

**地域の伝統的な食文化等
の保護・継承に関する
取組事例集**

平成 2 9 年 3 月

農林水産省

この事例集は、各地域の伝統的な食文化等の保護・継承に関する特徴的な取組を抜粋して取りまとめたものです。

今後さらに、事例収集、情報の更新に努めてまいります。

利用上の留意点

- 掲載情報は編集時点のものです。常に最新のものと
は限らないことを御了承ください。
- それぞれの事例は、取組団体様の御好意により掲載
させていただいております。掲載団体様へのお問い合
わせや視察等をお考えの際は、各団体様の活動の妨げ
とならないよう、御配慮願います。

【お問い合わせ先】

農林水産省食料産業局

食文化・市場開拓課和食室

担 当：和食保護推進班

TEL：03-3502-5516

目次（地域別）

北海道

取組名	取組主体名	都道府県	頁
江差地方に伝わる米のお菓子「こうれん」の伝承	J A新はこだて女性部江差支部	北海道	1
郷土の味「イモカス団子」の伝承の取組	イモカス団子愛好会	北海道	2
北海道の伝統食である「にしん漬け」の伝承	(株)丸夕 田中青果	北海道	3
和食を基本とした道産食材を使った予防栄養学の普及と四季おりおりの行事食の伝承	(有)コンフォート栄養食物研究所	北海道	4

東北

取組名	取組主体	都道府県	頁
大豆にこだわった郷土の味の伝承	企業組合なみおか豆や	青森県	5
市民を対象とした「津軽の味っこ」の伝承	弘前地区生活改善グループ連絡協議会	青森県	6
地域の食文化「もち」の文化伝承と発信	一関もち食推進会議	岩手県	7
仲間とともに、地域の食文化を守り、次世代に伝える	やませの郷食の技研究会	岩手県	8
伝えたい宮城の郷土食	みやぎの食を伝える会	宮城県	9
「加茂牧場」を中心とした食の体験	J Aみやぎ仙南女性部 柴田地区	宮城県	10
伝統食名人（グランママシスターズ）による伝統食の復興と郷土料理の伝承	J A秋田やまもと	秋田県	11
川連漆器を暮らしの中に ～うるし屋の女房達の活動～	うるし屋の女房達	秋田県	12
なかつがわ農家民宿組合による伝統的な食文化の継承	なかつがわ農家民宿組合	山形県	13
鶴岡食文化の普及・継承と地域の豊かさの理解促進	鶴岡市食育・地産地消推進協議会	山形県	14
ふくしまを“知って！味わう！学校給食～食文化の伝承と地場産物の活用～	(公財)福島県学校給食会「食育に関する調査研究会」	福島県	15

取組名	取組主体名	都道府県	頁
郷土料理を楽しむ会	鮫川村里山大豆特産品開発プロジェクトチーム	福島県	16

関東

取組名	取組主体	都道府県	頁
茨城の伝統的な食文化の伝承	茨城県食生活改善推進員協議会	茨城県	17
茨城県産の農林水産物を活用した地域の郷土料理の普及啓発	いばらき農村女性ネットワーク	茨城県	18
釜の蓋まんじゅうによる地域の伝統的な食文化等の伝承	北那須産直連絡会	栃木県	19
下野市産の旬の農産物を使用した地域食の伝承	企業組合 らんどまあむ	栃木県	20
レシピ集作成による地域の伝統的な食文化の伝承	(特非)群馬県スローフード協会	群馬県	21
群馬県の郷土食「おっきりこみ」の伝承普及活動	(学)平方学園 明和学園短期大学 栄養専攻	群馬県	22
農業体験活動による地域伝承や食文化の継承	ファーム・インさぎ山	埼玉県	23
特産物を地域食に加工し食文化を伝承	あじ 味の会	埼玉県	24
伝統的な山武の巻き寿司の技術伝承と新たな図柄の研究	山武巻き寿司研究会	千葉県	25
鴨川の美味しい食べ物で人とまちを元気に！	プロジェクト鴨川味の方舟	千葉県	26
小中学校や地域社会等における茶講習会を通じて、茶の知識、淹れ方などを体験学習し日本の伝統文化を継承する。	東京都茶協同組合	東京都	27
地域に学ぶ料理教室 和菓子をつくろう！	神奈川県菓子工業組合逗葉支部	神奈川県	28
町立保育園等での食文化継承の取り組み	箱根町	神奈川県	29
地元特産「甲州百匁柿」を使った枯露柿づくり	フルーツ山梨農業協同組合	山梨県	30
農村女性による地域の伝統的な食文化の伝承	六郷町特産品加工組合	山梨県	31
「信州の食と農のセミナー」による地域の伝統的な食文化の継承	農村女性ネットワークながの	長野県	32

取組名	取組主体	都道府県	頁
古今の農業や郷土食を見なおし、自分の“ふるさと”を再発見	食育推進グループだんどのり の会	長野県	33
食育教室事業（ふる里料理教室）	静岡県健康づくり食生活推進 協議会	静岡県	34
伝統ある地場産「さしすせそ」（砂糖・塩・酢・醤油・みそ）と地 場産食材を活かした行事食及び食農文化の継承	NPO法人とうもんの会	静岡県	35

北陸

取組名	取組主体	都道府県	頁
食と農の資源循環型社会の創造と文化の継承	有機の里交流施設運営協議会	新潟県	36
生産組合による郷土料理、雪国の保存食文化の伝承	段丘風の郷生産組合ごつつお 市	新潟県	37
県内全域における調理体験を通じた地域の伝統的な食文化の伝 承	富山県食生活改善推進連絡協 議会	富山県	38
郷土料理の研究・普及と伝統的家屋を活用した郷土料理レスト ラン運営会社を地域住民が設立	卯月の会と農家レストラン大 門(株)	富山県	39
金沢の食文化の普及と世代間交流を通じて伝統料理・行事食に ついて学ぶ	金沢市校下婦人会連絡協議会 (家庭教育委員会)	石川県	40
町の食材を用いた伝承料理、加工法等食文化の伝承と食を継承 する人材の育成	能登町食生活改善推進協議会	石川県	41
日本の伝統お箸文化を見直す出前授業・食育「箸育」のお箸知 育教室	(株) 兵左衛門	福井県	42
伝統的工芸品・地場食材・伝承料理を連携させた総合的な地域 食文化の保護継承に関する取組	うるしの里いきいき協議会	福井県	43

東海

取組名	取組主体	都道府県	頁
堂上蜂屋柿作りの伝承	美濃加茂市立蜂屋小学校・美 濃加茂市堂上蜂屋柿振興会	岐阜県	44
飛騨市神岡町山之村地区による地域の伝統的な食文化の伝承	すずしろグループ	岐阜県	45
半田の醸造文化を活かした食文化の継承	半田市観光課・(特非)半田市 観光協会・半田商工会議所	愛知県	46
体験学習による地域の伝統的な食文化(守口漬け)の伝承	扶桑町守口大根漬物組合・ (株)扶桑守口食品・扶桑町 役場産業環境課	愛知県	47

取組名	取組主体	都道府県	頁
三重県の食文化に関する調査・記録・継承活動	みえ食文化研究会	三重県	48
錦地区における魚食文化の継承	魚々錦会	三重県	49

近畿

取組名	取組主体	都道府県	頁
①食の知恵袋教室 ②おやこの食育教室	滋賀県健康推進員団体連絡協議会	滋賀県	50
未来へつなごう滋賀の食とくらし	滋賀の食事文化研究会	滋賀県	51
亀岡の伝統的な行事食の伝承	亀岡市行事食研究会	京都府	52
幼児期から慣れ親しむ「おぼんざい」の味	京都市保健福祉局	京都府	53
子ども達に伝える京都の食文化	京都市教育委員会	京都府	54
大阪府の伝統野菜の復活と普及そして啓蒙活動	特定非営利活動法人 浪速魚菜の会	大阪府	55
なにわの郷土料理の研究	郷土料理研究会	大阪府	56
体験学習による日本の伝統的な食文化の伝承	兵庫県学校給食・食育支援センター	兵庫県	57
子育て世代等にごはん中心の食生活の良さを伝える	兵庫県・兵庫県米穀事業協同組合・兵庫県いずみ会	兵庫県	58
奈良の歴史と伝統をふまえた奈良の「食」の盛り上げ	特定非営利活動法人 奈良の食文化研究会	奈良県	59
農村女性による郷土の食の伝承	奈良県中部農村生活研究グループ協議会	奈良県	60
和歌山伝統食材「紀州金山寺味噌」の継承と普及	紀州味噌工業協同組合	和歌山県	61
郷土料理の伝承～地域の女性で守り続ける～	和歌山県生活研究グループ連絡協議会	和歌山県	62
地域の伝統食材「梅」を全国の食卓に広めたい	みなべ町梅料理研究会	和歌山県	63

中国四国

取組名	取組主体	都道府県	頁
三朝町のお正月の伝統的な食文化の伝承	三朝とちもちぞうに縁JOY会	鳥取県	64
「いただき」による地域の伝統的な食文化の伝承	米子いただきがいな隊	鳥取県	65
大田市食育ボランティアの会による地域の伝統的な食文化の伝承	大田市食育ボランティアの会 (おむすびの会)	島根県	66
社会福祉法人仁多福祉会による地域の伝統的な食文化の伝承	社会福祉法人仁多福祉会	島根県	67
「食」でつなぐ地域三世代いきいき交流事業	井笠の味づくり研究会	岡山県	68
郷土料理「ふなめし」の復興	児島湖ふなめし交流会	岡山県	69
海田町による地域の伝統的な食文化の伝承	さつまの会	広島県	70
いきいきふれあい教室による地域の伝統的な食文化の伝承	神石公民館いきいきふれあい 教室	広島県	71
岩国生改連における岩国寿司等の伝承活動	岩国市岩国生活改善実行グ ループ連絡協議会	山口県	72
周防大島町の伝統的な食文化の伝承・交流	周防大島くらし体験ネット ワーク	山口県	73
「地産地消のチカラ」による地域の伝統的な食文化の伝承	NPO法人 ALIVE LAB	徳島県	74
「徳島の家庭料理・郷土料理の調査および食文化の伝承」による地域の伝統的な食文化の伝承	徳島県調理科学研究会	徳島県	75
食と農を結ぶ活動による地域の伝統的な食文化の伝承	香川県生活研究グループ連絡 協議会	香川県	76
さぬきうどんの伝統を継承し発展をはかるために文化的、技術的 活動を行う	さぬきうどん研究会	香川県	77
愛媛県農山漁村生活研究協議会による地域の伝統的な食文化の 伝承	愛媛県農山漁村生活研究協議 会	愛媛県	78
大洲伝統食の継承プロジェクト	大洲市生活研究会	愛媛県	79
高知の地産食材料理本の編著、おきゃく(宴席)の再現	土佐伝統食研究会	高知県	80
「皿鉢料理」の調理体験等を通じた食文化や郷土料理の継承	南国地区農漁村女性グループ 研究会	高知県	81

九州

取組名	取組主体	都道府県	
地域農産物を使った伝承料理の研修会	八女市食生活改善推進会	福岡県	82
郷土料理に関する事例収集と伝承	(特非)栄養ケア・ちっこ	福岡県	83
地域の食や食文化の魅力を再発見	オリザジャポニカクラブ	佐賀県	84
佐賀の郷土料理・食文化の体験学習	(学)旭学園 佐賀女子短期大学 健康福祉学科 食物栄養専攻	佐賀県	85
黒島の自然の恵みを生かした食文化を体験しよう	佐世保市立黒島小学校	長崎県	86
「イギリス(海藻料理)」による伝統ある海藻の食文化の継承	有家の浜を守る会	長崎県	87
熊本伝統野菜作りの継承	熊本県立熊本農業高等学校 園芸・果樹科	熊本県	88
地域の食文化や行事食の継承/若手女性による伝統味噌の継承	(特非)きらり水源村	熊本県	89
食生活改善推進協議会による地域の伝統的な食文化の伝承 ～生涯健康「元気な食卓」推進事業～	大分県食生活改善推進協議会	大分県	90
料理教室の開催による日本、地域の伝統的な食文化の伝承	大分農業文化公園	大分県	91
食育・地産地消県民運動の展開による地域の伝統的な食文化の伝承	みやざきの食と農を考える県民会議	宮崎県	92
郷土料理の普及・子育て世代へ行事食により地域の伝統的な食文化の伝承	西都市食生活改善推進協議会	宮崎県	93
「霧島」で「食を大切にする文化を創る」ことを目的とした食育活動	(特非)霧島食育研究会	鹿児島県	94
若い世代への種子島地域の郷土料理の伝承	鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会種子島支部	鹿児島県	95

沖縄

取組名	取組主体	都道府県	頁
食の人材育成と琉球料理の伝承	西大学院 西大八重子氏	沖縄県	96
「あたいぐあープロジェクト」で昔の繁多川豆腐作りを再現	那覇市繁多川公民館	沖縄県	97

参考（取組詳細）

都道府県	取組主体名	分類						取組内容						代表する郷土料理	頁
		和食全般	郷土食	行事	生活文化	伝統野菜・加工品	その他	レシピ集等の冊子	会員の技術向上	一般等への料理教室	小学校等での継承	販売	その他		
北海道	J A新はこだて女性部江差支部		○			○				○	○	○		追分こうれん	1
北海道	イモカス団子愛好会		○							○		○	留学生への講習	イモカス団子	2
北海道	(株) 丸夕 田中青果		○			○				○		○		にしん漬け	3
北海道	(有) コンフォート栄養食物研究所	○								○					4
青森県	企業組合なみおか豆や		○			○			○	○	○	○	後継者育成	ねりこみ	5
青森県	弘前地区生活改善グループ連絡協議会		○					○	○	○			展示会の開催		6
岩手県	一関もち食推進会議		○			○					○		検定制度、イベントの開催	餅	7
岩手県	やませの郷食の技研究会		○					○		○	○				8
宮城県	みやぎの食を伝える会		○	○	○	○		○			○		講師派遣	ぼたもち、はらこめし、どんこ汁	9
宮城県	J Aみやぎ仙南女性部 柴田地区		○	○		○	地産地消			○				団子さし、へそ大根、干し柿	10
秋田県	J A秋田やまもと		○				地産地消	○		○	○	○			11
秋田県	うるし屋の女房達				○		漆器		○		○				12
山形県	なかつがわ農家民宿組合		○		○	○	農業体験						農家民宿での取組		13
山形県	鶴岡市食育・地産地消推進協議会		○	○		○		○		○	○		ユネスコ食文化創造都市		14
福島県	(公財) 福島県学校給食会「食育に関する調査研究会」		○					○			○		学習指導案の作成		15
福島県	鮫川村里山大豆特産品開発プロジェクトチーム		○					○					試食会		16
茨城県	茨城県食生活改善推進員協議会		○					○		○	○				17
茨城県	いばらき農村女性ネットワーク		○				地産地消	○		○	○				18
栃木県	北那須産直連絡会		○	○				○				○		釜の蓋まんじゅう	19
栃木県	企業組合 らんどまあむ		○				農業体験			○		○	農業体験	しもつかれ、かんびょう	20
群馬県	(特非) 群馬県スローフード協会		○					○		○					21

都道府県	取組主体名	分類						取組内容						代表する郷土料理	頁
		和食全般	郷土食	行事	生活文化	伝統野菜・加工品	その他	レシピ集等の冊子	会員の技術向上	一般等への料理教室	小学校等での継承	販売	その他		
群馬県	(学) 平方学園 明和学園短期大学 栄養専攻		○							○				おつきりこみ	22
埼玉県	ファーム・インさぎ山		○		○	○		○		○		農業体験		八つ頭、紅赤、くわい、五関菜	23
埼玉県	あじ 味の会					○					○				24
千葉県	山武巻き寿司研究会		○					○	○	○	○			太巻き寿司	25
千葉県	プロジェクト鴨川味の方舟		○		○			○		○			食文化 伝承館の設置		26
東京都	東京都茶協同組合	○			○		茶			○	○				27
神奈川県	神奈川県菓子工業組合 逗葉支部	○					和菓子			○	○				28
神奈川県	箱根町	○		○						○	○				29
山梨県	フルーツ山梨農業協同組合					○					○			甲州百匁柿	30
山梨県	六郷町特産品加工組合		○		○					○	○	○		あんびん	31
長野県	農村女性ネットワークながの		○			○				○	○			笹もち、やしようま	32
長野県	食育推進グループだんりの会		○		○			○	○	○	○		箱膳		33
静岡県	静岡県健康づくり食生活推進協議会	○	○					○			○				34
静岡県	NPO法人とうもんの会		○	○				○		○	○		農業体験		35
新潟県	有機の里交流施設運営協議会		○			○				○		○			36
新潟県	段丘風の郷生産組合ごっつお市		○							○	○	○			37
富山県	富山県食生活改善推進連絡協議会		○					○		○				とろろ昆布おにぎり、べっころ、いとこ煮、かぶら寿司、ブリ大根	38
富山県	卯月の会と農家レストラン大門(株)		○							○	○	○		よごし、大門そうめん	39
石川県	金沢市校下婦人会連絡協議会(家庭教育委員会)		○	○						○	○			笹寿司、大根寿司、めった汁	40
石川県	能登町食生活改善推進協議会		○					○	○	○	○			べこもち、ほおぼめし、いしりご飯	41
福井県	(株) 兵左衛門	○			○		箸づかい				○		お箸知育教室、お箸作り教室		42
福井県	うるしの里いきいき協議会		○		○	○	越前漆器				○	○		山うに	43
岐阜県	美濃加茂市立蜂屋小学校・美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会					○					○			堂上蜂屋柿	44

都道府県	取組主体名	分類						取組内容						代表する郷土料理	頁
		和食全般	郷土食	行事	生活文化	伝統野菜・加工品	その他	レシピ集等の冊子	会員の技術向上	一般等への料理教室	小学校等での継承	販売	その他		
岐阜県	すずしろグループ		○			○				○	○	○		寒干し大根	45
愛知県	半田市観光課・(特非)半田市観光協会・半田商工会議所		○				醸造業					○	地域活性化PR	「はんだ醸すごはん」	46
愛知県	扶桑町守口大根漬物組合・(株)扶桑守口食品・扶桑町役場産業環境課					○					○			守口大根の漬物	47
三重県	みえ食文化研究会		○						○				郷土料理辞典の発刊		48
三重県	魚々錦会		○								○				49
滋賀県	滋賀県健康推進員団体連絡協議会		○		○				○	○					50
滋賀県	滋賀の食文化研究会		○	○		○		○	○	○				ひとかわ寿司	51
京都府	亀岡市行事食研究会		○	○				○		○					52
京都府	京都市保健福祉局		○	○				○			○				53
京都府	京都市教育委員会	○	○								○		給食施設の充実		54
大阪府	特定非営利活動法人 浪速魚菜の会		○			○		○							55
大阪府	郷土料理研究会		○			○		○	○	○					56
兵庫県	兵庫県学校給食・食育支援センター	○			○					○	○		農業体験		57
兵庫県	兵庫県・兵庫県米穀事業協同組合・兵庫県いずみ会	○			○					○	○				58
奈良県	特定非営利活動法人 奈良の食文化研究会		○							○		○	シンポジウム等の開催		59
奈良県	奈良県中部農村生活研究グループ協議会		○						○	○					60
和歌山県	紀州味噌工業協同組合					○			○		○			紀州金山寺味噌	61
和歌山県	和歌山県生活研究グループ連絡協議会		○				地産地消			○	○	○			62
和歌山県	みなべ町梅料理研究会		○			○		○	○	○					63
鳥取県	三朝とちもちぞうに縁JOY会		○	○				○				○	町民へのアンケートの実施	とちもち雑煮	64
鳥取県	米子いただきがいな隊		○							○	○	○	高校家庭科授業で採用	いただき	65
島根県	大田市食育ボランティアの会(おむすびの会)		○			○				○	○				66
島根県	社会福祉法人仁多福祉会		○			○				○	○		農業等体験	笹巻き	67

都道府県	取組主体名	分類						取組内容						代表する郷土料理	頁
		和食全般	郷土食	行事	生活文化	伝統野菜・加工品	その他	レシピ集等の冊子	会員の技術向上	一般等への料理教室	小学校等での継承	販売	その他		
岡山県	井笠の味づくり研究会		○	○		○				○				鯛めん	68
岡山県	児島湖ふなめし交流会		○				環境保全	○		○	○			ふなめし	69
広島県	さつまの会		○							○	○		町内の現存レシピの収集	さつま	70
広島県	神石公民館いきいきふれあい教室		○	○		○		○		○	○		郷土料理等の聞き書き調査		71
山口県	岩国市岩国生活改善実行グループ連絡協議会		○				地産地消			○	○	○		岩国寿司、さんばい、大平	72
山口県	周防大島くらし体験ネットワーク		○		○		農業・漁業		○	○			農業等体験	いぎす豆腐	73
徳島県	NPO法人 ALIVE LAB				○	○	地産地消			○			農業等体験		74
徳島県	徳島県調理科学研究会		○					○			○		フィールド調査	ならえ、金時豆入りかき混ぜ寿司	75
香川県	香川県生活研究グループ連絡協議会		○				地産地消	○		○	○			あんもち雑煮、てっばい	76
香川県	さぬきうどん研究会		○					○	○	○			国際交流	さぬきうどん	77
愛媛県	愛媛県農山漁村生活研究協議会		○						○	○	○		イベント開催、農業体験		78
愛媛県	大洲市生活研究会		○							○	○		高校との連携		79
高知県	土佐伝統食研究会		○	○			地産地消	○	○	○	○		大学での講義	皿鉢料理	80
高知県	南国地区農漁村女性グループ研究会		○			○	地産地消			○	○			皿鉢料理、りゅうきゅう寿司	81
福岡県	八女市食生活改善推進会		○							○	○			じゃが芋まんじゅう、さんきら饅頭等	82
福岡県	(特非)栄養ケア・ちっこ		○							○				がめ煮、ふな焼き	83
佐賀県	オリザジャポニカクラブ		○		○		伝統漁法	○			○		漁業体験		84
佐賀県	(学)旭学園 佐賀女子短期大学 健康福祉学科 食物栄養専攻		○			○					○			干し柿、巻き柿、須古寿司	85
長崎県	佐世保市立黒島小学校		○			○					○			かんころ、黒島豆腐	86
長崎県	有家の浜を守る会		○					○		○				イギリス	87
熊本県	熊本県立熊本農業高等学校 園芸・果樹科		○			○					○		伝統野菜の栽培		88
熊本県	(特非)きらり水源村		○	○		○		○			○		イベント開催	堂原味噌	89
大分県	大分県食生活改善推進協議会		○					○		○				やせうま、だんご汁、ほうちょう、とり天	90

