

東久留米 発

農家の煮いだんご

東久留米の畑で出来た新鮮な野菜と地粉の香り高い煮いだんごで
東久留米の美味しさを発信しよう！

目指すは **農** と **商** の結びつき

地場野菜をいろいろなお店で活用して欲しい！東久留米市をアピールしたい！

Q. 煮いだんごって？

A. よく「すいとん」と呼ばれる小麦粉を練ったものを入れた汁物のことです。
「煮だんご」と言う人もいます。

Q. なぜ煮いだんごと呼ぶの？

A. 東久留米市南沢の、とある農家での呼び名です。

「すいとん」という名称から、戦中戦後の苦しかった時代を連想される場合があることや、「煮だんご」にちっちゃい「い」が入った方が、よりおいしそうな感じがしたので「煮いだんご」としました。

Q. なぜ「農家の」がつくの？

A. 「農家の」＝「地場野菜の」の意味です。

東久留米市内にはたくさんの畑があり、いろいろな野菜（果実や花なども）が作られています。

採りたての旬の野菜のおいしさは格別！

季節によっては、煮いだんごの具材すべてを東久留米産の野菜（小麦粉も！）で作ることも出来ます。ひとつでも地場野菜を使って煮いだんごを作って欲しいという思いから「農家の」をつけました。

Q. 「農と商の結びつき」って？

A. 飲食店やお店で東久留米産の農産物が手に入れやすくなり、料理や商品に生かされることです。

Q. 煮いだんごの味に決まりはあるの？

A. 『醤油ベース・和風だしのすまし汁に野菜や油揚げなどが入ったもの』が基本となりますが、飲食店や家庭独自のいろいろな「農家の煮いだんご〇〇〇風」を楽しんでもらえたら良いなと思っています。

煮いだんご推進委員会の願い

煮いだんごを通じて地場野菜に目を向けることで、風景の一部にしか見えていない身近な畑や、良い農産物を作るために努力している生産者に関心を持ってもらえるようになることを願っています。これまで不快に感じていた堆肥の臭いや、風が強いときに悩まされる砂ぼこりなどに対する思いが、少しでも変わるかもしれません。何百年も受け継がれてきた畑は、失われたら二度と戻ってはこないのですから。

