



コミュニティのチカラ

No. 001

各コミュニティ運営協議会は、平成28年に市とパートナーシップ協定を結び、その地域の人や団体がそれぞれの特性を生かしながら地域課題に取り組み、住みやすいまちづくりをめざして活動しています。

令和8年度より、コミュニティは7つから9つへと再編されました。「コミュニティのチカラ」では、9つのコミュニティ運営協議会の活動を順番に紹介していきます。 **問** 秘書広報課

山家コミュニティ運営協議会

市の北東部に位置し、自然豊かで長崎街道の宿場町として栄え、歴史と文化の香り漂う山家地区。山家コミュニティ運営協議会は、6つの部に分かれ、自慢できるふるさとづくりに取り組んでいます。今回は、まちづくり部に所属し、山家の伝統料理を守り継承している、山家「白おこわの会」を紹介します。



名物の伝承 山家「白おこわの会」

山家「白おこわの会」は、白おこわの正しい調理方法を継承し、白おこわの伝統を伝承する団体です。現在は26人が活動を行っています。

かつては一度途絶えてしまった白おこわのレシピでしたが、当時の味を知る人の協力のもと、

約50年前に復活し、それから今日まで引き継がれています。

代表の満生 智子さん、山家の歴史が息づく白おこわを後世に伝えながら、日々の生活に溶け込ませることをめざしています。会員みんなが楽しみながら活動しています。

山家の伝統料理「白おこわ」とは

冷えてもおいしい!



江戸時代に、長崎街道の難所であった冷水峠付近の茶屋で提供されていた山家の名物です。蒸した白いもち米に、あられ切りして甘辛く煮た鶏肉をふりかけた料理で、腹持ちが良く、子どもたちにも大人気です。



白おこわの会 代表
まんしょう ともこ
満生 智子さん

副代表
いしまる りか
石丸 史香さん

白おこわも食べられる 山家のイベント

- 文化祭(11月ごろ)
- いきいきウォーク(2月ごろ)
- 地元の体験イベント(不定期)



各イベントの日程や詳細は山家コミュニティ運営協議会へお問い合わせください。

問 山家コミュニティ運営協議会 ☎(980) 7482