都道府県	取組主体名	分類						取組内容						代表する 郷土料理	頁
		和食 全般	郷土食	行事	生活 文化	伝統野 菜・加 工品	その他	レシビ 集等の 冊子	会員の 技術向 上	一般等 への料 理教室	小学校 等での 継承	販売	その他		
大分県	大分農業文化公園		○							○					91
宮崎県	みやざきの食と農を考 える県民会議		○				地産地 消	○		○					92
宮崎県	西都市食生活改善推進 協議会		○							○				わけしこ飯	93
鹿児島県	(特非)霧島食育研究会		○					○		○			講演会 の開催		94
鹿児島県	鹿児島県食生活改善推進員連絡協議 会種子島支部		○					○		○					95
沖縄県	西大学院		○		○						○				96
沖縄県	那覇市繁多川公民館		○			○				○	○			繁多川豆腐	97

江差地方に伝わる米のお菓子「こうれん」の伝承

—JA新はこだて女性部江差支部—

【取組主体の概要】

新函館農業協同組合女性部江差支部

- ・所在地 北海道檜山郡江差町字水堀51番地
- ・設立時期：昭和32年
- ・会員数：21名

◆取組対象地域◆
北海道檜山郡江差町



こうれん作り

【取組の経緯・問題意識】

- 「こうれん」は昭和40年代まで農家を中心に各家庭で作られていたが高齢化、米の作付面積減に伴い時代の流れとともに作られなくなった。昭和50年代に入ってから、「地元で伝わってきたお菓子を残していこう」と、当時の農協女性部江差支部長の呼びかけにより、同部の会員による製造が始まった。
- 昭和57年の産業まつりに江差農協婦人部が作ったものを「追分こうれん」と名づけて販売したのがきっかけとなり、現在まで、江差の郷土菓子である「こうれん」を守る活動を継続して取り組んでいる。

※「こうれん」は江差地域に昔から伝わる伝統食であり、うるち（粳）米を練って作っていたことから粳練（こうれん）と呼ばれるようになったといわれています。かつては、農家を中心に各家庭で作るお菓子として、地域の人々に親しまれていました。

【取組の内容・特徴】

- 「こうれん」の製造・販売を行っている。現在は、地元で採れたうるち米だけでなく食感を良くするため、餅米を混ぜるなど工夫している。
- 田植えが終わり、じゃがいもなどの収穫時期までの約1ヶ月ほどを利用して天日干しで作るため天候に左右されるが、こうれんを守るために農協女性部が一丸となって頑張っている。
- 「追分こうれん」の商品名で、道の駅等に販売する活動を実施し、伝統菓子の普及に取り組んでいる。
- 地元の小学校に出向き、子供達や保護者と「こうれんづくり体験」を実施し、積極的な普及活動を実施している。



天日干しの作業風景



こうれんの完成品

【取組の効果】

- H17北海道開発局長より「わが村は美しく北海道」地域特産物部門で銅賞、H20北海道知事より「奨励賞」を受賞。
- 部員の減少・高齢化という問題を抱えながらも、江差の伝統食を守ろうという意識が強まっている。
- 地元の小学校で実演し、子弟教育に貢献している。

【今後の展望】

- 需要はあるが作るのに手間暇がかかり、天候にも左右されるため、大量には作れないものの数回に分けて製造し、販売することで江差の伝統食を守っていく。
- 小学校での体験学習や出前講座を通じて次世代への継承に努めていく。

郷土の味「イモカス団子」の伝承の取組

—イモカス団子愛好会—

【取組主体の概要】

イモカス団子愛好会

- ・ 所在地 上川郡東川町西町9-1-24
おかめ食堂内
- ・ 設立時期 : 平成19年9月
- ・ URL : <http://kaigyou-inshoku.com/index.html>

◆取組対象地域◆
北海道上川郡東川町



愛好会のメンバー

【取組の経緯・問題意識】

「イモカス団子」は、現在では家庭で食する機会が極めて少ないが、定食屋の看板メニューとして採用したところ、若い世代の来店客から要望があったことから、イモカス団子愛好会を設立し、定休日に体験型講習会を開催することにした。

※「イモカス団子」は、北海道の開拓時代から各地に伝わる料理であり、秋の味覚として食べられていたものである。その後、戦時中の食糧難において、澱粉工場から排出されたイモのしぼりカスを譲り受け、団子状にする日常食として広まったが、現在では食べる機会が極めて少ない状況となっている。

【取組の内容・特徴】

- 来店客に「イモカス団子」のレシピを配布し、実技指導の要望がある場合には、体験型講習会を開催し、地域の伝統的な食文化を次世代へ伝承する活動を行っている。
- 「イモカス団子」が広まらないのは、作り置きができないことに問題があると考え、長期保存できる調理方法を研究している。
- 東川町からの要請により、海外からの語学留学生に向けた日本文化の課外授業の一つとして、和食料理教室の講師をしており、「イモカス団子」を使用した「けんちん汁」などを教えている。



イモカス団子汁



語学留学生へのイモカス団子作り講習会

【取組の効果】

- 体験型講習会の受講生は、30歳代以降の女性を中心となっており、「味の懐かしさ」や「伝統食への関心」からの希望者が多い。
- 語学留学生への和食料理教室で学んだ、海外のホテルでシェフをしていた留学生が、帰国後ホテルの食事として提供するなど海外への和食文化の発信元となっている。
- 体験型講習会と語学留学生の和食料理教室の受講者数は、現在までに延べ1,000名を超えるに至る。

【今後の展望】

- 「イモカス団子」は、味にくせがなく、「モチモチ感」と「シャリシャリ感」を合わせた独特な食感が魅力であるため、それを活かしたレシピを工夫することで、幅広い世代への普及活動を行う。
- 北海道の魅力的な郷土料理であることを知らせるために、定食屋での食事として提供するとともに、体験型講習会等での製法の伝承活動を行うなど、地域に根差した着実な活動を行っていく。

北海道の伝統食である「にしん漬け」の伝承

—(株)丸夕 田中青果—

【取組主体の概要】

株式会社 丸夕 田中青果

- ・ 所在地 北海道留萌市栄町2丁目3番21号
- ・ 設立時期 : 昭和33年
- ・ URL : <http://www.yanshu-tanaka.co.jp/>

◆取組対象地域◆ 北海道留萌市



「にしん漬け」

【取組の経緯・問題意識】

現在の留萌市では、各家庭にて「にしん漬け」の伝承が行われているが、核家族化や住宅事情の変化により、今後は漬物の伝承が行われにくくなると考えており、市外出身者からの要望もあり、NPO法人留萌観光協会とともに、「田中青果にしん漬教室」を開催することにした。

※ 「にしん漬け」は、北海道の開拓時代から伝わる料理であり、当時の冬支度として、野菜の貯蔵が「生き抜く」ために重要であり、その方法の1つが、凍りにくく、仮に凍っても食べられる「漬物」であった。採りたての野菜の甘みと身欠きにしんの渋みが、麹の助けで熟れた味は、まさに北海道の食材と気候風土が生み出した、保存・越冬食の一品であり、食文化そのものである。

【取組の内容・特徴】

- 北海道のお正月には、親戚一同が集まった場において、大きめの「どんぶり茶碗」に「にしん漬け」を盛り付け、それを中心に全員で食卓を囲むという独特な食文化がある。
- にしん漬けが正月に「食べごろ」となるように、毎年11月に教室を開催し、調理方法等の実演と指導を行っている。
- 留萌市には、主な材料である「身欠きにしん」を高品質に製造する水産加工技術が伝承されており、地域の伝統的な食材を用いていることで、食文化の伝承に貢献している。



「にしん漬け」



「にしん漬け」教室

【取組の効果】

- 参加者は毎年約50組おり、北海道各地から訪れている。特に、食文化に関心が高い50歳代以降の夫婦での参加が多く、「家族に本物を食べさせてやりたい」との思いがあり、食文化を後世に伝えることへ結びついている。
- 材料の野菜選びは、高度な知識と経験が必要であるため、材料の詰合せを販売し、参加後の手助けを積極的に行っている。詰合せを販売することで、教室未体験者の家庭においても普及につながっている。

【今後の展望】

- 参加者から要望があった「にしんの飯寿司」についても、料理教室の開催を考えており、地元の番屋で引継がれている味を伝承するため試行している。
- 食文化を広く永く伝えるためには、「事業」として成立させることが重要と考え、今後も、一夜漬けではない本物を流通させるために製法を工夫し、品質管理の徹底のため、対面販売が可能な百貨店などで販売をするるとともに和食文化の継承活動に取組んでいきたい。

和食を基本とした道産食材を使った予防栄養学の普及と 四季折々の行事食の伝承

—(有)コンフォート栄養食物研究所—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 北海道札幌市

- (有)コンフォート栄養食物研究所
- ・所在地 北海道札幌市中央区南1条西11丁目
327番地13
ブレイス11ビル8F
 - ・設立時期 : 平成11年9月
 - ・URL : <http://r-comfort.net/>



レストランでの栄養学講座開催

【取組の経緯・問題意識】

○日本は世界一の長寿国といわれているが、現代社会においては、生活習慣病が増え、健康寿命と平均寿命の差が10年以上もある。真に和食がどれだけの日本人に愛され、伝統食として食されているのか。先祖から受継ぐ伝統食・伝統の味が失われているという危機感から研究所を開所した。

【取組の内容・特徴】

- 伝統食と行事食の由来を大切に食育活動、栄養豆知識をレストランで伝えている。(おせちと四季の会席)
- 季節感のある料理を意識し、季節にあった北海道の食材を活かした料理やその食材の効能を伝え、疾病予防という観点から活動を行っている。
- 伝統食の基本は出汁であり、北海道産昆布(利尻昆布、日高昆布、羅臼昆布)と厚削りと薄削りの鰹節から取った出汁を使い、うま味を壊さず食材を活かした伝統食をレストランで提供し、その調理方法も伝えている。
- 和食の伝承を取り入れた「食生活と健康講座」市民啓発活動の一環として講演を毎年開催している。(平成28年度で21回目、延べ1,680人余り)
- 「食は医なり、食は薬なり」を実践し、地域の長いも農家と連携し、胃の働きを助ける効能がある長いもを使用した年中食べることができる低糖、低塩、無添加のドレッシングを開発した。



料理教室で万能だれの作り方を伝授



旬の食材を使った料理を提供

【取組の効果】

- 栄養バランスに優れている和食を活かした栄養指導を行うことにより、指導を受けた方々が家庭で和食を取り入れるようになっていく。

【今後の展望】

- 北海道は日本各地から移住してきた人々から、それぞれの伝統食が持ちこまれ、独自の食文化が形成された歴史がある。その貴重な歴史を講演活動で伝えていきたい。
- また、レストランで伝統食と行事食を解説を加えて提供し、北海道における食文化の伝承と和食による健康法を伝授していきたい。
- 北海道が蝦夷と呼ばれていた時代から伝わる生薬としてアイヌ食文化についても研究し伝えることも役目であると思っている。

大豆にこだわった郷土の味の伝承

— 企業組合なみおか豆や —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆
青森県青森市

企業組合なみおか豆や

- 所在地：青森市浪岡大字女鹿沢字
野尻2-3「道の駅」なみおか内
- 設立時期：平成25年5月
- 会員数：4名
- URL：<http://www.applehill.co.jp/>



豆腐を使った郷土料理の講習会

【取組の経緯・問題意識】

- かつては各家庭で作られていた「ねりこみ」※などの郷土料理を調理する人が、高齢化や若い世代の和食離れなどで減ったことから、消費者の要望に応じて提供するようになった。
- 平成11年に転作大豆の栽培と豆腐や味噌の共同加工を行い、翌年有志で「大豆部会」を設立し販売を開始。
- 平成14年に道の駅「なみおか」内に直売兼農家レストラン「豆や」をオープン。
- 平成25年に企業組合へ法人化。

※「ねりこみ」：さつまいもなどの野菜の煮物に片栗粉などを加え、練りこむようにして作った郷土料理。

【取組の内容・特徴】

- 地域で生産した大豆を使用して作った味噌や豆腐などの加工品を販売するとともに、「豆ごはん」など豆にこだわった郷土料理を道の駅で提供している。
- 毎年、地域住民や一般消費者に対し、味噌づくりと大豆料理の講習会を通じて、伝統食と地産地消の普及に取り組んできた。
- 小学校から高校までの子供たちに対し、味噌づくりの体験型学習を行うなど次世代への伝承に寄与している。
- 加工施設のあるコミュニティーセンターを中心に、地域の高齢者などに伝統食を取り入れた弁当の提供を行っている。
- 若手従業員に郷土料理の調理法を指導し、後継者育成に努めている。



郷土料理の豆ごはんと惣菜を使った「豆御膳」



小学生味噌づくり体験

【取組の効果】

- 味噌づくりなどの体験実績（平成27年度）
 - ①味噌づくり体験
一般消費者21名、小学生67名
 - ②味噌作り・大豆料理体験
地域住民15名×3回
- 若手後継者の育成 20～40代 6名
- 平成16年度に農林水産省主催「食アメニティコンテスト」において最高賞の農林水産大臣賞を受賞。

【今後の展望】

- 後継者育成により起業経営を発展させることで、郷土料理の提供と加工体験を継続する。

市民を対象とした「津軽の味っこ」の伝承

— 弘前地区生活改善グループ連絡協議会 —

【取組主体の概要】

弘前地区生活改善グループ連絡協議会

- 所在地：弘前市下湯口字青柳64-1
- 設立時期：昭和39年3月
- 会員数：39名

◆取組対象地域◆ 青森県弘前市



「郷土料理伝承講習会」の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 平成17、18年度に東京都で「津軽伝承料理を食する会」を行ったことを契機に、地域資源を生かした食農教育や消費者交流等の活動が活発化した。
- 活動の中で会員が身につけてきた伝承料理の技術を幅広く発信しようと、平成18年度に料理集「次代に伝える津軽の味っこ」を編集・発行した。
- 平成18年度から発表展や講習会等により伝承料理メニューを積極的に普及してきた。
- 地元の郷土料理への関心の高まりを受け、平成25年度には、「次代に伝える津軽の味っこⅡ」を発行した。

【取組の内容・特徴】

- 会員のレベルアップのための伝承料理技術研修会を実施している。
- 「次代に伝える津軽の味っこ」から、日常的に作る機会が少なくなってきたメニューを取り上げて、市民を対象とした「郷土料理伝承講習会」を年に1回実施している。
- 消費者団体や他地域の生活改善グループと連携して「生活技術発表展」を開催し、地域農産物を活用した伝承料理やアイディア料理の実演と展示を行っている。



伝承メニュー「赤飯、呉汁、棒鱧の煮付け、紅鮭と竹の子のすし、赤かぶ漬け、梅干し」



料理集「次代に伝える津軽の味っこ」

【取組の効果】

- 郷土料理伝承講習会は申し込み数が募集人数を大幅に上回るほど毎年好評で、市民の関心が高まっている。
- 習得した技術を活用して郷土料理を商品化する会員もあり、津軽の郷土料理のPRにつながっている。
- 伝承活動をリードしてきたことが認められ、当協議会の会長清野優美子氏が「平成27年度青森県文化賞」を受賞した。

【今後の展望】

- 引き続き伝承講習会を実施し、次世代に郷土料理を受け継いでいく。

地域の食文化「もち」の文化伝承と発信

— 一関もち食推進会議 —

【取組主体の概要】

一関もち食推進会議

- ・所在地：一関市竹山町7-2
- ・設立時期：平成22年8月
- ・会員数：76名・団体

◆取組対象地域◆
岩手県一関市、平泉町



一関地方では、多彩なもちの具（もちだれ）が生み出されており、そのレシピは、300種以上にも及ぶと言われている。

【取組の経緯・問題意識】

- 一関地方には、正月や年越しのほか、農作業や季節の節目などに「もち」を食べるなど、古くから「もち食文化」が息づいており、地域の店舗や団体においても、その伝承や推進活動が展開されているが、一体的な取組とはなっていなかった。
- このことから、一関地方の「もち食文化」の伝承と情報発信を一体的に推進することを目的として、「もち」に関する各関係団体で構成する「一関もち食推進会議」を設立。

【取組の内容・特徴】

- 一関の固有の食文化である「もち食文化」を後世に継承するために、「もち本膳」の出前講座や、もち食の学校給食への導入などにより、「もち食文化」の普及拡大を図っている。
【もちの学校給食への導入実績（延数）】
平成28年度 59校 11,491食
- 「もち食文化」の理解を広げるため「もち検定」を実施するとともに、H27年度からもちに関してより専門的な「もちマイスター検定」を実施し、地域の食文化の継承者の育成を図っている。（H28年度「もちマイスター検定」合格者22人）
- 平成28年度に「食と農の景勝地」の認定を受け、「日本のもち食文化と黄金の國の原風景」をテーマに、「もち食」を核としたインバウンド需要に応じた取組、もちブランドの構築に向けた取組等を推進している。



もち本膳体験



全国ご当地もちサミット

【取組の効果】

- 「もち」を提供している各店舗、加工業者等が連携し「全国ご当地もちサミット」や「全国わんこもち大会」が開催されるなど、「もち食文化」の伝承活動に地域の盛り上がりが見られる。
「全国ご当地もちサミット2016」
→来場者数2万4,000人
- 「もち検定」や「もちマイスター検定」の実施により、もちに関する理解の促進や「もち食文化」の伝承が図られている。

【今後の展望】

- 「食と農の景勝地」の取組に位置づけた、もち食の魅力発信、新商品の開発ともち食提供体制の強化、農林産物等の安定供給や輸出に向けた対応、地域連携による誘客の促進と受入態勢の整備、次世代を担う人材の育成等について推進していく。

仲間とともに、地域の食文化を守り、次世代に伝える

—やませの郷食の技研究会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 岩手県久慈地域

やませの郷食の技研究会

- ・所在地：久慈市八日町1-1
(久慈市農業改良普及センター)
- ・設立時期：平成14年6月
- ・会員数：23名(平成28年4月現在)



レシピ集発表会ではお膳を披露

【取組の経緯・問題意識】

- 久慈地域では17人・6団体の「食の匠」※が認定されており、教育旅行の受入や地元小中学校での出前授業などを通じて、地域の食文化・郷土料理の伝承活動が展開されているが、食の匠の高齢化が進み、個人での活動が困難になっている。
- 久慈地域の食の匠同士のネットワーク化を図り、情報交換や技術研鑽を通じて、食の匠の技術力向上と久慈地域の食文化の発信活動を活性化することを目的に、平成14年6月に「やませの郷食の技研究会」を設立。

※岩手県では、永年受け継がれてきた地域の食文化や郷土料理等に関する知識・技術を受け継ぎ、その情報発信と次代への継承ができる者を「食の匠」として認定しています。

【取組の内容・特徴】

- 地域の食文化を若い世代に伝承するため、調理師免許取得を目指す久慈東高校食物系列の3年生を対象に、伝承会を年3回実施。他地域の食の匠や関係機関からの注目を集めている。
- 多彩な郷土料理をまとめた郷土料理レシピ集を発行。自らの伝承活動に活用するとともに、地域の飲食店における郷土料理の提供や、学校給食等でのメニュー化などへの活用を提案している。
- 食の匠の認定料理について技術を交換し合う研修会や、おもてなしの技・心を学ぶ研修会を実施するなど、技術研鑽に励んでいる。



高校生への伝承会



郷土料理レシピ集（第1弾・第2弾）

【取組の効果】

- 平成23年度からの5年間で116名の高校生に郷土料理を伝承。将来の食文化継承や地域活性化の担い手となることが期待される。
- 平成22年度からの6年間で、56品もの特色ある郷土料理をレシピ集としてまとめ、伝承活動に活用（第1弾:約250部、第2弾:約200部）。
- 組織活動を通して、高校生や中高年世代、観光関係者など様々な世代・分野において郷土料理への興味関心が高まっている。

【今後の展望】

- 個人での取組が困難になってきている現状を踏まえ、研究会の活動内容の充実化を図り、今後も食文化の伝承と農村の魅力発信に取り組んでいく。
- 郷土料理レシピ集を活用し、観光施設や教育旅行の受入農家等を対象に伝承活動を展開していく。

伝えたい宮城の郷土食

—みやぎの食を伝える会—

【取組主体の概要】

みやぎの食を伝える会

- ・所在地：美里町北浦字待江108-3
- ・設立時期：平成13年
- ・会員数：30名

◆取組対象地域◆
宮城県



郷土食講習会

【取組の経緯・問題意識】

- 宮城の先人達がつくり上げたすばらしい郷土食を日常の食卓にのせ、次世代にしっかりと引き継ぎ、宮城らしい食生活・食文化を定着させたいという思いから活動を開始。

【取組の内容・特徴】

- 幼児から大学生までを対象とした食育活動
小学校での「地域の食」に関する授業（講話と実習）では、郷土食の調理方法だけではなく、背景にある宮城県の食文化の歴史や風土についてもクイズなどを通じて理解を深める内容である。また、健全な心身を培う食の大切さを子どもたちに伝えている【実施メニュー】「おくずかけ」「ずんだもち」「豆腐づく」等
- 一般成人等を対象とした食育活動
- みやぎの郷土食の伝承を通じて、健康な食生活を学ぶ食育活動を行っている。
 - ・郷土食の講習会（講話・実習）「ぼたもち」「はらこめし」「どんこ汁」等
- 宮城の郷土食・食文化の資料収集、記録、保存活動等
 - ・郷土食や地場産品の調査・資料収集を行うとともに出版や取材対応を通じて、伝承、情報提供を行っている。
- その他の活動
 - ・講師派遣
 - ・イベントの企画・実施、協力等
 - ・伝承活動の担い手の育成



