



昔から東久留米の農家で食べつがれてきた味が帰ってきた！

東久留米 発

農家の煮いだんご

うちのばーちゃんと言っていました

「煮いだんご おあがんなせえ」

東久留米 発

農家の煮いだんご

昔から東久留米の農家で食べつがれてきた煮いだんごを
東久留米のB級グルメに育てよう！

— 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！

煮いだんごとは？

一般的に言う「すいとん」とほぼ同義です。
古来より東久留米を含む北多摩地区の土地は米の生産に適さず、小麦・陸稲が多く生産され、うどん・団子が広く普及してきました。既に東村山・小平を中心とした「武蔵野うどん」、所沢の「焼団子」は名物として定着しつつあります。小麦のだんごを用いる「煮いだんご」は戦中・戦後の物のない時代に農家の家庭料理として提供され、戦後の復興を経た後も農家の姑から嫁へと「地域の味」として脈々と受け継がれてきました。

煮いだんご推進委員会の立ち上げに至った経緯

現在は、その味を継承する方が減少しており、食卓に並ぶ機会はありませんが、「柳久保小麦」の普及活動、安心・安全な地場産野菜の普及活動がさかんに行われていることを含め、あらためて「煮いだんご」の魅力を再認識し、郷土伝統料理として普及・広報活動を行い、東久留米の町おこしに繋げようと発起した次第です。

運営：煮いだんご推進委員会 <http://nidango.com/>