

たのしくく パクりんご

2021年
10月1日(金)
第15号
(食プロジェクト)

前回のご紹介に引き続きで、郷土料理企画が進んでおり利用者からご好評いただいています。コロナ禍で往来がづらい状況ですが、視覚や味覚で土地を感じる事ができ、話しの種にもなっているようです。

障害者支援施設みずきでは、郷土料理企画が開始されてから一貫して「郷土汁」特集を継続しています。全国各地の郷土汁が定期的に提供されています。土地を感じる色とりどりの具材で地域の特徴が出ています。具材の切り方・大きさの工夫がされており、郷土料理の特徴がよく伝わり、調理や盛り付けの奥深さを感じます。食感や味の感じ方にも大きな影響を与える要素ですね。楽しみ方は色々です。プロジェクト内の話しでは、日本の郷土汁をコンプリートしたら、今度は世界各国の郷土料理ですか？と盛り上がっています。

郷土料理

(ヒカド汁)長崎県



(だまこ汁)秋田県



(つぼん汁)熊本県



(孟宗汁)山形県



(冷や汁)宮崎県



(ひつつみ汁)岩手県



(鶏汁)大分県



(だぶ汁)佐賀県



(はっと汁)宮城県



(だご汁)福島県



(こづゆ汁)福島県



「障害者支援施設みずき
郷土汁」

編集後記：大西(障害者福祉施設みずき/食事支援課/調理師)

食プロジェクトの「郷土食」を提供しているこの一言から生まれた「郷土汁シリーズ」です。嚥下状態を考えず楽しんでいただけるものが「汁」のため、食事支援課一同で相談して生まれたメニューです。日々安定した変化を楽しんでいただけるよう、今後も企画実施していきたいと思ひます。