郷土食クイズ



- 【出版物】
- 「ごっつおうさんⅠ
—伝えたい宮城の郷土食」
 - 「ごっつおうさんⅡ
—伝えたい宮城の手づくり加工」

【取組の効果】

- 郷土食伝承活動を通じて、郷土食の継承、発展に寄与するとともに、幅広い年代に対する食育への波及が認められる。
- 継続した活動として定着しており、地域の伝統食が見直されている中で、学校現場や地域での当会への講習会の要望も多い。

【今後の展望】

- 宮城県に伝わる郷土食の保存、伝承活動を通じて健全な心身を培う「食」の大切さを多くの人に理解してもらい、ひいては食育及び地産地消に結びつける。

「加茂牧場」を中心とした食の体験

— JAみやぎ仙南女性部 柴田地区 —

【取組主体の概要】

JAみやぎ仙南女性部 柴田地区

- ・所在地：柴田町槻木上町2-1-15
- ・設立時期：平成10年
- ・会員数：220名
- ・URL：<http://www.ja-miyagisennan.jp/top/10199.html>

◆取組対象地域◆
宮城県柴田町



サツマイモの収穫

【取組の経緯・問題意識】

- 地域の親子達に「食」と「農」の体験を通じて健全な食生活を伝えたいと、平成18年度より、柴田町船迫において、JA女性部員が中心となって、幼児から小学校6年生までの子どもと保護者を対象に食と農業の体験活動を実施した。
- 繁殖牛農家の「加茂牧場」を中心として、農業体験や団子さしや餅つきなどの伝統行事や干し柿づくり・豆腐づくり等の食の体験等を実施した。

【取組の内容・特徴】

- JA女性部員による自主的な活動であることと、女性部員・保護者・子どもたちが、世代をこえて交流活動を行っている点が特徴である。
- 団子さし作り体験を行い、小正月行事についても伝えるなど季節ごとの行事を大切に活動している。
- 伝統食であるへそ大根・干し柿づくりについての体験も実施している。体験後、各家庭に持ち帰って干す作業をしてもらい、後日成果を報告してもらった。保護者にとっても、初めての体験で好評であった。



サツマイモの栽培



団子さし作り体験

【取組の効果】

- 活動主体（団体）も新陳代謝しつつ、地域ぐるみの交流を図りながら活動が行われた。
- 伝統行事や食の体験は、年間4～8回活動を実施し、毎年平均10家族ほどが参加している。

【今後の展望】

- 豊かな「食」と「農」の体験を通して、健全な食生活を伝える。
- 地域ぐるみの活動で参加者どうしの交流を深める。

伝統食名人(グランママシスターズ)による伝統食の復興と郷土料理の伝承

— JA秋田やまもと —

【取組主体の概要】

JA秋田やまもと

- 所在地：三種町鹿渡字町後270
- 設立時期 平成13年5月
- 会 員 数：23名
- URL：http://ja-a-yamamoto.jp

◆取組対象地域◆
秋田県三種町・八峰町



八森小学校だまご鍋づくり

【取組の経緯・問題意識】

- 平成13年5月JA秋田やまもとが食と農を結ぶ運動「スローフード運動」を開始したことをきっかけに各地区から推薦を受けた伝統食名人が選出され、グランママシスターズが誕生。
- 活動の3本柱
 - ①郷土料理などの伝統食の復興
 - ②子どもや若い世代に向けた食文化の啓蒙
 - ③安全で良質な食材や加工品を提供する生産者の支援

【取組の内容・特徴】

- 伝統食名人(グランママシスターズ)による小中学校での伝統料理教室は、恒例行事として地域に定着している。
- レシピ集「まるごと・やまもと・料理集」を刊行(2回・全50品目)し、販売をした。
- 依頼により周辺のJAや各種団体に出張講習を実施している。
- 平成26年度には、JA健康寿命100歳弁当コンテストに応募し、「がんばったで賞」を受賞している。



グランママのあったかレシピ



金岡小学校親子レクでの巻き寿司づくり

【取組の効果】

- グランママシスターズの活動は、地域特産物を活用した郷土料理のレシピ発行、料理の出前講習、地産地消弁当、地産地消おせちの開発・販売等多岐にわたり、地元食材の利用拡大やコンビニエンスストアと連携した販売につながるなどの効果がみられ、消費者からも好評を得ている。

【今後の展望】

- 若い世代に食の大切さを伝えるため、子どもたちの親世代を対象とした伝統料理教室を開催しているが、親子一緒に参加できる講習会の開催など、もっと保護者を巻き込んだ活動が必要と考えている。

【取組主体の概要】

うるし屋の女房達

- 所在地：湯沢市川連町大館
字大館35-1
(株式会社 佐藤商事内)
- 設立時期 平成14年
- 会 員 数： 6名

◆取組対象地域◆
秋田県湯沢市

会員によるつるし雛展示会

【取組の経緯・問題意識】

- 川連漆器の製造や販売に携わる女性により、漆器産業の活性化を図ろうと平成14年に結成された。
- 川連漆器を後生に受け継ぐためには自分たちがその良さや活用法を勉強することから始めなければと結束し、「うるし屋の女房達」として自らの資質を高めるための勉強会を立ち上げた。
- 勉強会で得た知識を生かし、漆器を使用する機会が多い女性ならではの細やかな心配りで暮らしの中での漆器活用法の提案を積極的に行っている。
- 平成19年からは学校を訪問し、小中学生への川連漆器の歴史や特徴、扱い方等を教えるとともに、食生活全般に関しての食育を主体的に行っている。

【取組の内容・特徴】

- 湯沢市として合併後、毎年小学校を選定して訪問し、伝統工芸、川連漆器についてDVDなどを使って話し、給食を川連漆器に盛り付け、一緒に食事をとりながらグループごとに食事について話す。
- 食べた後は洗剤の代わりに新聞紙を使って洗うなど、漆器の取り扱い方や排水による環境汚染についても教えている。
- 学校を訪問する時期に合わせてその時節の節句などのテーブルコーディネートを全校生徒が集まる場所にディスプレイし、生徒と一緒に見ながら誦われや漆器について話している。



川連漆器のテーブルコーディネート



川連小学校訪問

【取組の効果】

- 学習会を立ち上げ、勉強をすることでメンバー自身の食文化や食行動に対する意識が高くなっている。
- 学校へ出向いての食育活動により、子供達が川連漆器を地域の伝統工芸として身近に感じ愛着が増すようになってきた。

【今後の展望】

- 漆器は冠婚葬祭等行事に使われるものと思われがちだが、身近にあり日常生活において食べ物を引き立て食卓を豊かにする器としての必要性を様々な場でPRしていき、和食文化を継承するため、更に活動を活性化させたい。

なかつがわ農家民宿組合による伝統的な食文化の継承

—なかつがわ農家民宿組合—

【取組主体の概要】

なかつがわ農家民宿組合

・ 所在地：飯豊町上原469
(中津川地区公民館)

・ 設立時期：平成19年

・ 会員数：16名

・ URL：<http://www.iikanjini.com/>

◆取組対象地域◆
山形県飯豊町



郷土料理 笹巻きづくり

【取組の経緯・問題意識】

- ダムの建設に伴い、中津川地区の過疎化が進行。地域に人を呼び込もうと、独自の村づくりとして様々な活動を行う中で、平成16年に山村留学生の受入を開始。平成19年には、山村留学「里親の会」を中心に農家民宿の許可を取得し、都市部の中学生の教育旅行を受け入れる「なかつがわ農家民宿組合」を立ち上げる。
- その後、旧中津川小中学校の廃校の方針が決まったことにより、教育旅行の受け入れを増加させるとともに、台湾からの田舎暮らし体験の受け入れや企業や大学生の研修の受入を開始。受入窓口を組合組織としたことで、旅行業者が安心して誘客し、現在は8軒の農家民宿で年間約1,200人を受入れている。

【取組の内容・特徴】

- 民宿組合では、自家野菜や地元の山菜、ヤマメ、伝統野菜の宇津沢かぼちゃ等の使用を取り決めて、一貫して地場産食材を使った四季折々の郷土料理を提供している。
- 1軒の受入を5人までとし、野菜収穫等の農業体験のほか、収穫した野菜等を使用した料理を農家と一緒にすることや、食事をしながら郷土料理や伝統文化の由来などを話す等、宿泊者と交流を密に行うようにしている。
- 客層の広がりに対応し、野草等を活用した「摘み草料理」、「宇津沢かぼちゃ」等を使用した新たな料理を開発し提供することで、更なる地場産物の利用拡大につながっている。



地元食材を活用したおもてなし



中津川の伝統食「のりもち」
(米粉を使ったお菓子)

【取組の効果】

- 企業や大学生等に農村での体験が受け入れられることで、組合員が地域の自然、文化に誇りを持ち、自信につながっている。
- 地場産食材を使った料理を提供することで地場産物の生産が振興されるとともに、宿泊者数の増加により地域の活性化につながっている。
(H19年度：40人→H27年度：1,256人)

【今後の展望】

- 取組を継続し、地域の食文化等を継承しながら地域の活性化を図る。

鶴岡食文化の普及・継承と地域の豊かさの理解促進

— 鶴岡市食育・地産地消推進協議会 —

【取組主体の概要】

鶴岡市食育・地産地消推進協議会

- ・ 所在地：鶴岡市馬場町9-25
- ・ 設立時期：平成20年7月
- ・ 会員数：20名

◆取組対象地域◆ 山形県鶴岡市



小学生による
郷土料理「納豆汁」の料理講習会

【取組の経緯・問題意識】

- 若い世代を中心に郷土料理や行事食など地域の食文化に触れる機会が減少し、家庭でも郷土の味に親しむ機会が減少している。鶴岡は海山里に囲まれ、多様な食材に恵まれた「食の宝庫」であり、先人たちによって地域の風土にあった数多くの食文化が育まれてきた。
- こうした地域の食文化を継承し、次代につなげていくことは、地域の豊かさや素晴らしさを理解する上で重要なことであり、地域の活性化にも繋がるとの視点から、郷土料理等の料理講習会や小中学校の児童生徒に地域の食文化を伝える事業を展開するため、平成20年度に食育分野と地産地消分野を一体的に推進する協議会を設立した。

【取組の内容・特徴】

- 各自治会女性部、育児サークル等で食育・地産地消料理講習会を実施（平成20年度～、年20回程度）。幅広い年代層で、郷土料理に触れる機会を創出。
- 地域や家庭に受け継がれている郷土料理や行事食の食文化を後世に残し、地産地消を推進することを目的に、旬の食材を使った郷土料理のレシピ集「つるおか おうち御膳」を平成22年に発行。市内書店で販売する一方、結婚した世帯には無償で配布、また地域では食育・地産地消料理講習会の題材として使用するなど、市民から幅広く活用されるよう取組んでいる。
- 小学校、中学校で郷土料理や行事食などの鶴岡食文化の講義を行った後、児童生徒が郷土料理の料理実習や創作料理を考案。自らの体験で鶴岡の食文化に触れている（平成25年度～）。
- 短編ドキュメンタリー映画「在来野菜で味覚のレッスン」の上映後、在来野菜を使った料理教室と味覚教室を実施（平成27年度～）。



在来作物「藤沢カブ」
の漬込み体験



親子で在来野菜を使った
料理教室と味覚講習

【取組の効果】

- 郷土料理、行事食など鶴岡の食文化に関心を寄せる方々が増えていると認識。郷土料理のレシピ集「つるおか おうち御膳」を題材とした料理講習会では、常に参加者定員を超えている状況である。
- 小中学校の教師も鶴岡の食文化を学ぶ社会科研修を実施するなど、地域の農産物や食文化に対する意識の高まりが醸成されている。

【今後の展望】

- 鶴岡の郷土料理や行事食を次世代に伝えていくためには、若い世代への普及啓発が最も重要な点である。鶴岡市がユネスコ食文化創造都市（2014年）、食と農の景勝地（2016年）に認定されたことを契機として、小中学生の児童生徒、さらには家庭への取組みを強化し、鶴岡の食文化を次世代に伝えていきたい。

ふくしまを“知って！味わう！” 学校給食 ～食文化の伝承と地場産物の活用～

—(公財)福島県学校給食会「食育に関する調査研究会」—

【取組主体の概要】

(公財) 福島県学校給食会

「食育に関する調査研究会」

- ・ 所在地：福島市松川町字平館16-2
- ・ 設立時期：平成18年9月
- ・ 委員数：15名で開始
- ・ URL：http://www.fgk.or.jp

◆取組対象地域◆ 福島県内



各地域の伝統食・郷土食・地場産物を学校給食に取り入れた報告書

【取組の経緯・問題意識】

- 食環境の変化や食の多様化に伴い、地域の風土、歴史、文化に培われてきた郷土料理や伝統食が消えてきている。
- 原発事故の影響により学校給食においても地場産物の利用に制約を受け、県食材の活用率が低下している。

【取組の内容・特徴】

- 福島県学校給食会は、学校給食の現場で活躍する栄養教諭等で組織する「食育に関する調査研究会」を設置し、学校給食に関する様々なテーマについて調査研究し、その成果を現場や関係機関等に還元し、学校給食の充実と食育の推進に寄与している。
- 平成27年度は、「食文化の伝承と地場産物の活用」をテーマに調査研究を行い、県内の郷土料理や伝統食を洗い出し、伝承の由来や今日的意義、栄養成分など様々な観点から分析・整理し、学校で行う食育学習指導案も例示した報告書を取りまとめた。
- 報告書は、県内の小中学校や県内外の学校給食関係機関・団体等に配布するほか、希望する県民にも無償配布した。



相馬野馬追い出陣、祝いの肴（勝ち栗、豆腐、きょうりの漬物）



- ・ 県北の郷土料理「いかにんじん」
- ・ 会津の郷土料理「こづゆ」とこづゆを学校給食に取り入れた献立



【取組の効果】

- 学校現場からは、「大変役に立つ」、「すぐに使える」など好評である。
- 一般県民からは、「早速おばあちゃんとお嫁さんで作って家族みんなで食べた」、「自分の記憶に残る、地域の献立を目にして、震災復興の心の励みになった」などの声が寄せられている。

【今後の展望】

- 平成28年度の調査研究においては、平成27年度に引き続き、食文化と学校給食シリーズ、「学校給食と行事食」をテーマに調査研究する予定。

参考文献等

- ・ 「福島県相馬市パンフレット」（相馬市）2015年6月
- ・ 「浜通りの年中行事と食べ物」（平出美穂子）2001年12月
- ・ 「こづゆ」（平出美穂子）2003年4月

郷土料理を楽しむ会

— 鮫川村里山大豆特産品開発プロジェクトチーム —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 福島県鮫川村

鮫川村里山大豆特産品開発プロジェクトチーム

- ・ 所在地： 鮫川村大字赤坂中野字新宿39番地5
- ・ 設立時期： 平成15年
- ・ 会員数： 18名



「鮫川の郷土料理を楽しむ会」の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 村では、農業の振興と高齢者の健康づくり、新たな特産品の開発を目指して「まめで達人な村づくり」プロジェクトチームを立ち上げ、高齢者の技術・知識を生かした大豆・エゴマの栽培振興、それによる高齢者の健康づくり・生きがいつくり、事業の拠点施設である農産物加工・直売所「手・まめ・館」の運営助成等、「食」と「農」を基本とした事業を展開し、自立できる村づくりを進めている。
- 近年は食生活や食行動の変化によりふるさとの食文化の喪失等が見られるようになり、「食」の大切さや地域食文化への理解、健全な食生活の実現が求められている。

【取組の内容・特徴】

- 平成15年にふるさとの味の伝承と普及を図るとともに、郷土料理の調理方法等をまとめた冊子「“おふくろの味”郷土料理」を作成して村内全戸へ配布及び希望者へ販売し、ふるさとの食文化を村内外に向けて情報発信した。
- 地産地消を重視し、地域団体の協力のもと地元の食材を使った郷土料理を作り、味わいながら、地元の食の魅力・食育について考える機会とするため、「郷土料理を楽しむ会」を年1回開催。平成27年度で12回目の開催となる。
- 「郷土料理を楽しむ会」では、「地産地消」と「食育」の推進を目的として開催しているアイデア料理コンテスト入賞作品の試食を行い、地域食材を活用した新たな郷土食を提案している。

※「“おふくろの味”郷土料理」…地元食材を使った伝統的郷土料理の調理方法をまとめたほか、おいしさ・健康性・安全性等の面から、それぞれの料理を評価し、併せて伝統的郷土料理の継承方法等について調査研究をした内容を掲載した冊子。村食生活改善推進員「ひまわりの会」、村交流施設「ほっとはうす・さめがわ」、大妻女子大学、調査研究機関等の協力のもと、平成15年度発行。



鮫川の郷土料理



アイデア料理 入賞作品

【取組の効果】

- 取組みの浸透が図られ、リピーターが増えている。
- 郷土料理の良さを改めて感じる機会となっている。

【今後の展望】

- 若い世代に郷土料理を伝える機会ともなるため、特に若い世代へ、イベントのアピールをしていく。
- 世代間での郷土料理の伝承を推進する。
- マンネリ化を防止し、取組を継続していく。

茨城の伝統的な食文化の伝承

— 茨城県食生活改善推進員協議会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆
茨城県内44市町村

茨城県食生活改善推進員協議会

- ・所在地 : 水戸市笠原町978-6
(茨城県保健福祉部保健予防課内)
- ・設立時期 : 昭和46年4月
- ・会員数 : 4,517名 (H28.7現在)



【取組の経緯・問題意識】

- 食生活において、加工食品やインスタント食品の普及、外食産業の増大、食事の欧米化等により地域に根付いてきた伝統料理が失われつつある。
- 平成5年度に茨城の郷土料理献立を集約したレシピ集「食彩百景」を作成し、茨城食文化伝承事業（旧：茨城食文化発見事業）を開始。

【取組の内容・特徴】

- 地域の郷土料理の伝承と健康の維持・増進の基本となる適切な食生活を送るため、地域に伝承する郷土料理のレシピ集「食彩百景」を作成。
- 就学前の幼児、小中学校の児童生徒とその保護者、高校生等から30歳代を中心とした比較的若い世代を対象とし、各市町村において郷土料理や行事食に関する講話や「食彩百景」を活用した調理実習等の実施により、郷土に伝わる伝統的な食文化の次世代への伝承活動を行っている。
- 茨城の郷土料理を集約したレシピ集「いばらきのおかず」の発刊（平成26年度）への協力などにより、幅広い世代へ郷土料理の普及啓発を行っている。



地域の伝統的な食材に関する展示



「いばらきのおかず」



茨城県の郷土料理（食彩百景掲載）



活動風景

【取組の効果】

- 学校等と連携することで、継続的な事業の実施につながっている。
- 取組を実施した対象者を中心に、食文化・郷土料理へ関心を持つ者が増えてきている。
- 茨城の郷土料理を集約したレシピ集の普及により、郷土で受け継がれてきた食文化に関する意識の醸成につながっている。

【今後の展望】

- 保育所や小中学校での取組が主であるため、高校生や20～30歳代など活動対象の幅を広げて実施する。
- 生産者や食に関する活動団体等、他の機関と連携した取組を強化する。

茨城県産の農林水産物を活用した地域の郷土料理の普及啓発

—いばらき農村女性ネットワーク—

【取組主体の概要】

- いばらき農村女性ネットワーク
- ・所在地 : 茨城県神栖市内
 - ・設立時期 : 平成10年7月
 - ・会員数 : 949名 (H28.8現在)

◆取組対象地域◆
茨城県内
9支部56グループ



【取組の経緯・問題意識】

- 本県は全国有数の野菜の産地（8年連続農業産出額全国第2位）であるが、平成24年度の国民健康栄養調査結果では、野菜の摂取量は全国平均に届いていない。特に若い世代の摂取量が少ない状況。
- 地域に伝わる食文化の継承とあわせた本県農産物の消費拡大の取組など、「食育による食と農への理解促進」を目的に、各支部において地域に応じた食育活動を実施。

【取組の内容・特徴】

- 県内各支部において、消費者や次世代に対し、地域の農業や食文化の伝承をはじめとする食農教育活動を展開している。
- 具体的な取組として、郷土料理や保存食などの研究、地元の農産物を活用したレシピ集の作成やコンクールの実施、小学校での料理講習会の開催などを行っている。
- 食農教育活動においては、農産物の栽培に関する紙芝居や農作業体験等を併せて実施し、食と農の理解促進を図っている。



全体研修の様子



水郡線SL運行記念駅弁
「奥久慈清流ライン号弁当」



レシピ集



食農教育活動

【取組の効果】

- 料理講習会の開催等により、若い世代を中心に食文化・郷土料理の継承や地元の農林水産物への興味・関心の向上につながっている。
- 郷土料理を集約したレシピ集の普及により、郷土で受け継がれてきた食文化に関する意識の醸成につながっている。

【今後の展望】

- 継続した活動の実施する。
- 幅広い世代へ地元の特産野菜や地域に伝わる伝統食、文化などを広くPRする。

釜の蓋まんじゅうによる地域の伝統的な食文化等の伝承

— 北那須産直連絡会 —

【取組主体の概要】

北那須産直連絡会

- ・ 所在地 : 栃木県大田原市本町2-2828-4
- ・ 設立時期 : 平成12年12月
- ・ 会員数 : 35団体

◆取組対象地域◆
大田原市、那須塩原市、
那須町全域



【取組の経緯・問題意識】

- 那須地域には、お盆にご先祖様を迎えるための行事のひとつとして、8月1日にあの世とこの世を行き来するための地獄の釜の蓋が開いたことを喜び、おまんじゅう（たんさんまんじゅう）を作って笹の葉を敷いて仏壇にお供えし、自分たちもそのまんじゅうを食べる風習があり、これを「釜の蓋まんじゅう」と呼んでいる。
- かつては、各家庭で8月1日の朝にお供え用と食べるものを作っていたが、現在では家庭で作ることは少なくなっていることから、地域の農産物直売所でも、釜の蓋まんじゅうの製造販売に取り組んできた。

