

## 『久留島流すき焼き』を学校給食に

～食べれば地元が好きになる～



12月20日、町内の学校給食に、久留島武彦が作り方にこだわった『久留島流すき焼き』を、玖珠産食材をふんだんに使用し、作り方を再現して提供しました。

また、同日は、森中央小学校（梅木孝史校長）の4年生（34名）を対象に久留島武彦記念館 金成妍館長が「久留島武彦先哲学習授業」を行いました。授業では、久留島武彦が教室に登場するなど、児童から歓声上がる場面もありました。

今回の企画は、玖珠町を代表する先哲「久留島武彦」を小・中学校の学習で取り上げ、五感を通じて久留島武彦の世界と教を玖珠町の子どもたちに認識してもらうことを目的に行われたものです。

『久留島流すき焼き』に使用した最高級の「おおいた和牛」は、12月4日に、久留島流すき焼き実行委員会（原孝彰代表）から牛肉購入費10万円のご寄附をいただき、購入したものです。

久留島流すき焼き実行委員会は、一昨年12月に行われた住民参加型ワークショップ「とことん！玖珠町」-くす魅力発見トーク-で食を通じた観光振興として「久留島流すき焼き」が提案されたことからスタートしており、玖珠町を代表する地域グルメとなることをめざし、学校給食や町内の飲食店で普及させる活動をしています。



### 久留島流すき焼の作り方

- 鍋を火にかけて、デイーと焼きはじめ
- 鍋にまづ油をしく
- 玉ねぎを入れる
- 玉ねぎの上に砂糖をバラまく
- その上に肉を一枚一枚重ねて置く
- 上から砂糖を振りかける
- 水気の少ない野菜を入れる
- フタをしてグタグタ煮込む
- 砂糖が肉にしみ込むと、次は糸こんにゃく、豆腐、その他もろもろの具物を入れる
- ここで初めて醤油を入れて適当な味付けをする
- この間二十分位、肉の煮える音と具をつく味覚方面の嗅ぎを我慢する
- 久留島先生の「よかるう」の一言で、完成



すき焼きの出来上がりを待つ久留島武彦

☎ 学校給食センター ☎(72)0919