

みんなに伝えたい！！ とおかまちの『うぶすなの家』



食^たべて学^{まな}ぼう！「令和7年・9月号」
とおかまちメニュー
新聞^{しんぶん}

9月は「うぶすなの家」の魅力を発信★

「うぶすなの家」は、下条地区願入集落にたずむ築100年を超えるかやぶき屋根の古民家です。大地の芸術祭の作品のひとつとして「やきもの」の器を通じて食と暮らしをアートする場として再生されました。1階では、集落の元気なお母さんたちが作る、地元で採れた新鮮な食材を使った料理が楽しめます。やきものの器に盛られた味わい深い料理と、お母さんたちのおしゃべりも作品の醍醐味です。2階には、3つの茶室からなる「やきもの」の展示空間となっています。給食では、長年にわたって試行錯誤を重ねた思い入れ深い「うぶすなの家特製みそキーマカレー」が登場します。今年の営業は、11月9日までの土日祝日ですが、ぜひやきものに盛られたおいしい料理を食べに訪れてみてください。

とおかまちメニューのレシピ紹介！《うぶすなの家特製みそキーマカレー》

【材料（4人分）】

・豚ひき肉	200g
（鶏ひき肉でも○）	
・トマト缶	280g
・玉ねぎ	160g
・ロリエ	適量
・白みそ	20g
・赤みそ	12g
・カレー粉	2.4g
・七味唐辛子	0.8g
・食塩	1.2g

・ぶなしめじ	20g
・まいたけ	20g
・しょうが	4g
・すりごま	6g
・水	200g
・油	12g

【作り方】

- ①熱した鍋に油をひき、玉ねぎとロリエを炒め、玉ねぎが透き通ったらひき肉を入れて炒める。
- ②①に白みそとカレー粉を入れて炒め、しょうがを加えてさらに炒める。
- ③②にトマト缶と食塩を入れ、煮込む。
- ④③に水を加えて、ぶなしめじとまいたけを入れる。
- ⑤④に赤みそと七味唐辛子を入れて味を整える。