【取組の内容・特徴】

- 同じ「たんさんまんじゅう」であっても、生地（かぼちゃ・黒糖など）や餡（つぶあん、こしあん）にそれぞれ特徴や工夫がある。
- 北那須産直連絡会加入の直売所で販売する「釜の蓋まんじゅう」をとりまとめ、一覧を作成した。
- 地域住民や観光客等の直売所利用者を対象に、8月1日の釜の蓋に合わせて、地域の食文化としての「釜の蓋まんじゅう」をPRするポスター・リーフレットを作成し、各直売所等で掲示・配布している。



まんじゅう一覧



直売所のまんじゅうコーナー

【取組の効果】

- 各直売所において、釜の蓋まんじゅうを販売したことにより、地域の食文化である「釜の蓋まんじゅう」が再認識されるきっかけとなるとともに、直売所の売上増加に貢献した。

【今後の展望】

- 釜の蓋まんじゅうは、地域ごとに特色があるため、より詳細に調査していく必要がある。
- 各直売所の釜の蓋まんじゅうの特徴をわかりやすく丁寧にPRし、普及をすすめていきたい。

下野市産の旬の農産物を使用した地域食の伝承

— 企業組合 らんどまあむ —

【取組主体の概要】

企業組合 らんどまあむ

- ・ 所在地 : 栃木県下野市笹原295-11
- ・ 設立時期 : 平成22年2月
- ・ 会員数 : 11名

◆ 取組対象地域 ◆
栃木県下野市



らんどまあむメンバー

【取組の経緯・問題意識】

- 下野市は、首都圏に近いので、地元産の高品質農産物が東京など大消費地へ流通することが多く、市民は地元農産物の良さを実感しにくい現状。
- 下野市の特産品であるかんぴょうやごぼうは栄養価が高いにもかかわらず、調理に時間を要するため、加工品として開発すれば気軽に食べてもらえるのではと考え研究を始めた。
- 下野市のブランドづくり推進のための支援事業を活用して、地元農産物の「かんぴょう」を使った加工品の開発に取り組んでいる。

【取組の内容・特徴】

- 下野市産の農産物や代々伝わる郷土の料理を発掘し、お弁当やお総菜に取り入れ、幅広い年齢層に提供。
- 「道の駅しもつけ」に、地元の特産品であるかんぴょうやごぼうを使った加工品「干瓢の八幡巻」や郷土料理「しもつかれ」を毎日出荷。
- 高校生との共同開発や女性起業活動の応援のほか、伝承料理の講習会や自社農園での農業体験の受け入れにも積極的に対応。



かんぴょう巻き教室



八幡巻き



弁当の一例

【取組の効果】

- 2014年ねんりんピック、第1回とちぎ産地ツアー、JR東日本主催「大人の休日倶楽部」のツアー企画「まんぷく列車」などにおいて、下野市産の農産物を使用したお弁当を提供。

【今後の展望】

- 下野市産の農産物を使い、新商品の開発に取り組むことで、新たなシーズを発信。
- 地域密着型の弁当屋として、今後も郷土料理を取り入れたお弁当を作り、提供していきたい。

レシピ集作成による地域の伝統的な食文化の伝承

—(特非)群馬県スローフード協会—

【取組主体の概要】

- (特非) 群馬県スローフード協会
- ・所在地 : 群馬県前橋市大友町1-6-11
 - ・設立時期 : 平成15年11月
 - ・会員数 : 96名
 - ・URL : <http://www.slowfood-gunma.jp/>

◆取組対象地域◆ 群馬県内



生いもこんにゃく調理体験

【取組の経緯・問題意識】

- 昨今、人口の都市集中や核家族化が進み、地域や各家庭における歴史や文化が、親から子へと伝えられていく機会が減少している。特に、食をとりまく環境は、時間や手間をかけないファストスタイルの習慣化もあり、郷土料理などの伝統的な食文化継承の機会が失われつつあることから、活動を開始。

【取組の内容・特徴】

- 群馬の伝統的な郷土料理を後世に残していくため、「伝承 我が家の郷土食 ぐんまの心味」の冊子を作成・発行し、群馬県民を主な対象として発売・普及している。
- 地域の食文化を学ぶため、各地域の伝統的な郷土料理の調理体験等を実施している。



郷土料理レシピ集



そば打ち体験

【取組の効果】

- 「食」を通じて家族の絆、地域の連携を強化するとともに、五味・五感に優れた感性豊かな子供たちを育てている。
手づくり料理を親子で楽しみながら挑戦して、家庭における新たな郷土食、群馬の心の味を生み出してくれることを期待。

【今後の展望】

- 伝統食を愛する者や守ろうとする多くの県民や若者に幅広く活用されることを目指し普及していく。

群馬県の郷土食「おっきりこみ」の伝承普及活動

—(学)平方学園 明和学園短期大学 栄養専攻—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 群馬県前橋市

- (学) 平方学園 明和学園短期大学 栄養専攻
- ・ 所在地 : 群馬県前橋市昭和町3-7-27
 - ・ 設立時期 : 昭和40年
 - ・ URL : <http://www.hirakatagakuenn.ac.jp/>



実習指導の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 群馬県の郷土食である「おっきりこみ」は、「群馬の粉食文化・オキリコミ」として県選定無形民俗文化財に選定されているが、現在、自分で調理できる県民はわずかとなっている。
- 地域で郷土食の伝承普及活動に取り組む食生活改善推進員の中でも、特に若い世代で、調理法や郷土食としての歴史など、「おっきりこみ」を正しく理解できていない方が増加している。

【取組の内容・特徴】

- 食生活改善推進員や県認定の食育推進リーダー等を対象として、食塩を入れない麺の打ち方など、正しい「おっきりこみ」の調理実習指導等を開催。



おっきりこみ



おっきりこみの調理

【取組の効果】

- 地域で郷土食の伝承普及活動に取り組む方々に対して、郷土食として「おっきりこみ」を正しく伝えることで、その方々の活動を通して、県民に対する伝承が広く波及していくことが期待される。

【今後の展望】

- 群馬県民が、「おっきりこみ」を正しく理解することができる。また、米の代替食や野菜中心の煮込みうどんなどという間違った考えを持たずに、群馬の気候風土に根付いた、立派な郷土食であると胸を張れるようにしたい。
- 「おっきりこみ」の湯気の向こうに、ささやかな幸せがのぞくような食事風景が広がることを期待する。

農業体験活動による地域伝承や食文化の継承

ーファーム・インさぎ山ー

【取組主体の概要】

ファーム・インさぎ山

- ・所在地 : 埼玉県さいたま市緑区上野田282
- ・設立時期 : 平成9年4月
- ・会員数 : 2名
- ・URL : <http://farmin-sagiyama.com/>

◆取組対象地域◆
埼玉県さいたま市



農村生活体験（わら炊きごはん）

【取組の経緯・問題意識】

- 小学校の「生活科」の授業に畑や雑木林を提供し草花遊び、サツマイモや米の栽培、かまど炊きごはん、わらし作りなどの体験授業を手伝ったことが契機となり、子供だけでなく親世代への地域の文化や食文化の伝承が必要であると感じ、活動を開始。
- 「体験者に田舎暮らしの体験を通じて人間にとって本当に大切なものとは何かを伝えたい」と自宅周囲の雑木林や畑を開放し、カリキュラムも自ら作成しながら運営している。

【取組の内容・特徴】

- 農村の生活体験を通して農業や自然、環境について総合的な講座を開設。年間50講座（食に関する講座30講座）を開催。
- 郷土料理、地元食材を利用した調理方法等の紹介のほか、栽培から加工まで体験ができるとともに、伝統的な食文化の次世代への伝承活動を担う。
- 学校給食への地元食材の提供や小中学校等への出前授業の実施により、食育を推進。
- 小中学校の栄養教諭への伝統料理レシピの配布等による、伝統野菜や料理の伝承活動を実施。



田植え体験の様子



味噌づくり体験の様子

【取組の効果】

- 企業と連携した食農教育の事業を開催する取組が広がっている。
- 開設講座の参加者の増加
H9年：40組→H27年：のべ2,000人
- 保育園、幼稚園、小中学校、大学の食農教育
取り組み校数 H27年：20校
- 参加者からは、「農業体験を通じて、なんでも食べられるようになった」「反抗的だった子どもたちが体験が終わるころには見違えるように変わった」というような感想が多数寄せられている。

【今後の展望】

- 伝統野菜「八つ頭」「紅赤」「くわい」「五関菜」等を利用した郷土料理や加工品を中心に、郷土で受け継がれてきた食文化に対する地域全体の意識向上のため講習会や体験講座等を継続して実施。
- 学校給食への地元食材の提供を通して関係機関や子ども達へ食育を推進。
- 農業祭や各種イベント等で、地域の女性組織と伝統料理の提供や地域の行事を毎年紹介し、地域の伝統を、食を通して伝える努力を継続して実施。

特産物を地域食に加工し食文化を伝承

あじ
— 美味の会 —

【取組主体の概要】

あじ
美味の会

- ・所在地 : 埼玉県比企郡鳩山町熊井76-1
- ・設立時期 : 平成16年4月
- ・会員数 : 15名
- ・URL : <http://www.pref.saitama.lg.jp/a0902/6jika-ajinokai.html>

◆取組対象地域◆
埼玉県比企郡鳩山町



美味の会のみなさん

【取組の経緯・問題意識】

- 平成7年に農産物の加工や、地域振興に関心のある地元の女性農業者で結成された「フラワークラブ」と平成13年に町の特産物開発の呼びかけに応えた「旬の会」が一緒になり、「美味の会」として活動を開始。
- 地域の食文化の伝承と普及や地域おこしのため地元産の黒大豆・黄大豆を「鳩豆」と名付けて、地域食として親しまれているうどんやまんじゅう、アイス、蒸しパンなどに加工し、レストランで販売している。

【取組の内容・特徴】

- 「地産地消」「安全安心」を活動の基本とし、鳩山町特産の大豆を地域食であるうどんに加工するなど、地元農産物を使用した加工販売に取り組んでいる。
- 平成26年からは、機能性成分であるGABAが豊富に含まれている発芽黒大豆を用いた「鳩豆うどん」を製造し、付加価値を高めている。
- 活動拠点である工房「旬の花」やJA直売所、近隣スーパーなどに商品を出荷し、町内外への特産物の普及に努めている。
- 町内の加工グループや生産者、地域機関と協調し、さまざまなイベントに積極的に参加し、地域の食文化の普及に取り組んでいる。



鳩豆うどん



発芽黒大豆



鳩豆工房「旬の花」

【取組の効果】

- 地元の住民が地域の食文化に触れる機会が増えた。
- 活動によって地域の女性農業者の間で連携が生まれ、会員の生きがいとなっている。
- 「鳩豆工房 旬の花」の料理には素材の持ち味はもちろん、鳩山のやさしさとおもてなしの心が詰まっており、食す者の元気の素となっている。

【今後の展望】

- 地元農家からの地域食文化をさらに伝承・普及する後継者の加入・育成
- 地域内外の人に鳩山町の食文化を広められるよう、PR活動を行っていく。
- 「鳩豆うどん」につづく、発芽黒大豆の新たな加工品の開発。

伝統的な山武の巻き寿司の技術伝承と新たな図柄の研究

— 山武巻き寿司研究会 —

【取組主体の概要】

山武巻き寿司研究会

- ・ 所在地 : 千葉県東金市上武射田
- ・ 設立時期 : 昭和54年4月
- ・ 会員数 : 12名

◆取組対象地域◆ 千葉県山武地域



お祝い時の太巻き寿司

【取組の経緯・問題意識】

- 「海や自然の恵み」に恵まれた千葉県の農村では、以前から冠婚葬祭時に季節や行事に合わせた図柄（花など）の太巻き寿司が巻かれ、行事食としても定着。農村女性に必要な技術として受け継がれてきた。
- しかし、高度経済成長が続く中で、太巻き寿司は消えつつある技術となってきたことに、危機感を抱き「農村文化が育てた郷土料理の伝承」を目指すとともに、農村部でも米の消費量が減退の中で、消費拡大に最適な料理であることを認識し、昭和54年から活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 一般市民を対象に公民館等で年82回、JA等女性組織を対象に年10回講習会を開催し、家庭での行事食や冠婚葬祭時等における地域の伝統的な食文化への関心を高めている。
- 園児から大学生まで、幅広い年代層に食育活動を実施している。
- 上手に巻くためのコツや新しい図柄等自主的な技術研究会を開催し（年4～5回）自らの指導力を高める。
- 技術定着を図るため会員個々が図柄を分担し、「山武の巻き寿司50選」を平成6年に1,000部発刊。以後改訂版を13年に1,000部、27年に500部出版し、テキストとして使用した。



高校生へ巻き方を伝承



山武の巻き寿司50選

【取組の効果】

- 取組を実施した子どもから大人まで、太巻き寿司に関心を持つ者が増加。
- 「山武の巻き寿司50選」をテキストとして使用するようになった結果、技術の定着が進んだ。特に、千葉県内でも巻き寿司は山武地域と県民にも認識され、全国の消費者からも本が欲しい、との問合せを受け、県内外にも波及。
- 平成6年に食アメリティコンクールに参加し、国土庁長官賞受賞。
- 一般企業等からも和食メニューの一品として技術講習の依頼を受けるようになった。

【今後の展望】

- 地元のイベント等を通じて、いろいろな世代に郷土料理をアピールしていく。
- 会員は、様々な図柄を生み出す技術を持っているため、時代に合った図柄を研究する。特に4年後のオリンピック開催に向けて、世界の人々に太巻寿司を食べていただきたい。
- 農村女性が生み出した素晴らしい技術を、次の世代の人々につなげたい。

鴨川の美味しい食べ物で人とまちを元気に！

ープロジェクト鴨川味の方舟ー

【取組主体の概要】

プロジェクト鴨川味の方舟

- ・所在地 : 千葉県鴨川市大川面1034
- ・設立時期 : 平成22年6月
- ・会員数 : 13名

◆取組対象地域◆ 千葉県鴨川市



‘鴨川の味’料理教室

【取組の経緯・問題意識】

- 鴨川市食生活改善協議会員を中心とした鴨川食生活再生ワークショップで、市民は鴨川の食べ物を誇りと思っているが、簡便に手に入る加工食品中心の食事になっていることを確認。
- 鴨川市は農業・漁業のまちで、鰹節など水産加工業が盛んに行われているまちだが、それらの食材が地元にはほとんど流通せず、地元の食生活と分断されている。
- 鴨川市は、明治天皇が大嘗祭で主基殿に奉納した長狭米、市場で日本一と評価される鹿尾菜など、高品質の農林水産物が多く、地域食生活再生を梃子とした地域再生が課題となっていたことから、鴨川市食生活改善協議会の役員が中心となりプロジェクトを立ち上げた。

【取組の内容・特徴】

- 鴨川市内12地区で行った鴨川食生活再生ワークショップで捉えた鴨川食文化複合を活かし、食の多様化を促進する地域食生活再生マネジメントを実施。
- 市民を対象として「‘鴨川の味’料理教室」（年7回）を開催。「鴨川味の方舟」料理を核に旬の鴨川産食材を使って本膳料理に膳揃えし、単なる郷土料理の伝承でなく地域食文化の総合的再生に取り組む。
- 鴨川食生活様式の記録、レシピ集、活動を伝える会誌を発行。また、シンポジウム・食文化講座（年2回）を実施。食習慣を含めた食生活様式を伝える拠点「食文化伝承館」を立ち上げ、日本型食文化の伝承をはかる。



鴨川の郷土料理「さんが焼」



レシピ集など伝承ツール

【取組の効果】

- 取組がミニコミ誌「かもジン」で連載され、認知度が向上。
- 「食の文化を創造する 鴨川味の方舟-鴨川の味の魅力を磨く-」「発掘 鴨川の味 太巻き寿司・なめろう」は、発行直後に完売となり、シンポジウムは毎回満席と、市民へ着実に受け止められている。また、鴨川産鰹節を削って出汁を取る美味しさを実感した料理教室体験者から、鰹節と削り器を購入する人がでるなど、簡便な食生活を脱する動きが展開している。

【今後の展望】

- 教育機関と連携し、味の教育と鴨川の美味しい食べ物を食べ続けられる食社会・食文化教育を行う。
- 22品目の「鴨川味の方舟」料理を伝承するツールであるレシピ集の発行を継続。
- 漁家及び農家と協働して鴨川食チェーンを構築し、食生活再生を地域農林漁業再生、さらに地域再生に結びつける。
- 若い会員を増やし、鴨川食生活再生マネジメントの発展を図る。

小中学校や地域社会等における茶講習会を通じて、茶の知識、淹れ方などを体験学習し日本の伝統文化を継承する。

— 東京都茶協同組合 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 東京都内

東京都茶協同組合

- ・ 所在地：東京都港区東新橋2丁目8番5号東京茶業会館7階
- ・ 設立時期：昭和22年2月
- ・ 会員数：219名
- ・ URL：http://www.tokyo-cha.or.jp/



小学校での授業

【取組の経緯・問題意識】

- 日本茶は日本の生活習慣や伝統文化と密接に結びついているが、近年、急須でお茶を淹れる家庭が少なくなってきたため、日本茶文化が次世代にも継承していくよう、平成20年度より、都内小学校、中学校及び地域の方々を対象に、日本の伝統的なお茶の普及啓発活動の一環として「お茶の淹れ方教室」を始めた。

【取組の内容・特徴】

- 講習会では、栽培や製造方法の違いにより様々なお茶ができることを五感を使って学習させている。
- 実際に急須等の道具を使い、お茶の種類や特徴に併せた淹れ方を所作、産地、地域特性、健康効果等も含めて学ばせている。講習会は、年40回以上実施。



講習会の様子（いろいろな茶を見る）



急須でお茶を淹れる体験

【取組の効果】

- 参加者はこれら講習を通じてお茶の持つ文化を体得しており、講習後には、普段お茶を飲まない子供からも「お茶って美味しい。家族にもお茶を淹れてあげたい」と相手を思いやる気持ちが育まれている。
- 平成27年度のお茶の講習会は、小中学校40回、地域社会7回実施

【今後の展望】

- 近年、急須でお茶を淹れる家庭が少なくなってきたため、今後も茶の講習会を通じて、日本の誇れるお茶を通じて、「思いやり」の心や家族団欒、伝統文化を継承していきたい。

地域に学ぶ料理教室 和菓子をつくろう

—神奈川県菓子工業組合逗葉支部—

【取組主体の概要】

神奈川県菓子工業組合逗葉支部

- ・ 所在地 : 神奈川県葉山町堀内908
(有限会社 永楽家)
- ・ 設立時期 : 昭和38年4月
- ・ 会員数 : 390名

◆取組対象地域◆ 神奈川県逗子市



地域の職人が伝授する和菓子教室

【取組の経緯・問題意識】

- 逗子市食育推進計画において、【食文化を守り伝える】取組を行うことが目標として掲げられているため、和菓子の普及活動として、和菓子教室を開始。

【取組の内容・特徴】

- 平成25年より市内在住・在勤の親子対象に和菓子教室を年1回実施。
- 平成25年度はどらやきと練り切り、平成26年度は、水ようかんとおはぎ、平成27年度はまんじゅう作りを行った。
- 平成26年度からは、実施時期を夏休み期間中とすることで、親子での参加をやすくした。また、子供でも楽しく取り組めるメニューとするように心がけた。
- 4名程度の職人が来て、参加者に丁寧に教えるとともに、作り方だけでなく、和菓子にまつわる話を子供たちにも分かりやすく伝えている。
- 店舗で和菓子を作る場合と会場の調理器具で作る場合では温度調節等が異なるため、レシピ等の工夫を行っている。



職人が丁寧に作り方を伝授



作って楽しい、食べておいしい

【取組の効果】

- アンケートでは、ほぼ全員が内容について「とても良かった」と回答するなど、参加者の満足度が高い。
- 地域の食に関する事業者と市民が直接関わりを持つことで、和菓子を身近に感じ、作り手の苦労や努力が伝わっている。

【今後の展望】

- 教室に参加した後も、日本の食文化や和菓子に関心を持ってもらえるような啓発を行いたい。

町立保育園等での食文化継承の取り組み

— 箱根町 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 神奈川県箱根町

箱根町福祉部健康福祉課・子育て支援課

- ・所在地：神奈川県足柄下郡箱根町湯本256
- ・URL： <https://www.town.hakone.kanagawa.jp/>



食文化を次世代に継承

【取組の経緯・問題意識】

- 保育園の給食で、天然のだしより、市販のタレや調味料液を使った味付けのメニューの方が、残食が少ないことから、園児に本物のだしのうまみを味わってもらおう必要があると気づき、平成17年度から開始した。
- さらに、町の食育推進計画策定検討の際、食文化や行事食を次世代に受け継ぐことが課題とされたため、住民向けの調理実習を平成23年度から開始。

【取組の内容・特徴】

- 町立保育園等で、鰹節の香り・味・堅さを体験し、園児にだしのうまみを感じてもらうため、鰹節を削り、その場でだしをとり、みそ汁などにして味わう教室を開催するほか、園児と保護者が一緒に、食材の色、形、におい、感触を楽しみ、それを（調理）体験することで、好き嫌いの克服や料理の楽しさ、食の大切さを学ぶ教室を開催。
- 町民を対象に、和食の基本や行事食を通して、食文化を次世代へ継ぐことを目的とし、鰹節やこんぶ、煮干しだしの味比べ体験や旬の食材を使った和食（こんにゃくや豆腐等）や行事食の調理実習を実施。（年4回実施）



鰹節削りを体験する園児



親子でお弁当づくり

【取組の効果】

- 園児が、削りたての鰹節の香りを楽しみ、おいしく味わうことができるようになっている。
- 保護者が、子供と一緒に料理をする大切さへの気づきにつながっている。
- 園児が、教室への参加をきっかけに今まで食べられなかった食べものを食べることへのチャレンジをするきっかけになっている。

【今後の展望】

- だし以外にも、旬の食材を使った食育を行っており、素材に触れ、味を体験する機会を増やすことで幼児期以降の食の幅を広げ、本物の味を見分ける力を身に付けていく取り組みとしたい。
- より専門職技術を持った調理師等と連携を取り、和食の技術や自然の尊重から成り立っているということを継承できるようにしたい。

