

## 4月10日「ほうとうの日」に郷土食

山梨県製麺協同組合(八代善雄理事長)は、たべるじゃんほうとう推進協議会(長澤重俊会長)と連携して郷土食「ほうとう」の消費拡大・認知度向上を図るため、甲府駅前前で700食を無料で配布した。

「ほうとう」は、小麦粉を練り、ざっくりと切った太くて短い麺を、カボチャや他の野菜と共に味噌仕立ての汁で煮込んだもので、「うまいもんだよかぼちゃのほうとう」といわれるほど、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理である。2007年には「農山漁村の郷土料理百選」の一つに選ばれるなど、その歴史と文化的価値が高く評価されている。

かつては山梨県内の各家庭で毎晩のように食べられていたが、食生活の変化や核家族化により食べる機会が減少、作り方を知らない若い世代も増えている。

そこで、製麺業者や原料、包装資材等の関係事業者約50社が協議会を設立、平成29年には、「ほう=4」、「とう=10」と読む語呂合わせから、ほうとうの美味しさをより多くの人に知ってもらい、消費の拡大を図ることを目的に「ほうとうの日」を制定した。



当日は、「ほうとうの日」と書かれた赤いたすきを掛け、甲府駅の利用者に積極的に声がけをし、30分ほどで配布を終えた。

八代理事長は、「ほうとうは、手軽で栄養価も高くバランスが良い。家庭や外食で食べる機会が増えるよう認知度向上を目指したい。また、調理動画や調理体験できる機会を設け消費拡大に向けた機会も併せて増やしたい。」と語った。



担当:笠井