のちまきの特徴はその素朴さにあります。もち米とうるち米の粉を混ぜ、塩を少しだけ加えただけのシンプルな味。ナラガシワ、ガマ、ヨシといった3種類の植物で包むのも「西谷ちまき」の特徴です。これらの材料は6月の限られた時期にしか採取できないため、自然のリズムに合わせた季節の味といえます。



生地をナラガシワの葉で包み、ヨシの葉で巻きます



みんな仕上がりに大満足です！！



講師の説明を聞き生徒もチャレンジ



鍋に入れて茹でます



みんなとても器用です！！



「西谷ちまき」を試食します



上手に巻き上げました



みんなで美味しくいただきました