地元特産「甲州百匁柿」を使った^{ころがき} 枯露柿づくり

—フルーツ山梨農業協同組合—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 山梨県甲州市塩山地域

フルーツ山梨農業協同組合

- ・所在地 : 山梨県甲州市塩山上塩後1100
- ・設立時期 : 平成13年2月
- ・会員数 : 7,768人(組合員数H28.1現在)
- ・URL : <http://jafruits.sakura.ne.jp>



天日干しの様子

【取組の経緯・問題意識】

- 戦国時代、栄養価の高い保存食として作られたのが「枯露柿」の始まり。戦後は、地域産業として特産の「甲州百匁柿」を使って作られるようになった。毎年11月から12月にかけて、昔ながらの「枯露柿のすだれ」が下がる光景は、甲州を代表する初冬の風物詩で、観光客も多く訪れる。
- 地域を担う子供たちに、歴史ある伝統産業への理解を深めてもらい、いのち、自然、食べ物、農業の大切さを伝えていくことを目的に、地元特産品の「枯露柿」づくり教室を計画。

【取組の内容・特徴】

- 小学5年生38人を対象に、枯露柿づくり教室を実施。
- 原料となる甲州百匁柿約160個を用意。JA指導員が講師を務め、皮むきから、枝木(しもく)にひもをかける、衛生殺菌をするための硫黄燻蒸、天日干しと、枯露柿づくりの初期の一番重要な作業を一緒に行っている。



柿の皮むき



枝木への紐かけ

【取組の効果】

- 作業を体験するだけでなく、硫黄燻蒸中に枯露柿の歴史や由来を話すことで、地元の産業についての理解が深まった。
- 「自分で作った枯露柿を早く食べてみたい」という声が多く、学校長からも「とても良い授業ができた」と喜んで頂いた。

【今後の展望】

- 若者が枯露柿を食べない風潮がある昨今、子供の頃の体験が地元特産品を理解し、守っていくことに繋がっていくのではないかと考えている。
- 管内がもも・ぶどう・すももの果樹農業を中心としており、地元の特産品をもっと理解してもらうために、今後は果実加工品を使った取り組みや「枯露柿づくり教室」の回数を増やしていきたい。

農村女性による地域の伝統的な食文化の伝承

— 六郷町特産品加工組合 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆

山梨県市川三郷町落居地域

六郷町特産品加工組合

- ・所在地 : 山梨県市川三郷町落居2368
- ・設立時期 : 平成8年4月
- ・会員数 : 5名



組合のメンバー

【取組の経緯・問題意識】

- 市川三郷町落居地区の農村女性が、郷土食の次世代への伝承に危機感を抱き、平成4年から、小中高生を中心に、地域に伝わる郷土料理の紹介や、伝統食の作り方の講習を行うなどの活動を行ってきた。
- その取組が認められ、平成8年に町が建設した特産品加工施設を拠点に活動できるようになり、「六郷町特産品加工組合」として、伝統食「あんびん」を目玉に、地場農産物を活用した加工品の販売をスタートさせた。

※「あんびん」はあんが入った平たいおまんじゅうで、皮の原材料にさつまいもや、甲州もろこし等、地域の農産物を使ったもの。

【取組の内容・特徴】

- 郷土料理に関心が低い若い世代や、小中高生を中心に、地域に伝わる郷土料理の紹介をはじめ、地元食材を利用した料理講習や、しめ縄づくり等の体験型講習を開催。
- 地域内外のイベントに積極的に参加し、伝統食のPRを実施。
- 過疎化、高齢化が進み、町内に荒れた田畑や空いている農地が増加していたことから、地元の農家に呼びかけ、昔から地域で作られている農産物の栽培を依頼。それを加工原材料とすることで、耕作放棄された畑をよみがえらせるとともに、高齢者の生きがいの場を創出。



伝統食「あんびん」



加工の様子

【取組の効果】

- 取組を実施した子供たち等を中心に、郷土料理に関心を持つ者が増えた。
- 「あんびん」は地域内外での認知度が高まり、各方面から郷土料理や伝統工芸の指導者としての要請があるなど活動の輪が広がった。
- 加工組合に提供するため、「あんびん」の主な加工原材料（さつまいも、甲州もろこし、かぼちゃ等）が地元で生産されるようになった（20名が栽培）。その他コロッケ、味噌等も加工しており、じゃがいも、大豆も生産されている。

【今後の展望】

- 地域内外のイベント等を通じて、さまざまな世代へ郷土料理をアピールしていく。
- 加工品の原材料の全てを地場農産物でまかなえるように、引き続き地域の農業者に作付、提供を呼びかけていく。

「信州の食と農のセミナー」による地域の伝統的な食文化の継承

— 農村女性ネットワークながの —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 長野県全域

農村女性ネットワークながの

- ・ 所在地 : 長野市大字南長野字幅下692-2
長野県農政部農村振興課内
- ・ 設立時期 : 昭和47年2月
- ・ 会員数 : 669名



そば打ち講習会

【取組の経緯・問題意識】

- 農村女性の生活の質の向上や健康づくり、住みやすい地域社会づくりなどを目的に、昭和47年「長野県生活改善グループ連絡協議会」を発足した。
- 平成10年に「農村女性ネットワークながの」へ改称し、地域の活性化と豊かな農村社会の発展に資することを目的に活動。近年は、伝統食の伝承や食農教育、地産地消に重点を置き、県下各地で料理講習会などの講師として活躍するほか、地域に伝わる伝統野菜などの農業体験を実施している。

【取組の内容・特徴】

平成27年度の取組

- 一般消費者を対象とした手作り味噌仕込み作業（1回）、伝統野菜「鈴ヶ沢なす」「鈴ヶ沢うり」を使った料理教室（1回）笹もち、やしょうま作りを実施（2回）
- 一般消費者親子を対象とした「そば」の栽培と調理体験を実施（3回）
- 小学生を対象とした、大豆栽培や豆腐、納豆作り講習会を開催（5回）
- 高校生を対象とした、かぶ菜の収穫とすんぎ漬講習会を開催（2回）



田植え後のおこびれ、笹もちづくり

「おこびれ」とは、農作業の合間などに食べる「おやつ」のこと。



豆腐作り講習会

【取組の効果】

- 高校生などの若い世代に、伝統野菜や伝統食に関心を持つ者が増えており、和食文化の継承につながるきっかけとなっている。
- 農業体験や料理講習会の参加者が、農産物の栽培に直接関わったり、調理の過程を知ることにより、食に対する感謝の気持ちが育まれている。

【今後の展望】

- 様々な年代、職種の方と交流し、伝統食の普及と伝承を推進する。
- 若い世代の親や子供たちへの食農教育を進め、和食文化の魅力を発信することにより、農業・農村の活性化を目指す。

古今の農業や郷土食を見なおし、自分の“ふるさと”を再発見

— 食育推進グループだんどりの会 —

【取組主体の概要】

食育推進グループだんどりの会

- ・ 所在地 : 長野県飯綱町牟礼2795-1
飯綱町役場企画課内
- ・ 設立時期 : 平成19年4月
- ・ 会員数 : 30名

◆取組対象地域◆ 長野県飯綱町



町内小学校における食育活動の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 昭和30年代は、日本の伝統的食文化の原型が色濃く残っていた。現在、当時の生活者が語り部として健在であることから、当時の食文化を伝えていくためには、今がラストチャンスととらえ、次世代へ食文化を継承するだんどりの一歩と考えた。
- 種まきから食べるまでを体験し「自然やいのちへの畏敬」や「共食をすることで人のつながりが深められる」ことなどを体感することを目標として発足した。

【取組の内容・特徴】

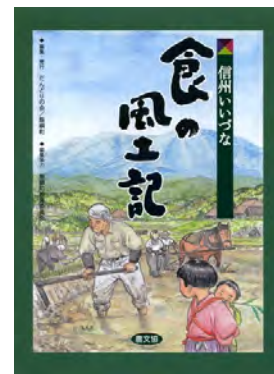
- 「信州いづな食の風土記」の発行（H22）
- 町内小学校、中学校、高校における教育ファームを活用した食育活動
- 箱膳を用いた昔の地域の食生活を体験できる食育活動
- 次世代の食育リーダーを育成するための講座「食の匠」事業への参画
- 箱膳は、かつて家族一人ひとりが持っていた箱であり、その中にはお茶碗、汁椀、箸などが入っており、ふたを裏返して御膳にしていた。現在は食育活動で、食への感謝と作法を伝える方法の一つとして、活用している。
- 箱膳の料理は、地元の旬のものを使い、ご飯と味噌汁に、おかずは二品と漬物の一汁三菜を基本としている。



箱膳



県外小学生の箱膳体験



信州いづな食の風土記

【取組の効果】

- 家庭ではあまり経験ができない古今の農業や郷土食を体験することにより、自分を育んだ「ふるさと」を見なおす機会となり、町の子供たちが昔の人の知恵の深さを体感できるようになった。
- 教育ファーム
H23～H27：町内4小学校中3校で実施。
中学校、高校の全校で実施。
- 箱膳体験 H23（9回）、H24（4回）
※H25からは教育ファームの体験の中で実施。

【今後の展望】

- だんどりの会の活動のみならず、行政との連携により世代を超えた食育活動を創出して実践につなげていく。
- 平成28年度には、「食ごよみ」を発刊し、さらなる食育活動の発展につなげる。

食育教室事業(ふる里料理教室)

—静岡県健康づくり食生活推進協議会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 静岡県内

静岡県健康づくり食生活推進協議会

- ・所在地 : 静岡県静岡市葵区追手町9-6
静岡県健康増進課内
- ・設立時期 : 昭和51年3月
- ・会員数 : 1,852名



食を楽しむ体験を提供

【取組の経緯・問題意識】

- 静岡県は温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、地場の食材が豊富で食生活が豊かであり、また、全国一のお茶の産地で、健康寿命トップクラスを維持している地域である。
- 豊富な食材を生かした食文化や地域に根付いた郷土料理を紹介するため、平成24年度に郷土の食材と料理をまとめた冊子「しずおかのおかず」作成に協力した。
- 子供のころに料理を体験することを通し、子供が食に興味や関心を持つこと及び地域の伝統的な食材、郷土料理や伝統料理等の食文化を伝承することが必要と考え、料理教室を開催している。

【取組の内容・特徴】

- 幼児とその保護者、小学生、中学生を対象に以下の3つを取り入れたふる里調理教室を実施している。
 - ・「食を知る」…一汁三菜を基本とする「和食文化」に欠かせない「だし」、鰹節、昆布のほか、地域で活用している「だし」についても学ぶ。
 - ・「食をつくる」…「だし」の種類、とり方、おいしい味の違い等を体験、健康的な「和食文化」の継承につながる料理教室等を開催。
 - ・「食を楽しむ」…「しずおかのおかず」等を活用し、地域の伝統的な食材、郷土料理や伝統料理等の食文化について情報提供する。
- 平成25年度には、郷土料理のレシピ集を作成、平成26年度には「だし」に関する報告書を作成し、普及を行っている。



カツオ節削り体験



大豆からみそ作り

【取組の効果】

- 平成27年度県内24市町の保育所、幼稚園、児童クラブ、小学校等において、48教室(1,326人参加)を実施。
- 参加者の感想から、取組を実施した子供たち、親の世代両方に、和食文化や郷土料理に関心が高くなっている傾向がみられる。
- 家庭でだしをとって調理する機会も減ってきているが、楽しい経験、おいしい体験により、家庭での実践につながっている。

【今後の展望】

- 郷土の食材と料理をまとめた「しずおかのおかず」等を活用し、県・市町でのイベント等での啓発をしていく。また、引き続き地元での活動の中で、地域の伝統的な食文化の継承を行っていく。
- 本会の活動を県で作成した食育絵本「みんなで食べるとおいしいね」に掲載し、県下小学校に配布。このような啓発物を活用し、引き続き啓発していく。

伝統ある地場産「さしすせそ」(砂糖・塩・酢・醤油・みそ)と地場産食材を活かした行事食及び食農文化の継承

—NPO法人とうもんの会—

【取組主体の概要】

NPO法人とうもんの会

- ・所在地 : 静岡県掛川市山崎233
- ・設立時期 : 平成18年3月
- ・会員数 : 40名
- ・URL : <http://toumon-s.jp/>

◆取組対象地域◆

静岡県
掛川市、袋井市、磐田市



※えびす講とは、商売繁盛、福寿長寿を感謝する行事。新しいお札をまつり、大根を両脇に飾りつけ、水の中に生きた魚を入れて供える。

えびす講（手前が行事食）

【取組の経緯・問題意識】

- 日本の高度経済成長、農村の都市化などにより、地域における農業を基盤とした伝統的な暮らしや文化が急速に失われていくことに地域住民が危機感を抱えていた。
- こうした状況に対し、地域での農業や農村文化、農村景観の価値を見出し、農家が生産意欲を取り戻し、農業の尊さや地域の伝承文化を継承することを目的に地域住民（特に女性）が中心となって平成18年3月に活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 拠点である「遠州南部とうもんの里総合案内所」やその周辺農地などにおいて、食体験講座（年10回程度）、行事食講座、参加型イベント等での郷土料理の提供、食文化を味わう会（年10回程度）などを企画・実施し、地域の食・伝統・文化を市民や若い世代に伝えている。
- 学校給食への農産物の供給や農家の圃場見学、地域の小中学生を対象とした農業体験や田んぼの生き物の調査、収穫物を使った豆腐や味噌づくりなどの体験、今ある田園風景が自然と戦いながらつくられた歴史を語り聞かせている。



田植え体験



豆腐づくり・おにぎらずづくり

【取組の効果】

- 会の目標である「文化面から農業を育てる」に沿った活動で、地域住民が農業の尊さや郷土の歴史を学ぶことで、農業者の意識を変え、農業生産の意欲を取り戻させてきている。
- 子供たちへの農業体験や食体験の機会の提供より、学校での給食をはじめとする食育の効果も次第に浸透してきている。
- 各講座や体験などを通して、地域の農と食を生活に取り入れ、採れたての野菜が食べられることの贅沢さや、時代とともに無くなりつつある行事食への関心が高まっている。

【今後の展望】

- 学校給食への地場農産物の活用、面白さを伝える茶摘や田植え体験の実施、郷土の材料を使う企業向けのメニュー開発など、今後も特色ある地道な活動により農と食の大切さを訴え続けていくことで、地域はもとより、とうもんの里を訪れる入館者を通じ、とうもんの会の活動が大きくなるとなると県内外に伝わっていくことが期待される。

食と農の資源循環型社会の創造と文化の継承

—有機の里交流施設運営協議会—

【取組主体の概要】

有機の里交流施設運営協議会

- ・ 所在地 新潟県新発田市米倉
- ・ 設立時期 : 平成18年7月
- ・ 会員数 : 25名
- ・ URL : <http://yuukinosato-yonekura.jp>

◆取組対象地域◆ 新潟県新発田市



体験教室（豆腐作り）

【取組の経緯・問題意識】

- 近年少子高齢化の進展で農村の活力低下が問題となっている。
- 平成18年より、地域住民が中心となって、農村との身近なふれあいを通し、農村住民と都市住民との交流活動の推進を図るとともに地域コミュニティの醸成と市民生涯学習活動を推進してきたことから、平成20年に市が提案する「食の循環によるまちづくり」のモデル地区に米倉地区が認定された。

※ 米倉地区の伝統食として「そば」や「みそ料理」がある。

【取組の内容・特徴】

- 市民を対象として米倉地域の伝統料理を使った「大庄屋お膳を味わう会」や「大庄屋そばを味わう会」等を季節ごとに開催している。
- 市民を対象として毎月2回程度、そば打ちや笹団子・蒟蒻・豆腐・味噌作りなど体験教室を開催している。
- 学校給食等の残渣を利用した堆肥で農産物を生産。その農産物をねむの木直売所を利用し販売や学校給食への提供を行う。



大庄屋御膳



大庄屋そば

【取組の効果】

- 地域の中で農産物を中心に生産から消費までの循環を作り出すことで、市民の健康や地域経済発展、環境等の向上が見られ、地域農業の持続的な発展を促進し、豊かで住みよい生活環境が形成されている。
- 農村と都市住民の交流を行う施設として、住民による管理運営と活発な自主事業が行われている。
- 新発田市農産物を意識して購入している割合が増加傾向にあり地産地消が浸透している。

【今後の展望】

- イベント等を通じて色々な世代に郷土料理や伝統芸能、里山の魅力等を発信していく。
- 米倉ふれあい農園を利活用することで、農山村の良さを再認識してもらう。また地域の特産物を普及し、継承されてきた食文化の保護・推進に取り組む。
- 地域ブランドとしての確立をめざす。

生産組合による郷土料理、雪国の保存食文化の伝承

一段丘風の郷生産組合ごっつお市

【取組主体の概要】

段丘風の郷生産組合 ごっつお市

- ・所在地 新潟県津南町
- ・設立時期：平成22年
- ・会員数：15名
- ・URL：<http://r.goope.jp/tsunan>

◆取組対象地域◆ 新潟県津南町



土・日・祝日の郷土料理バイキング

【取組の経緯・問題意識】

- 旬の食材、雪国の豊かな「保存食文化」※を活かした郷土料理がありながら、高齢や多忙のため食に関する時間が簡略。素材や料理の作り手が直接見えない仕組みを問題視。
- 食材を見て知り、作り手から話を聞くことができ、安心・安全な料理を提供したい。多様な食材を創意と工夫で繋いできた先人の知恵を伝承し発信することで地域住民を元気づけたい。日常こそが大切に価値あるものと気づき、身体に優しい食を知ってもらいたい。そういう思いを同じくする農家の女性が結集し活動が始まった。

※「保存食文化」とは、気候に合った暮らし〈文化〉とともに工夫されてきた雪下や雪中、塩蔵、乾物など多様な保存方法と食材〈保存食〉と、これらを幾通りも組み合わせ豊かに発展させてきた料理〈郷土料理〉のことを保存食文化と表現しています。

【取組の内容・特徴】

- 精進料理を作れる高齢の伝承者から、次世代に繋げていくため、聞き取りや料理の伝授を受け地域住民を対象に、年中行事食「精進料理」の料理講習会を2回開催。(H25)
- 農家レストラン部門に、25年度から新たに「精進料理」を加え、伝統文化食の提供。
- 伝えて残したい雪国津南の郷土料理「保存食」を多様な世代のニーズに合わせて提供している活動を、新潟県立大学公開講座にて発信。(H26)
- 地元中学生の地域学習にて、郷土料理と雪国の食文化、伝統食等の豊かさを伝える。(H27)
- 土・日・祝日にはバイキング方式で郷土料理や旬の食材を用いた料理を提供。(H27)



精進料理の一例



メニュー案の参考となった郷土料理集

【取組の効果】

- 雪国で継承されてきた食材の豊富さに驚き興味を持つ地元中学生や学生が増え、郷土料理への関心につながってきている。
- 食材となる地元農産物の生産者や、農家のやりがい、横のつながりが広がり生産意識の向上が図られている。
- 組織を知ってもらうためのPR方法を一部見直し、HPを作成。
- 農家レストランと直売所併設の相乗効果で、「食べる→食材の購入→帰って作る→人に伝える」作り方伝授の循環サイクルが生まれ、食への「気づき」となっている。

【今後の展望】

- 子どもの頃の食習慣や体験、味覚の形成を地元食材を使って、育み合っていく取組へとつなげたい。
- 地元イベント等を通じて、いろいろな世代に保存食を使った郷土料理をPRしていく。このことを通じて、地元雪国で作られる農産物の素材の良さを継続的に知ってもらうため、工夫した発信スタイルを追究していく。
- 日本ジオパーク認定を受けた地域特性を活かした食・地質地形・歴史文化との融合効果、連携した情報発信で地域活性化につなげたい。

県内全域における調理体験を通じた地域の伝統的な食文化の伝承

— 富山県食生活改善推進連絡協議会 —

【取組主体の概要】

富山県食生活改善推進連絡協議会

- ・ 所在地 富山県富山市
- ・ 設立時期：昭和47年
- ・ 会員数：3,750名（平成28年5月現在）

◆取組対象地域◆
富山県全域



三世代交流料理教室

【取組の経緯・問題意識】

- 核家族化が進み、家庭で”おばあちゃんの味”を作ることが減ってきていることに注目。
- 県内各地域の郷土料理※や食文化の伝承と、「食」を通じた三世代の交流促進を図るため活動に取り組む。

※富山県には野に山、そして海の産物があり、多種多様な郷土料理が伝わっています。主な料理として「とろろ昆布おにぎり」「べっこう」「いとこ煮」「かぶら寿司」「ぶり大根」「たら汁」などがあります。

【取組の内容・特徴】

- 一般住民を対象とした、旬の地場産食材を用いた郷土料理などの地域の食文化を活かした料理の普及や三世代の交流を促進するため、調理講習会を開催（年130回程度）
- 郷土料理や家庭料理のレシピ集を作成し、調理講習会や指導者育成講習会で活用。



とやまの家庭料理メニュー集



伝統料理かぶら寿司

【取組の効果】

- 県内各地域でのクッキング講座回数増加
H19：103回 → H26：136回
- クッキング講座の開催により、伝統的な郷土食に関心や興味を持つ人が増えるとともに、食べ物を大切に作る心なども伝えることができた。

【今後の展望】

- 富山県内で受け継がれてきた食文化を継承するために、地域全体の意識の底上げを目指す。
- 子どもや若者世代への望ましい食生活の実践を目指し活動を強化。

郷土料理の研究・普及と伝統的家屋を活用した郷土料理 レストラン運営会社を地域住民が設立

－卯月の会と農家レストラン大門(株)－

【取組主体の概要】

卯月の会

- ・所在地 富山県砺波市
 - ・設立時期：平成16年11月
 - ・会員数：20名
- 農家レストラン大門(株)

- ・設立時期：平成26年12月(開店時期：平成27年3月)
- ・URL：<http://n-r-ookado.co.jp>

◆取組対象地域◆
富山県砺波市



「報恩講」等仏事が由来の地産地消料理

【取組の経緯・問題意識】

- 砺波市食生活改善推進員協議会OGが、「よごし」※等の郷土料理を調理する技術の研究・普及等を行ってきた経験を生かし、素材にこだわり、調理し、食べる楽しみを多くの人に感じてもらう活動を通して、失われつつある地域の食文化を次世代に受け継ぎたいと考え、郷土料理伝承グループ「卯月の会」を設立。
- 砺波市大門(おおかど)地区の有志が、空き家となっていた伝統的家屋の活用事業を計画。同地区特産の「大門そうめん」を味わうことができる施設として、農家レストラン運営会社を設立し運営。

※「よごし」は砺波地方に伝わる料理で、大根菜等をゆでて細かく切り味噌で味付けして炒りつけた料理です。

【取組の内容・特徴】

- 卯月の会
 - ・ 小学校の料理クラブやPTA主催の親子料理 教室で郷土料理づくり体験。(庄南小学校)
 - ・ 観光協会や旅行業者と連携し、農家レストラン大門において郷土料理づくり体験を実施。
 - ・ 知的障がい者の自立に向けた料理教室を開催。(年2回)
- 農家レストラン大門(株)
 - ・ 明治30年(1897)に建てられ、空き家となっていた砺波市を代表するアズマダチ伝統家屋を活用。コシの強さが特徴の「大門(おおかど)素麺」や、「よごし」など、郷土料理を提供し、地元の食文化を広めている。



「卯月の会」による郷土料理づくり体験



「アズマダチ」と呼ばれる美しい家屋

【取組の効果】

- 卯月の会員数増加10名(H16)→20名(H28)
- 大学生を中心とした空き家居住体験により、郷土料理への関心が深まった。
- 交流人口の拡大(農家レストラン大門の来客数12,000人：H27年度)
- 食材等の地元調達による地産地消推進
- 特産品「大門そうめん」の消費拡大、PR
- 地域住民の雇用創出(従業員8人)
- 地区民の運営で地域コミュニティが活性化
- 伝統料理をアレンジした新メニューの誕生

【今後の展望】

- 地域の食習慣や味覚の形成を地元食材で育む取組の継続。
- 観光客へ郷土料理をアピールする取組の強化。
- 障がい者の自立を支援する料理教室の継続。
- 飲食店としての経営を安定化し、特産チューリップ球根の栽培農家や伝承料理研究家と連携し、「伝統家屋」を組み合わせた各種体験メニューの実施に取り組み、県内外の観光客の需要を取り込む。
- 地域コミュニティの醸成と地域の活性化に結びつけたい。

金沢の食文化の普及と世代間交流を通じて伝統料理・行事食について学ぶ

—金沢市校下婦人会連絡協議会(家庭教育委員会)—

【取組主体の概要】

金沢市校下婦人会連絡協議会
(家庭教育委員会)

- ・ 所在地：石川県金沢市
- ・ 設立時期：昭和24年4月
- ・ 会員数：約13,000人(うち、家庭教育委員20名)
- ・ URL：<http://shifuren.exblog.jp>

◆取組対象地域◆
石川県金沢市



活動風景(出前講座での講師)

【取組の経緯・問題意識】

- 家庭の中で受け継がれてきた伝統食や行事食が近年、家庭のあり方が多様化し、たんだん食べる機会が少なくなってきた。また、忙しい日常の中で家族間の絆も薄れつつある。
- 行事食や郷土料理の伝承を通じて、親子や三世代の交流を深めるため、伝統食や郷土料理の普及活動を開始。

※金沢では、お祭りの時期に押し寿司(笹寿司)を作ります。鰯、鯖、しいらを使い、江戸川を紺色に染めた紺のりと桜えびをあしらいます。めった汁はさつま芋が入った豚汁で、沢山の具が入ります。冬になると大根とにしんを糺で漬けた大根寿司を作ります。

【取組の内容・特徴】

- 金沢市子ども週間に、三世代や親子を対象の金沢郷土食である「笹寿司」の実習を行っている。使用する笹は自分達で調達、すし桶も自分達で作って使用している。応用として、ラップを使用した手まり寿司や菓子箱やタッパを使用した作り方なども紹介。年1回、200名以上参加。
- 各校下で季節の果物のジャム作りやおはぎ、笹寿司、めった汁、大根寿司などの行事食や郷土料理などを会員や親子で参加してもらい講習会を行っている。小学校の依頼で行事食のちまき作りなども行っている。
- 金沢市と連携して、年1回親子を対象に伝統食、郷土料理の普及を図っている。



種類豊富な笹寿司



笹寿司を作っている調理風景

【取組の効果】

- 「面倒」と敬遠されがちな郷土料理だが、「実際に作ってみると意外と簡単だった」という感想が多く、参加者を通じて地域・家庭への伝承が広がる。
- 参加した子どもや保護者から「手軽にできておいしい」と行事食や郷土料理への興味や関心が深まった。

【今後の展望】

- 様々な機会を通じて行事食、郷土料理を紹介し、金沢市の食文化の普及に努める。
- 地域における食文化への理解を図りながら、多様なつながりや家族の絆の深まりに寄与していく。

町の食材を用いた伝承料理、加工法等食文化の伝承と食を継承する人材の育成

—能登町食生活改善推進協議会—

【取組主体の概要】

能登町食生活改善推進協議会

- ・ 所在地：石川県能登町
- ・ 設立時期：平成17年5月
- ・ 会員数：181名

◆取組対象地域◆ 石川県能登町



ふるさと自慢料理講座（昆布巻きの指導）

【取組の経緯・問題意識】

- 町が食育推進計画を作成するにあたり、様々な食育ワークショップを開催してきた。その中で、地域の豊かな食文化を支えてきた世代を中心に郷土料理等の次世代への伝承に危機感を抱く。
- 豊かな食を次世代に伝えるべく、伝承料理※等のレシピ集の作成と、次世代に伝承料理を伝える人の育成を目的に活動を開始した。

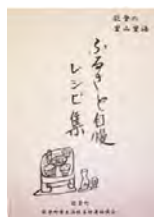
※ 能登町周辺の伝承料理としてべこもちやほおぼめし、いしりご飯等がある。

【取組の内容・特徴】

- 町委託事業として実施。町民へ伝承料理の普及だけでなく、健康的に食べる視点を加え、伝えている。
- 地元食材を利用した伝統的な食文化と次世代への伝承活動の担い手として幅広く活動。
- 平成24年度に作成したふるさと自慢レシピ集を希望者に無料配布するとともにインターネットで配信している。
- 町民を対象にふるさと自慢料理講座（春夏秋冬と1コース4回）を平成25年から毎年開催。
- 平成22年度より、高校生食育講座、親子食育講座を毎年開催。



めぎすの団子汁作り



ふるさと自慢レシピ集



べこもち

【取組の効果】

- レシピ集は好評を得、町広報紙にも毎月レシピ紹介。インターネット配信により、町外の方からも感想等が寄せられ、町の「豊かな食」の伝承が着実にすすめられている。
- 講座修了者は、3年間で75名。平成28年度は19名の申込みで実施中。
- 高校や保育所から毎年講座継続の要望があり食育に対する関心が深まっている。

【今後の展望】

- 講座を修了した人の中から、ふるさと自慢料理サポーター（伝承料理を伝える人）の登録と派遣制度の体制を作る。ふるさと自慢料理サポーターの育成により、協議会の活動のすそのをさらに広げる予定。
- 「あえのこと」「祭りごっつお」などさらに地域の特色ある食文化の伝承を目的としたレシピ集を作成予定。平成30年度完成予定。

日本の伝統お箸文化を見直す出前授業・食育「箸育」のお箸知育教室

—(株)兵左衛門—

【取組主体の概要】

(株)兵左衛門

- ・所在地 福井市小浜市
- ・設立時期：昭和44年1月
- ・URL：<http://www.hyozaemon.co.jp>

◆取組対象地域◆
福井県を中心に全国で展開



お箸知育教室の風景

【取組の経緯・問題意識】

- 当社は若狭塗箸の製造・卸・販売メーカーであり、日本人の箸の使い方がとても乱れてきていることや正しく持てない子供たちがいることに日本のお箸文化の危機を感じた。
- お箸の文化・歴史やお箸使いとmy箸づくりを通じ日本人の思いやりや感謝の気持ちなど日本人の良き心を見直し伝える活動をしたいという思いで活動を開始。

【取組の内容・特徴】

- 福井県の伝統工芸である若狭塗箸を通じ、箸文化の伝承継承と安全・安心なお箸の紹介に取り組んでいる。
- お箸の正しい持ち方教室、世界にひとつだけのお箸づくり教室を開催（お箸知育教室の出前授業、百貨店、イベント等）。
- ホームページでの箸の文化・歴史等の紹介している。



お箸の正しい持ち方指導風景



『お箸知育教室』案内のパンフレット

【取組の効果】

- お箸の知育教室活動実績
日本全国2,374箇所（12万人）
- 教室開催やパンフレットを配布することにより、お箸の持ち方や箸づかいのマナーについての興味や関心をもつ人が増えた。

【今後の展望】

- 毎日の食事がもっとおいしく、もっと楽しくするため、箸のことをもっと広く皆さんに伝えたい。
- 日本の箸文化や子供たちへの箸の持ち方の周知だけでなく、持ち方を教える側（保護者・伝承者など）の教育を更に深めたい。

伝統的工芸品・地場食材・伝承料理を連携させた総合的な地域食文化の保護継承に関する取組

—うるしの里いきいき協議会—

【取組主体の概要】

うるしの里いきいき協議会

- ・所在地 福井県鯖江市
- ・設立時期：平成17年6月
- ・会員数：30名

◆取組対象地域◆
福井県鯖江市河和田地域



伝承の薬味「山うに」をのせたとろろ丼

【取組の経緯・問題意識】

- 地元の伝統工芸である越前漆器をPRしたいとの思いと地場の野菜・食材や地域に伝わる料理※を食べてもらいたいとの思い、そして地域を盛り上げたい思いが重なり、平成17年に地区の女性組織が集まって活動を開始。

※ 地域で信仰される浄土真宗の行事食「謝恩講料理」や薬味「山うに（柚、福耳とうがらし、塩、鷹の爪をすり鉢で丹念にすりおろしたもの）」などがある。

【取組の内容・特徴】

- 地域の伝統的工芸品「越前漆器」や地域に根差した食材を基本に、運営店舗でランチを提供。「報恩講料理」をベースにした「うるしの里御膳」（要予約）も提供している。
- 地域で伝承されている薬味「山うに」「桑茶」を学校給食に提供。
- 「山うに」「桑の葉」を活用した各種加工品の開発
- 「河和田ふれっしゅ市」という朝市を週1回開催し、会員が持ち寄る野菜・花・山菜・雑貨を販売。
- 地域で開催される大学生の交流企画「河和田アートキャンプ」と連携し、食に関する指導を実施。



運営店舗「喫茶椀椀」



報恩講料理を基にした「うるしの里御膳」

【取組の効果】

- 地域に根ざした活動として、地域資源をフル活用し関係者（学校給食、鯖江市河和田地区の各種団体）と連携しながら河和田地区の地域振興に貢献。
- 越前漆器で提供される地場食材を活用したランチが好評を得ており、地区外からの来訪者が多くなった。
- 鯖江市内での学校給食で定期的に山うになどを活用した献立が提供され、子供たちが地域の食を認識した。

【今後の展望】

- 朝市、喫茶店、加工品開発等、部門別に責任者を置き組織を充実させ、活動の強化を図っていききたい。
- 次世代へ伝承料理を継承する取り組みの推進。
- 越前漆器を使用し地場食材を使った伝承料理で地域の食文化の継承・発信を図る。

堂上蜂屋柿作りの伝承

—美濃加茂市立蜂屋小学校・美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会—

【取組主体の概要】

美濃加茂市立蜂屋小学校
美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会

- ・ 所在地：岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋6-1
- ・ 設立時期：昭和53年4月
- ・ 会員数：66名
- ・ URL：<http://www.hachiyagaki.jp/index.html>

◆取組対象地域◆
岐阜県美濃加茂市



天日干しの様子

【取組の経緯・問題意識】

- 高齢化による担い手（生産者）の減少や千年以上続いている堂上蜂屋柿の歴史・伝統を次世代へ継承していかなければならないという思いがあった。
- 子供達が地元の特産品について勉強することで、住んでいるまちに対する誇りを持ってもらうため、活動を開始。

【取組の内容・特徴】

- 堂上蜂屋柿振興会の会員らの指導により、蜂屋小学校の2年生、5年生及び6年生の児童が皮むきや硫黄による薫蒸を体験する。以降、クラスごとで天日干しや柿の表面を掃いたりする刷毛かけ作業を継続して実施する。
- 完成した干し柿は、お世話になった地域の人や一人暮らしの高齢者に配布している。

ニゴボウキという、稲穂の先で作ったホウキで表面に細かい傷を付けると、糖分が白い粉となって表皮に浮き出る。



約40日の行程を経て完成

【取組の効果】

- 実技体験や歴史について学習することで、児童が先人への感謝の気持ちを持ち、堂上蜂屋柿を残していくことの大切さを認識するようになった。
- 振興会会員に、児童への指導のために「堂上蜂屋柿に関する知識を身に付けよう」や「継承しよう」といった機運がより高くなった。

【今後の展望】

- 堂上蜂屋柿作りを通して、先人に感謝し、ふるさと蜂屋を愛する児童の育成を目指すとともに、児童・学校と地域をつなぐツールと位置付け、今後も継続していきたい。

飛騨市神岡町山之村地区による地域の伝統的な食文化の 伝承

—すずしろグループ—

【取組主体の概要】

すずしろグループ

- ・所在地：岐阜県飛騨市神岡町森茂
- ・設立時期：平成62年5月
- ・会員数：10名
- ・URL：<http://www.kanboshi.com/すずしろ>

◆取組対象地域◆
岐阜県飛騨市



ミラノ国際博覧会へ出展

【取組の経緯・問題意識】

- 寒干し大根は、昔から保存食として食べられてきており、普段の食材として利用されることが多かった。そのため、商品化して普及させるには、新しい利用方法やレシピを開拓し、用途を拡大する必要がある。
- 高齢化、人口減少という現状があり、地域の食文化を広く県外観光客等へ周知を行い、地域の魅力を知ってもらうことにより、移住者の獲得を目指すために活動を実施している。

【取組の内容・特徴】

- 寒干し大根は、飛騨市山之村地区で採れる大根だけを使い、輪切りにしてゆでた後、冬場に約30日間、軒下にさらして乾燥させて作る。
厳冬期に他地区と隔絶される期間の、次の収穫までの伝統の保存食である。
- 山之村小中学校で年1回、地域伝統料理の料理教室を開催し、次世代への継承を目指しているほか、生協等と共同で、地域の料理教室を開催している。
- 各地から集まってくる冬期の雪下ろし体験ツアー参加者に向けて、寒干し大根づくり体験や、郷土料理教室を開催している。



厳冬期の
大根の寒
干し作業

通信販売
でも取り
扱ってい
ます



【取組の効果】

- 寒干し大根づくりが広く紹介されたり、グループの取組が数々の表彰を受けることで、子供達に郷土に対する誇りを醸成させることができた。
- 山之村地区には平成16年から移住者があり、現在、その数が同地区人口の1割を超えた。彼らに対する取り組みを続けることで、伝統食の継承も出来つつある。

【今後の展望】

- 今後も新しい利用方法の開発を行い、広く普及に努め、地域の食文化の継承と移住者の獲得を目指していきたい。

半田の醸造文化を活かした食文化の継承

－半田市観光課・(特非)半田市観光協会・半田商工会議所－

【取組主体の概要】

- 半田市観光課
(特非)半田市観光協会
半田商工会議所
- ・所在地：愛知県半田市東洋町2-1(半田市観光課)
 - ・事業開始時期：平成21年度
 - ・会員数：参加店舗：41店舗
 - ・URL：<http://www.handa-kankou.com/kamosu/>

◆取組対象地域◆ 愛知県半田市



ロゴマーク

【取組の経緯・問題意識】

- 地域活性化と観光振興に寄与することを目的に、近世・近代知多半島の中核産業のひとつであった醸造業と、半田が培ってきた歴史的、文化的背景を活かし、醸造元、飲食サービス・観光関連事業者等が連携して、知多半島の醸造品を用いた「食」の提供を行い、醸造文化に親しんでもらう取組を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 醸造の心が息づくまち・はんだ。醸造元、飲食サービス・観光関連事業者等が連携して、知多半島の醸造品を用いたメニューを開発し、「はんだ醸すごはん」として飲食店等で提供している。
- 節句イベントや観光催事に連動した「はんだ醸すごはん」のキャンペーンの実施及びPR物の制作。



海鮮醸す丼

酢でしめた光り物他、数種類の季節の海の幸の刺身を酢飯の上に盛った丼です。

酢みそころうどん
夏野菜添え

冷たいおうどんに夏野菜の天ぷらを添えて、酢みそでこってりした中にさっぱりと。



【取組の効果】

- 市民の当市醸造業への理解と誇りの醸成につながっている。
- 飲食店等の活性化、一体感づくりにつながっている。

【今後の展望】

- 「はんだ醸すごはん」の更なる定着を目指し、年間を通じて四季折々の食メニューを市内飲食店で提供。市民の醸造文化への親しみを深め、地域の誇りを醸成し、地域活性化に繋がるとともに交流人口の増加を図るべく観光客等誘致に努める。

体験学習による地域の伝統的な食文化(守口漬け)の伝承

— 扶桑町守口大根漬物組合・(株)扶桑守口食品・扶桑町役場産業環境課 —

【取組主体の概要】

扶桑町守口大根漬物組合
(株)扶桑守口食品
扶桑町役場産業環境課

- ・ 所在地：愛知県丹羽郡扶桑町
- ・ 事業開始：平成22年度
- ・ 児童数：町内の小学校3年生から5年生の約1,000名
(平成27年)

◆取組対象地域◆ 愛知県丹羽郡扶桑町



扶桑町内の小学校における収穫体験

【取組の経緯・問題意識】

- 地元の小学校が近隣の生産農家と守口大根の収穫体験を行っていたが、収穫した大根を家に持ち帰っても食べ方もわからず、ただ「長い大根だね」という感想で終わっているのを耳にし、それだけでは地域の特産物としての誇りや食育の啓発にならないと感じていた。地域の大人でも守口大根、守口漬けを知らない人が増えてきている。
- 守口大根は扶桑町にとって地域の文化そのものであることから、守口大根の播種から守口漬けとして商品になるまでの過程を小学生が体験することにより、時間をかけて完成される日本及びこの地域の食品加工の技のすばらしさを児童が体験し、それによって食べ物の大切さを自然に感じ取ってもらいたいということがこの取り組みのきっかけとなっている。

【取組の内容・特徴】

- 町内の小学校4校において、町に対する愛着や誇りを育むことを目的とし、守口大根の生産者3名と(株)扶桑守口食品の協力を得て、町の特産品である守口大根について、実際に種まきから製品になるまでを3年かけて体験しながら学習する。
- 3年生：種まき、収穫・4年生：2度の粕漬け・5年生：粕漬け及び完成品持ち帰り



守口大根漬け



漬け込み作業の体験

【取組の効果】

- 給食で郷土の味を親しむだけでなく、製品になるまでを体験することで、より理解を深め、家庭で話題にのぼるなど、より身近なものになっている。

【今後の展望】

- 今後は食べ方の提案の必要性も感じている。守口漬けを使った新しい調理方法を提案し、伝統的な食材の活かし方を通して、より身近な食品として地域の味を誇りに思えるよう啓発する必要があると考えている。
- 現在、守口大根の生産者も高齢化し、後継者が減少すると原材料の供給に不安があることから、生産者の跡継ぎになりたいと思える環境を作っていくことが大切だと考えている。
- 生産組織の法人化も一つの方法だが、今できることとして、規格外大根を利用した商品や食べ方の提案により商品化率を上げ、面積当たりの収入を上げることも大切だと思っている。

三重県の食文化に関する調査・記録・継承活動

— みえ食文化研究会 —

【取組主体の概要】

みえ食文化研究会

- ・ 所在地：三重県津市大谷町240番地
- ・ 設立時期：平成11年
- ・ 会員数：約50名
- ・ URL：

◆取組対象地域◆
三重県全域



三重県内の食文化を調査し
編集出版した成果物

【取組の経緯・問題意識】

- 平成10年度に三重県文化課が「みえ食文化懇談会」を立ち上げ、その中で、食文化を守り育て振興する重要性、取り組み体制の連携の必要性などを話し合った。その後、成田美代（三重大学教育学部教授）、大川吉崇（学）大川学園理事長）が設立発起人となって、平成11年3月に、一般公募で50名の会員を得て「みえ食文化研究会」が発足し、県内に伝わる食文化を調査・研究、伝承や活用を図りながら普及と情報発信などを行っている。

【取組の内容・特徴】

- 食文化の伝承と普及のため、三重県の食材と郷土料理の調査を行い、冊子に取りまとめて普及している。これまでに「三重の味 千彩万彩」、「続 三重の味 千彩万彩」、「みえの食彩発見」、「美し国 みえの食文化」を刊行した。
- 公開の食文化講演会、郷土料理講習会を行い、広く一般に、郷土料理を伝える活動を行っている。
- 県立図書館への展示協力として企画展示を行うほか、依頼のあった事業に協力している。



郷土料理講習会の様子



食文化講演会の様子

【取組の効果】

- 現在では地産地消活動は当たり前のように行われているが、三重食文化研究会の啓発活動が三重県各地域で展開されている地産地消活動のきっかけ・促進になった。

【今後の展望】

- 地域の食文化の調査・記録については、既に2冊の出版物を発刊しているが、まだすべて網羅できていないため、今後も取材調査を継続して行い、第3集にまとめていきたいと考えている。
- 収集できた郷土料理は講習会を開いて伝達していきたい。特に次世代を担う若い世代への継承を課題としたい。
- 今後も県内各種の団体と連携しながら、三重県の食文化を発展させたい。

錦地区における魚食文化の継承

— 魚々錦会 —

【取組主体の概要】

ととぎん
魚々錦会

- ・ 所在地：三重県度会郡大紀町錦891-1
- ・ 設立時期：平成21年
- ・ 会員数：24名
- ・ URL：<http://totokin.jp/>

◆取組対象地域◆
三重県度会郡大紀町



錦の郷土料理 ベっこう寿司

【取組の経緯・問題意識】

○ 錦地区で定置網やまき網漁業で漁獲されるアジ、サバ、イワシなどの浜値とスーパーなど流通小売店における売価とのギャップ（浜値と比べてスーパーでは高値で売られている）や、流通している水産物の品質の低さに疑問を感じたメンバーが、「自分達で魚介類を新鮮なまま皆さんに届けたい、もっと美味しい食べ方を知ってほしい」と思うようになったことがきっかけで、平成21年に会を結成し、取組を開始している。

※ ベっこう寿司とは・・・錦地区の郷土料理で、しょうゆ漬けたブリの刺身をチラシ寿司の上のせたもの。

【取組の内容・特徴】

- 「魚々錦会」は、地元漁業者の配偶者など地区の女性が所属する漁協の女性部が中心となり結成された組織で、地元の魚介類を使った加工品の開発・販売や、「錦ぶりまつり」の開催、漁業体験の受け入れによる魚食普及活動などに取り組んでいる。
- 魚食普及の取組として、「錦ぶりまつり」を平成22年から行い、ベっこう寿司などの郷土料理やブリの刺身の調理、漁師汁のふるまいなどを行った。
- 魚食普及の取組として、小中学生を対象に魚さばき体験を実施している。
- 移動販売車「魚々錦号」を使った鮮魚等の販売を行う。
- 伊勢まだいの塩麹漬けやアカモク入りのサバ団子などの加工品を開発し、直売施設「魚々錦」などで販売するとともに、学校給食へ提供している。



にぎわう錦ぶりまつり



移動販売車「魚々錦号」

【取組の効果】

- 「錦ぶりまつり」は平成28年で6回目を数え、近年は5,000人以上が来場している。
- 加工品として開発した「マダイの塩麹焼き」は平成28年3月に、水産庁主催で開催された「第3回FISH-1グランプリ」の「ファストフィッシュ商品コンテスト」で準グランプリを受賞した。

【今後の展望】

- ぶりまつりや魚々錦号による移動販売など、これまでの活動をさらに広めていく予定。

①食の知恵袋教室 ②おやこの食育教室

— 滋賀県健康推進員団体連絡協議会 —

【取組主体の概要】

滋賀県健康推進員団体連絡協議会

- ・ 所在地 : 滋賀県大津市京町四丁目1-1
滋賀県健康医療福祉部健康医療課内
- ・ 設立時期 : 昭和62年10月
- ・ 会員数 : 3,718名 (平成27年度)

◆取組対象地域◆ 滋賀県全域



子どもたちに伝えたい 滋賀の味

【取組の経緯・問題意識】

- 最近は家庭で行事食、伝統食を作ることが少なくなり、地域に伝わる伝統的な料理を知らない子どもが増えていることから、平成25年度より、食のシルバーパワー支援事業に協力・参加し、地域に伝わる食の伝承を目的に、高齢者の食の知識を子どもたちに伝えていく「食の知恵袋教室」を開催。
- 料理の基本や食事のマナー、バランスの良い食事、親子で一緒に食べることの楽しさを知ってもらうため、調理の基本や食器の持ち方等を学習する「おやこの食育教室」を開催。

【取組の内容・特徴】

- 平成27年度は県内25カ所で「食の知恵袋教室」を開催。県内の60歳以上の方から募集した「子供たちに伝えておきたい料理」、「子どもたちと一緒に作りたい料理」をまとめたレシピ集を利用して、高齢者と子どもを対象とした調理講習を実施。高齢者に調理の説明をしてもらい、子どもたちとコミュニケーションをとってもらうことと、地元の食材を使っての地産地消をこころがけた。
- 自治会、幼稚園、保育園、小学校と連携して「おやこの食育教室」を開催。平成27年度は、県内19市町全てで計33回実施。最近は家族みんなで食卓を囲む機会も少なくなってきたが、親子で一緒に食事をすることが、だんらんの場であり、食事マナーやバランスの良い食べ方を覚える場であることを確認してもらった。



「食の知恵袋教室」の様子



「おやこの食育教室」の様子

【取組の効果】

- 「食の知恵袋教室」では、一人暮らしの高齢者から「孫のような子どもと一緒に楽しかった」、子どもからは、「初めてのお料理でおいしかった」、「おばあちゃんと一緒に楽しかった」等、双方から好評だった。また、地元の名産を使っての料理で、地産地消の普及にも役立った。
- 家族で食卓を囲む機会が減ってきているが、「おやこの食育教室」では、親子で一緒に調理し食事をすることで、普段の食事の振り返りや、子どもの食育について考えてもらうことができた。

【今後の展望】

- 今後も「食の知恵袋教室」を継続し、世代間の交流や高齢者自身の食事バランスの見直しや活力につなげるとともに、地域に伝わる郷土料理、伝統食を多くの人に知ってもらい次世代へ伝えることができるよう取り組んでいきたい。
- 子どもの心とからだの発育と健康のため、家族そろっての食事やバランスのよい食事、食育5つの力を普及するために「おやこの食育教室」に取り組んでいきたい。

未来へつなごう滋賀の食とくらし

— 滋賀の食事文化研究会 —

【取組主体の概要】

滋賀の食事文化研究会

- ・ 所在地 : 滋賀県大津市平津2丁目5-1
滋賀大学教育学部 久保研究室 (事務局)
- ・ 設立時期 : 平成3年3月
- ・ 会員数 : 1団体、127名

◆取組対象地域◆ 滋賀県全域



研究成果をまとめた数々の書籍

【取組の経緯・問題意識】

- 滋賀は琵琶湖を中心に自然豊かで食材も豊富であり、伝統行事も熱心に行われ、独特の食事文化が育まれてきた。滋賀の伝統食には多くの学ぶべき知恵が隠されている。しかし近年、食を取り巻く環境が大きく変化し、滋賀独特の食材や伝統的な食事文化は、このままでは消え去ろうとしている。このことから「滋賀の食とくらし」を特に若い人たちや子どもたちに伝えていきたいと活動を始めた。

【取組の内容・特徴】

- 主に滋賀県内を活動の場とし、地域に出向き、滋賀の伝統的な食材や食文化を学び、記録、再現し、次の世代に継承していく以下の活動を実施。
 - ① 地域に出向き食べ物や文化と接し、学ぶ研究会を2ヶ月に1回実施。
 - ② 会報や年報、各種書籍の作成、教材本「食とくらし」作成、伝統料理に係る食事バランスガイドとレシピ集の作成、中日新聞「湖国の食」、KBSラジオ「近江美味しもの」での滋賀の食材や食文化について掲載、放送。
 - ③ 伝統食を題材に、幼・小・中・高校生対象の出前講座、会員の活動拠点の一つである「食まなび館」において子育て中のお母さん等を対象とした親子クッキングや伝統食の講習会・試食会等の実施。
 - ④ 年1回、外部講師を招いた講演会や会員によるリレー発表会を開催
 - ⑤ 「食事博(くいじはく)」を開催(第1回H13年 於: 滋賀短大、第2回H23年 於: 琵琶湖博物館)。シンポジウム、ギャラリー展示「滋賀の食—過去・現在・未来」、食材のパネル展示と伝統食の再現・実物の展示等。
 - ⑥ 近隣府県との食文化交流、海外食文化調査、食文化カレンダーの作成。



県内の現場に赴いての研究会



滋賀の郷土料理「ひとかわずし」

【取組の効果】

- 発足時の会員数13名(H3)から127名1団体(H28)に増加。研究会の活動が周知され、食文化を学ぶことの重要性も認識されるようになった。
- 県内各地の食材の状況を本にまとめ、生産減少が憂慮される地場食材について「食べながら守る」ことの重要性を伝えたことにより、滋賀県産農林水産物の利用拡大に寄与。
- 「食事バランスガイド」とレシピ集の普及(5000部作成、大学・短大ほか各種講習会で配布)、子育て年齢層を対象にした朝食料理コンテストの開催などの活動により食生活の健全化に大きく寄与。

【今後の展望】

- 今後も、滋賀の食文化の伝承の推進拡大、地域における食生活の改善に寄与していきたい。
- 県内産農林水産物の消費拡大のため伝統野菜や湖魚のレシピ開発、新しい食べ方を提案し、若い世代に利用促進を図る。
- 25周年(2016年)事業は「滋賀のお漬物フォーラム(協力)」、30周年事業「食事博(くいじはく)」を企画し開催する。

亀岡の伝統的な行事食の伝承

— 亀岡市行事食研究会 —

【取組主体の概要】

亀岡市行事食研究会

- ・ 所在地 : 京都府亀岡市安町野々神八番地
- ・ 設立時期 : 昭和62年
- ・ 会員数 : 7名

◆取組対象地域◆
京都府亀岡市地域



ふるさと料理塾の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 長い伝統を持つ郷土の味や行事食は、時代の流れに伴う核家族化や、ライフスタイルの変化などにより忘れ去られようとしている。
- 亀岡市生活改善グループの役員らが集まり、昔から受け継がれてきた行事食を未来に伝えていくため、活動を開始。

【取組の内容・特徴】

- 市からの委託を受け、「おばちゃんの亀岡ふるさと料理塾」（年5回）を開催（市の広報誌及びホームページにて参加者を募集）。地域に伝わる行事食（とり貝寿司、鯖寿司、よもぎ団子等）の紹介、地元食材を利用した調理方法等の体験型講習を実施するなど、地域の伝統的な食文化の次世代への伝承活動を担う。
- 市からの委託を受け、「亀岡の行事と行事食」（市発行冊子）の発行（3,000部）に協力し、発行記念イベントにて行事食のPRを行った。（H27）



とり貝寿司



冊子「亀岡の行事と行事食」

【取組の効果】

- 「おばちゃんの亀岡ふるさと料理塾」にて教わった行事食を家庭でいただくことによって、娘や息子に伝わり、昔からの伝統を持つ郷土の味が守られている。
- 冊子発行記念イベントにて参加者（約700名）に冊子を配布し、亀岡の行事食の普及につなげている。（反響が大きかったため、平成28年8月より亀岡市内書店にて販売を開始）

【今後の展望】

- 亀岡の行事食のPRを進め、神仏や自然に感謝する気持ちを忘れず、「伝えたいふるさとの味」をテーマに郷土で受け継がれてきた食文化に対する地域全体の意識の底上げを目指す。

幼児期から慣れ親しむ「おばんざい」の味

—京都市保健福祉局—

【取組主体の概要】

京都市保健福祉局 子育て支援部保育課

◆取組対象地域◆ 京都市

- ・ 所在地 : 京都市中京区烏丸通御池下る虎屋町566番地の1
- ・ URL : <http://www.city.kyoto.lg.jp/menu3/category/47-6-8-0-0-0-0-0-0.html>



京都市営保育所和食献立

【取組の経緯・問題意識】

- 保育所で人気のお昼ごはんの一つは「和食献立」であり、子どもたちが「おばんざい」に慣れ親しんでいる一方で、「家ではなかなか作れなくて…」という家庭も近頃は多いことから、京都市営保育所給食の手軽なレシピによりおばんざいを紹介（「京の子どもおいしおす倶楽部」の配布）し、保護者や保育所の先生に役立てていただけるように作成。
- 京都市営保育所では食育読本「京の子どもおいしおす倶楽部」作成にちなんで、毎月1日と10日を「おばんざいの日」として伝統的な日常のおかず（おばんざい）を給食にとり入れることになった。

【取組の内容・特徴】

- 「京の子どもおいしおす倶楽部」が保育現場で活用されるとともに、若い世代の親子にとって親しみのあるものとなるよう、人気レシピの紹介にとどまらず、地域ボランティアである食育指導員の協力を得て、おばんざいにまつわるエピソードを紹介するなど、おばんざいの「暮らしの中の生きた姿」を伝えるものとなっている。
- おばんざいの日に提供するメニューは、市営保育所からの意見をもとに決定。1年間実施したメニューについては、提供時の子どもたちの様子や食べ具合等の感想、意見をもらい評価を行った上で、次年度のおばんざい計画を作成。平成27年度からは、使用可能な旬野菜や京野菜を献立に記載し情報発信を行っている。



食育読本
「京の子どもおいしおす倶楽部」



おばんざいの日の
「食育の取組」風景

【取組の効果】

- 保育所給食での「和食」や「おばんざい」の提供を通して、子どもたちが慣れ親しむ機会が増えた。また、展示食、献立（給食）だより、試食会等を通して「おばんざい」に関心を持つ保護者が増加している。

【今後の展望】

- 引き続き子どもの頃の食習慣や味覚の形成を育む取組として継続していきたい。

子どもたちに伝える京都の食文化

— 京都市教育委員会 —

【取組主体の概要】

京都市教育委員会

◆取組対象地域◆ 京都市

- ・ 所在地 : 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488
- ・ URL : <http://www.city.kyoto.lg.jp/kyoiku/page/0000172765.html>



プロの料理人が講師となり実施する食育授業

【取組の経緯・問題意識】

- 老舗料理店の主人等で作るNPO法人 日本料理アカデミーが「子どもたちに食の魅力を伝えたい」と食育授業を提案し、平成17年度から京都市と共同で「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」を研究・推進。
- 平成25年10月「京の食文化—大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」が「市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”」の第1号に選定。同年12月「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録。平成26年4月「学校給食における『和食』の検討会議」を設置し、平成27年1月、検討会議からの「和食文化を伝えるための方向性と取組」を踏まえ、教育委員会では学校給食における「和食」の推進に係る取組方針を策定。

【取組の内容・特徴】

- 小学校を対象にプロの料理人が講師となり食育授業（日本料理に学ぶ食育カリキュラム）を実施。だしのうまみを五感で感じる味覚教育、食材やそれらに関わる人への感謝の気持ちや思いやりの心を育む教育活動を通して子どもたちの食に対する関心を高め生きる力の基盤を培う京都ならではの食育カリキュラムとしている。
- 学校給食において、月1回の「和食推進の日」に和食の特徴を強調した献立「愛称：和（なごみ）献立」を提供。また、京都の伝統食品である漬物を使った献立や、「ちまき」をはじめ、「おはぎ」や「桜もち」の和菓子を季節に合わせて提供。味わいを感じることができるようアルマイト食器からPEN食器への更新を進めるとともに、給食献立の充実・多様化を図るため「スチームコンベクションオープン」を試行導入。



だしのうまみを感じる味覚教育



和（なごみ）献立

【取組の効果】

- 日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業の実施校では、食育授業を公開授業にすることにより、市内全域への食育授業の拡大を図るとともに、市内の食育指導員にも授業アシスタントとして参画いただき、地域と一体となった取組を推進。
- 「和（なごみ）献立」の指導資料や給食カレンダーを活用した指導により、和食文化を伝えるための食育を推進。京都名産のしぼ漬やすぐきを使った献立の提供2回（H27）、和菓子の提供4回（H27）、PEN食器への更新58校（H27）など。

【今後の展望】

- 本カリキュラムの推進を目指して、プロの料理人だけでなく食育指導員も教員と連携し「だしを引く、児童にだしの引き方を教える、だしを使った料理の実演等」を行うことができるよう、食育指導員の資質向上を図る。
- 学校給食を通じて、京都の食文化をはじめ和食文化の継承へとつなげる。
- 家庭や地域にも働きかけることで、子どもだけでなく保護者の食育の意識向上を目指す。

大阪府の伝統魚菜の復活と普及そして啓蒙活動

—特定非営利活動法人 浪速魚菜の会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 大阪府全域

- 特定非営利活動法人 浪速魚菜の会
- ・所在地 : 大阪市天王寺区逢阪2-4-7一心寺研修会館5階
 - ・設立時期 : 任意団体 : 平成元年 NPO認可 : 平成13年
 - ・会員数 : 10団体、50名
 - ・URL : <http://www.ukamuse.jp>



大阪食文化専門誌を
集大成した出版物

【取組の経緯・問題意識】

- 地域の食文化には、その地域の食材は欠くことのできないもの。しかしながら大規模流通を常とする現代においては、この基本的なことをまずクリアしていかななくてはならない。また大阪府と一口に言っても大きく5つのエリアに分かれており、それぞれに大きな特色を持っている。しかしこれらも体系化がなされていない。
- このため府下各エリアにおける年間の食文化と歳事における食慣習を調査し、これを試食会や講習会等を通じて次代へと伝承・継承させていき、合わせてその食文化に不可欠な大阪の伝統的な食材の復活啓蒙活動を行っている。

【取組の内容・特徴】

- 大きくは大阪府民、大阪府下の生産者そして大阪府における流通業者と中央市場、木津市場、東部・北部の市場関係者ならびに割烹や料亭などの料理人によって各取組が行われている。
- 老舗の漬物業者や農学博士等と連携し伝統的な野菜の種子の調査や発掘等を行うとともに大阪食文化専門誌を発刊し、伝統的な農産物の歴史や栽培方法、料理法等を普及している。
- 各地域の郷土料理会、大阪料理会、大阪御数（おかず）料理会、大阪割烹料理の調査研究（プロを対象とする料理会は毎月・主婦を対象とするものは2ヶ月に1度開催）
- 食材との接点であり流通の要として木津市場を中心に大阪産PR・販売活動を毎月2回行っている。



大阪御数(おかず)料理会 試作発表の様子



大阪料理会の様子

【取組の効果】

- 食文化にかかわる活動は、生産～料理に至るまで遍くなくなくてはならない。当会ではこの活動理念により、大阪府農業法人等の生産者団体、木津市場市場協会・東部市場東果近郷部などの市場関係者、料理店（約60店）を巻き込んだ活動を行うことができるようになった。この結果、5年前より大阪商工会議所の支援により、大阪産食材と大阪料理をテーマとした『大阪グランプリ』を開催。現在も続いている。

【今後の展望】

- すべての活動の最終目標は、家庭の食卓にこれがどう生かされるかにかかっている。ただ活動して終わるだけでは意味のないことである。生産者そしてプロの料理人と消費者がそれぞれに交流し、高め合っていく場づくりをさらに増やしていくこと。これが食の都・大阪を復活させるうえにおいて欠くことができないものではないかと考える。

【取組主体の概要】

郷土料理研究会

- ・所在地 : 大阪府八尾市水越8-31
- ・設立時期 : 平成16年3月
- ・会員数 : 7団体、25名

◆取組対象地域◆ 大阪府全域



郷土料理の調理実習

【取組の経緯・問題意識】

- 学校給食に郷土料理を取り入れたい！との思いにより、地元の高齢者だけでなく、各家庭に伝わる料理を教えてもらうため、地元の地方紙で募集した。
- そうして初めて郷土料理を取り入れた献立として「じゃこ豆」を作ったが、その際「じゃこ」として使う「もろこ」「鮎」が手に入らず、結局「河えび」を使用することになった。
- 地元でとれる作物を活かした郷土食としての食文化を伝えることが大切と考えている。

【取組の内容・特徴】

- 府民・市民・学校給食関係者等に地場産物や大阪の郷土料理の調理実習（年3～4回）を通して、食文化の継承活動を行う。郷土料理の主なものとしては「半助豆腐」「ハモの照り焼き」「生節の押し寿司」「大根めし」「ハリハリ鍋」「かしわのすき焼き」「れんこんの白和え」「半夏生だんご」等々。
- 「大阪府の郷土料理 上島幸子著」「聞き書 大阪の食事 農文協」等の書籍や地元の高齢者から聞き取り調査を行い、行事名や言われ等を調べ、八尾市観光協会発行機関誌「Yaomania」へ掲載したり、郷土料理の再現（調理実習）時に参加者にも伝えている。
- （公財）大阪府学校給食会の季刊誌「おおさかの学校給食だより」に郷土料理の献立を紹介するなどにより、学校給食関係者への理解を深めるとともに、児童・生徒へ郷土料理の知識を広める。

大阪の郷土料理



ハモの照り焼き



生節の押し寿司

【取組の効果】

- 地場産の食材や郷土料理の調理をすることで、地元の食文化を知る機会となる。
- 学校関係者等からの発信により、児童・生徒・保護者への啓発活動ができる（学校給食だより掲載等）。
- 学校給食の献立に取り入れられ、地場産物の普及に繋がっている。
- 若い人の関心が増えてきているように思われる。
- 昔の母の工夫、知恵、愛情や食品を大切にすること、次世代に伝える機会となっている。

【今後の展望】

- 地場産物を普及するために料理の研究をすることで、より多くの給食関係者や色々な世代にアピールし、郷土料理や地場産物を知っていただくための架け橋となるよう努めていく。
- 明治・大正時代の知恵を、次世代に伝えていくため、これまでの取り組みを書物で残していければと思っている。
- 学校給食関係者に伝達できる機会をもっと増やしていきたい。

体験学習による日本の伝統的な食文化の伝承

—兵庫県学校給食・食育支援センター—

【取組主体の概要】

兵庫県学校給食・食育支援センター

- ・所在地 : 兵庫県加東市山国2007
- ・設立時期 : 昭和51年4月
- ・URL : <http://hyogo-kyushoku.jp>

◆取組対象地域◆
兵庫県全域



ごはんの炊きあがり「ごはん塾」

【取組の経緯・問題意識】

- 日本人の主食である米の消費量は年々減少し、肉や油の多い欧米型の食事が増加している。ごはんを中心とした伝統的な日本型食生活とすることで、生活習慣病を予防できることを知らせることが必要。
- 海に囲まれた日本は魚を食べる文化が受け継がれてきたが、近年の魚の摂取量は年々減少している。身近で獲れる魚のことをよく知り、調理をすることで魚への関心を高めることが必要。
- 生産に関わる人達の努力や苦勞を感じ、自然の恵みや食への感謝の念を育む心を養うことが必要。
- こういった日本の食文化の良さを伝えたいと、平成19年から体験学習を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 県内の小学校を対象に出前講座「ごはん塾」を開講（27年度10校）し、かまど、羽釜など昔の道具を使い、米を升で計り、洗米、薪割、火おこし、火吹き竹を使って児童が炊飯する。保護者には、米飯を中心とした日本型の食生活で行う家庭での食育について講義を実施。
- 「魚講習会」を開講（27年度45回）し、兵庫県の漁業（魚種や漁法、海の生物を守る活動）や魚の栄養、自給率を説明。生きた魚に触れる体験の後、一人一尾を調理（3枚おろし）させる。
- 小学生親子を対象に、「米作り農業体験会」を実施（27年度3回）し、田植え・稲刈り・かまど炊飯、火おこし等の体験を行わせるとともに、保護者には保田先生による食育に関する講義（ごはん食を中心とした日本型食生活の大切さ）を行い、ごはん食を中心とした日本型食生活に対する意識を高めている。



魚さばきの実習中「魚講習会」



田植えの様子「米作り農業体験」

【取組の効果】

- 昔ながらのかまどや羽釜でごはんを炊くことで、五感を働かせて米のおいしさを再発見することができ、米食の推進が図れた。併せて行う保護者への食育講義によって、家庭で実践につなげやすくなった。
- 参加者は魚の三枚おろしが自分でできた達成感から、家でも魚料理をやってみたり、新鮮でおいしい魚を知り、魚好きになっている。
- 体験を通して児童生徒に気付きを起こさせ、共に体験した児童たちと気付いたこと、感じたことを分かち合いながら学びを深め、自然の恵みや作り手への感謝の気持ち、食に関する意識も高まった。

【今後の展望】

- 「ごはん塾」は1年間に10校にしか出向けないため、できるだけ新規のところに出向きたい。
- 「魚講習会」は希望校は多いが1年間に35校程度の実施で、なかなか普及しにくい。3年前から教諭等を対象に指導者養成講座を開催しており、器具の貸出や支援員を派遣するなど、学校で自発的に行えるよう支援している。
- ごはん食を中心とした日本型食生活の大切さを理解し、地産地消の推進に繋げていく。

子育て世代等にごはん中心の食生活の良さを伝える

—兵庫県・兵庫県米穀事業協同組合・兵庫県いずみ会—

【取組主体の概要】

兵庫県

所在地 神戸市中央区下山手通5-10-1

兵庫県米穀事業協同組合

- ・所在地 : 神戸市中央区下山手通5-8-14-309
- ・設立時期 : 昭和50年3月 会員数 : 9団体

兵庫県いずみ会

- ・所在地 : 神戸市中央区下山手通4-18-1
- ・設立時期 : 昭和49年9月 会員数 : 5,174名(H28)

◆取組対象地域◆ 兵庫県全域



炊きあがりのごはん

【取組の経緯・問題意識】

- 食生活の形成に重要な影響を及ぼす幼児及び子育て世代の親たちに、食生活について考える機会を創出することが必要と感じ、平成22年度からかまどごはん塾を開催。
- お米の摂取量や食べる回数が減少していることから、ごはん食の有用性を普及し、ふだんの食生活で日本型食生活の実践力を養う機会を創出することが必要と感じ、平成24年度から地域ごはん食推進事業を開始。

【取組の内容・特徴】

- 兵庫県と兵庫県米穀事業協同組合は親子を対象にかまどごはん塾を開催（27年度10回）し、子どもには、かまどによる炊飯体験を、保護者には日本型食生活の重要性についての講義を実施。その後、子どもが炊いたごはんを親子で一緒に食べることで、日本型食生活の良さを体感してもらう。
- 兵庫県いずみ会は兵庫県米穀事業協同組合より委託を受け、子育て世代を対象に、ごはんを中心とした主食、副菜、主菜のそろった日本型食生活が毎日の食生活で実践するための講習を実施（27年度45回、地域ごはん食推進事業）。子どもや若い世代が、ごはんに親しめるよう、ごはんの炊き方やごはん食のレシピ等を記載した媒体を作成、各種講習会等で活用。



かまど炊飯



親子でお米洗い

【取組の効果】

- 実施件数の増加（かまどごはん塾）
実施件数5件（26年度）→10件（27年度）、延べ参加者354名（26年度）→1,066名（27年度）と取組が広がり、多くの親子にごはんのおいしさ・食生活の大切さを伝えている。
- 講習会実施開催（地域ごはん食推進事業）
45回（26、27年度）、延べ参加者1,338名（26年度）、1,320名（27年度）。毎年一定数の参加者がいる等、取組みが地域に定着をしている。
- 媒体作成
ランチョンマット 10,000部（26年度）
レシピカード 9,500部（27年度）

【今後の展望】

- 今後も県内にて積極的に取組をPRし、より多くの子育て世代、幼児期の子どもたちへ日本型食生活の良さを伝えていく。
- 今後も県下各地域において、ごはんを中心とした日本型食生活が実践されるよう、子育て世代を中心に講習会等により普及啓発を行っていく。

奈良の歴史と伝統をふまえた奈良の「食」の盛り上げ

— 特定非営利活動法人 奈良の食文化研究会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 奈良県全域

- 特定非営利活動法人 奈良の食文化研究会
- ・ 所在地 : 奈良市大宮町6丁目6番地の11
 - ・ 設立時期 : 平成8年5月 (法人化 平成13年12月)
 - ・ 会員数 : 6団体、70名
 - ・ URL : <http://www.nara-shokubunka.jp>



大勢が参加し好評だった「うどんルーツサミット」

【取組の経緯・問題意識】

- [奈良の味の発掘・創造・発信] : 「奈良にうまいものなし」という風評への反発と、伝統の味の発掘・発信の必要性を認識したことから、地域の伝統料理や現在の食を発掘して地方紙等により発信し、古代食を今の時代に仕立て直す等、創造も手掛けて発信する取り組みを実施。
- [食の体験や学習活動を通じた地域交流の促進] : 伝統ある食文化の喪失に対する危機感から、地元の農林水産物を用いた料理教室や伝統食の講習を開催するとともに、味噌づくりや清酒発祥の菩提酛清酒づくり見学などの体験学習を企画。

【取組の内容・特徴】

- [奈良の味の発掘・創造・発信] : 奈良新聞連載記事(現在「新・大和の食模様」)の執筆や、年末料理等の各種企画及び報道(なら、NHK、読売他各TV、奈良、朝日、毎日、産経、読売他各紙)取材の活用による情報発信。
- [食の体験や学習活動を通じた地域交流の促進] : 県民を対象に「郷土料理講習会」の開催(年2回程度)、出会い大和の味フェア開催や奈良グルメフェア等への参加、和食のルーツや食育等のシンポジウムの開催(年数回程度)。
- 「うどんルーツサミット&食文化祭」を奈良市内で開催(平成27年9月、2000人の来場)。
- 「あかね祭&奈良食育文化祭」を奈良市内帝塚山大学キャンパスで開催(平成28年4月、帝塚山大学との連携、1500人参加)



4大学連携の食活動を報告



女子高生連携でルーツ食提供

【取組の効果】

- 「うどんルーツサミット」には約800名の参加があり、参加者からは「奈良の食の奥深さを感じた」、「和食の良さの認識が広まった」等の声があった。同時に実施した「食文化祭」では、奈良のルーツ食や特産品等の試食・販売も実施、全体で約2000人の来場があった。
- 「あかね祭&奈良食育文化祭」での「食育シンポジウム」では当会役員の大学教授陣3名と学生2団体2名が講演と報告を行い、学生とともに奈良の食について交流と確認が深められた。また、子ども参加の「キッズ・サイエンス・クッキング」も好評であった。

【今後の展望】

- 奈良の食文化の発掘や創造・発信によるPRを継続することで、奈良の「食」の保護・継承につなげたい。
- 食育についての国、行政の施策を活用した助成事業に応募できる複数団体の連携を追求したい。
- 学生や子どもたちと連携した食育の推進も工夫して進めたい。

農村女性による郷土の食の伝承

— 奈良県中部農村生活研究グループ協議会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 奈良県内

- 奈良県中部農村生活研究グループ協議会
- ・所在地：奈良県橿原市常盤町605-5
 - ・設立時期：平成21年
 - ・会員数：7団体、24名



「郷土の食を考える会」メニュー

【取組の経緯・問題意識】

- 食生活や生活スタイルの変化によって、昔ながらの食文化が失われつつある。
- 「おばあちゃんからお母さんへ、お母さんからわたしへ」農村に未だ受け継がれている食材や料理を若い母親世代に伝え、郷土の食を伝承するとともに、家庭での「食」について考えてもらいたいという思いから、前身の組織である「葛城農村生活研究グループ協議会」及び「中和農村生活研究会」双方が平成15年から活動を開始し、平成21年の合併後に当組織がこの活動を引き継いでいる。

【取組の内容・特徴】

- 食シンポジウムを平成15年から毎年開催。郷土の食に関する講演会や、親子料理教室などを行い延べ500人を集客した。
- 平成26年度より、「郷土の食を考える会」と改め開催（27年度1回）。一般募集した親子参加者を対象に、かんぴょうご飯、大和のお雑煮、だんご汁、カルメラ焼き、しきしき焼き等の郷土料理ほか、アイデア家庭料理の料理教室を開催。グループ員と情報交換を行くことで、若いお母さんに昔ながらのメニューや料理法を伝え、子どもたちにその味を知ってもらった。
- 「食シンポジウム」、「郷土の食を考える会」に併せて平成15年よりミニレシピ集を作成、参加者に配布するとともに、平成26年、親子料理教室のメニューや郷土の食をまとめた冊子「奈良盆地中南部地域 ごはんのレシピ」を500部発行、会員や関係機関に配布した。



「郷土の食を考える会」親子料理教室



「ミニレシピ集」、「ごはんのレシピ」

【取組の効果】

- 「昔食べさせてもらったが作り方がわからない料理、使い方や下ごしらえが分からない食材について知ることができた」、「子どもにも作ってあげることができるようになった」との声が多く聞かれ、郷土の食を伝承する効果が伺える。

【今後の展望】

- 「郷土の食を考える会」を通して後世に食文化を伝承していきたい。
- 地域のイベントを通して、農村に伝わる郷土料理や農産加工品を幅広く伝えたい。

和歌山伝統食材「紀州金山寺味噌」の継承と普及

— 紀州味噌工業協同組合 —

【取組主体の概要】

- 紀州味噌工業協同組合
- ・ 所在地 : 和歌山市十二番丁75番地
 - ・ 設立時期 : 昭和26年7月
 - ・ 会員数 : 21団体
 - ・ URL : <http://www.kinzanjimiso.jp/index.html>

◆取組対象地域◆ 和歌山県全域



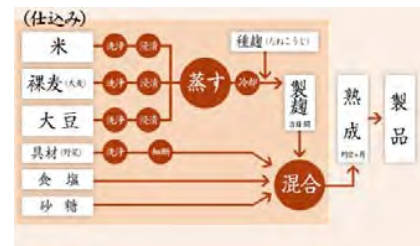
紀州金山寺味噌

【取組の経緯・問題意識】

- 紀州金山寺味噌は鎌倉時代に宋から伝わり、現在の醤油の起源となったと言われ、食の歴史的に見て重要な位置を占める。また、製法についても、日本の味噌の中では珍しく、米・大豆・裸麦の穀物原料すべてに麴をつけ、それに白瓜・茄子・生姜・紫蘇など種々の野菜を漬け込むなど、単なる調味料ではなくおかずとして食べられる味噌であり、古来から和歌山の伝統食材として伝わる紀州の郷土食である。
- 紀州味噌工業組合では、その独自性の保護のため、古来より伝えられてきた製法の継承、普及に取り組んでいる。

【取組の内容・特徴】

- 他地域との差別化・特徴づけを図るため、紀州金山寺味噌における原料、具材、製法等の条件について定めた「紀州金山寺味噌の定義」を理事会で決定し、会員各社に周知した。
- 県内の小学校において、紀州金山寺味噌に関する食育の特別授業として、金山寺味噌作り体験や一般的な味噌との違い・麴の知識・味噌の旨みなど紹介するスライドショーを行った。
(27年度：4校)



紀州金山寺味噌の製造工程



金山寺味噌作り体験を行った小学校での食育授業

【取組の効果】

- 紀州金山寺味噌が統一した定義に従って生産を行っていることが世間に認知されたことで、紀州金山寺味噌への注目度が上昇し、問い合わせが増えるなど広報にもつながった。
- 食育活動を通じ、小学生を中心に紀州金山寺味噌についての理解を深めてもらうことができた。また、この食育活動に対し訪問先の小学生から感謝状が贈られるなど、紀州金山寺味噌を通して地域貢献できたことに誇りが持てた。

【今後の展望】

- 今後は、紀州金山寺味噌の保護・知名度の向上のため、「地理的表示 (GI)」への登録を予定しており、まずは、金山寺味噌の名前を全国的に知ってもらい、国内での販売増につなげたい。そして将来的には、国内だけに止まらず、輸出も視野に入れた販売拡大を目指したい。

郷土料理の伝承～地域の女性で守り続ける～

—和歌山県生活研究グループ連絡協議会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 和歌山県全域

- 和歌山県生活研究グループ連絡協議会
- ・所在地：有田郡有田川町
 - ・設立時期：昭和26年
 - ・会員数：1,001名



地元小学校で郷土料理の伝承活動

【取組の経緯・問題意識】

- 農村女性の社会参画促進及び地域農業の活性化を目的に活動を展開していたが、活動の一つとして、郷土料理の伝承や地域農産物を利用した特産品づくりに取り組んでいる。
- 郷土料理の伝承活動は、古くから取り組んできた農村地域の食生活改善や地域農産物の利活用・料理研究について、今まで培った知識や技術を生かし、地域内外の人々にふるさとの味と食文化を伝えようと昭和50年代後半頃から始まった。

【取組の内容・特徴】

- 地域住民を対象に農産加工や郷土料理の講習会を開催。
 - ・ なれ寿司、柿の葉寿司、金山寺味噌、米味噌など郷土食体験
 - ・ 柑橘、梅、柿、桃、山椒など地域特産物を活用した加工実習
 - ・ 児童を対象に農業体験と行事食づくり
(平成27年度：105回)
- 地域イベントで郷土料理や農産加工品を紹介・販売。
 - ・ 試食会や調理法の紹介（レシピ配布、実演等）。
- 味の交流会を開催。
 - ・ 郷土料理や地元農産物を利用したアイデア料理の展示・試食会を開催。家庭でも活用できるように出席者にはレシピ集を配布。



観光客を郷土料理でおもてなし



郷土料理等の展示・試食会

【取組の効果】

- イベントや講習会等を通じて、さまざまな世代に対し郷土料理や食文化を伝承。参加者の郷土料理への関心が高まった。
- 料理交換会やイベントの参加者にレシピ集を配布。郷土料理や地元農産物を活用した料理を普及した。

【今後の展望】

- 地元のイベント等を通じて、さまざまな世代に郷土料理の良さをアピールしていく。
- 地域農産物を生かした加工品の開発・販売を進め、地域の味・食文化を守り育てていく。

地域の伝統食材「梅」を全国の食卓に広めたい

—みなべ町梅料理研究会—

【取組主体の概要】

- ◆取組対象地域◆
和歌山県全域
- みなべ町梅料理研究会
・所在地 : 和歌山県日高郡みなべ町西本庄146
・設立時期 : 昭和57年4月
・会員数 : 22名
・URL : <http://www.town.minabe.lg.jp/docs/2013091100663/>



教育旅行での高校生の梅料理体験の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 全国の皆さんに日本の伝統食材である梅を健康食品としておいしく食卓に取り入れていただきたいとの想いで、梅の加工や料理の研究及びその普及を図ることを目指し、昭和57年4月に梅農家の女性30人で梅料理研究会を設立した。
- 全国の梅干し消費量は、食生活の変化などにより減少傾向にあるが、幼い頃から家庭や学校で梅に親しんでもらうことが大切ではないかと考え活動している。

【取組の内容・特徴】

- 梅料理講習会の講師として県内外に出向き、郷土料理や健康料理として普及させる取組を進めている。地元では、各種女性グループや小中学生、高校生を対象とした講習会の開催（年1回程度）や、消費者を対象とした試食会を開催（年1回程度）している。
- 毎年1回、京都・大阪で梅料理講習会を実施、地元南部梅林でも2月11日の梅まつりに観梅客を対象にした梅料理試食会「梅料理キャンペーン」を開催している。また、テレビ・新聞・雑誌などの取材対応や、みなべ町に教育旅行で訪れた高校生の梅料理体験の受け入れなども行っている。
- 昭和58年に開発した「梅びしお」は様々な料理に活用できる万能調味料として好評を得て、メニューのレパートリーも広がった。
- 会員がアイデアを出し合い試行錯誤を重ね、レシピづくりに取り組み、平成8年に梅料理本「梅干百珍」が、平成13年には「産地発梅クッキング」が出版社から刊行された。



京都での梅料理講習会



出版社から刊行された書籍等

【取組の効果】

- 次代を担う地元の子もたちに、梅料理を通じて地域の基幹産業である梅栽培や加工についての理解を深めてもらうことができた。
- 県内外での講習会や多くの消費者との交流、料理本の発行やマスコミ取材による情報発信により、広くみなべの梅を全国にPRし、健康食品として家庭に梅を広げる活動にも貢献することができた。

【今後の展望】

- 平成27年12月に、この地域の梅生産システムが世界農業遺産に認定されたことを機に、世界の人々にもおいしく食べていただける梅料理を考案していきたい。
- 30年以上にわたり梅料理の開発と普及を続け、今では100を超えるレシピを会員で作ってあげてきた自信と経験をもとに、今後地元の梅料理に取り組む若い世代のグループに普及活動のノウハウを伝え、次の世代に引き継いでいきたいと考えている。

三朝町のお正月の伝統的な食文化の伝承

—三朝とちもちぞうに縁JOY会—

【取組主体の概要】

三朝とちもちぞうに縁JOY会

- ・所在地：鳥取県東伯郡三朝町三朝973-1
- ・設立時期：平成24年3月
- ・会員数：29名
- ・URL：<https://www.facebook.com/tochizo/>

◆取組対象地域◆
鳥取県三朝町地域



とちもち雑煮

【取組の経緯・問題意識】

- 三朝町には、正月、小豆雑煮にとちもちを入れて食べる習慣がある。
- アンケート調査から、栃の実のアク抜きができる方が減少していることが分かった。また、お正月に郷土料理である「とちもち雑煮」を食べる家庭も少なくなっていることが分かり、この伝統的な食文化を後世に伝えていくために活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 栃の実のアク抜き技術の研究
⇒次世代へ伝承するためのDVD作成
- とちもちを食べる機会の提供(提供店の拡大)
⇒町内の飲食店や旅館で提供していただける店を募集
- 食文化に関する調査研究
⇒正月の雑煮に関するアンケート調査を実施
- イベント参加による情報発信
⇒食のみやこフェスタ、ご当地グルメフェスタ等に出店



栃の実のアク抜き技術を収録したDVD



栃の実アク抜き作業



イベントへ出店しPR

【取組の効果】

- 各種イベントへの出店により、地元での認知度向上につながった。
- 栃の実のアク抜き技術について映像で保存することにより、後世に伝えることが出来るようになった。
- 観光客等県外者へのアピールにつながった。
- とちもちに派生した商品開発が進んでいる。

【今後の展望】

- 地元のイベント等を通じて伝統的な食文化をアピールしていく。
- 「とち」を利用した特産品の開発支援やPRを図っていく。
- 子ども達への食習慣や地域の伝統的な食文化の普及に努めていきたい。

「いただき」による地域の伝統的な食文化の伝承

— 米子いただきがいな隊 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 鳥取県米子市弓浜地区

米子いただきがいな隊

- ・ 所在地：鳥取県米子市彦名町928番地5
- ・ 設立時期：平成22年11月
- ・ 会員数：34名
- ・ URL：

<http://www.facebook.com/yonagoitadaki.gainatai/>



いただき

【取組の経緯・問題意識】

- 郷土料理「いただき」は、明治中期より家庭の味として鳥取県西部地域(特に弓浜地区)で受け継がれてきたが、時代と共に食す機会が減り、特に若年層には認知度が低い。
- 郷土料理「いただき」を地域資源として全国・海外に発信するとともに、地元次世代への継承を図ることを目的として、平成22年11月から活動を開始した。

※ 「いただき」は刻んだゴボウ、人参、干しいたけなどを米と混ぜて油揚げに詰め、調味液で煮たもの。

【取組の内容・特徴】

- 市外・県外への認知向上を目的として出展(東京・大阪・兵庫・岡山・広島・島根など)。
- 「いただき」提供店舗にポスター・のぼりを配布。各メディアに出演・PRするなど、提供店舗拡大に努めている。
- 地元婦人部と連携した、「いただき」のおいしい作り方の研究及び弁当としての可能性を追求。また、公民館等と連携し、スポーツイベントや地域活動に参加し、「いただき」を提供。
- 小・中学校のPTAと連携し、若年層を対象とした「いただき」の料理教室を開催。また、高等学校の家庭科の授業に取り入れるなど、次世代へ伝承する取組みを実施。



いただき料理教室



外国人ツアーバス停留所へも出展

【取組の効果】

- 出展地域における認知度向上と、鳥取県出身者が「いただき」を再認識するきっかけづくり。
- 「いただき」提供店舗19店舗→37店舗に増加。
- 様々な食材をプラスした独自のいただきや、電気釜でも作れることによる家庭での楽しみ方を発見。公民館活動により、「いただき」を作れる方が増え、地域に浸透。
- 「いただき」を小学校の給食で提供。中学校の家庭科の教材に、郷土料理として掲載。高等学校の家庭科の授業で採用されるなど、若年層への認知度が向上。

【今後の展望】

- 地域のイベント等を通じて、いろいろな世代へ郷土料理「いただき」をアピールしていくと同時に、県外へのPRも継続していく。
- 地元の食材にこだわり、よりおいしく食べられる「いただき」を目指し、地域密着・貢献として地元の方により馴染み深い郷土料理としての定着を目指す。また、「いただき」提供店舗のさらなる拡大に努める。
- 若年層を中心に親の世代へも浸透させるため、料理教室等を継続し、末永く地元郷土料理として愛される「いただき」を目指す。

大田市食育ボランティアの会による地域の伝統的な食文化の伝承

—大田市食育ボランティアの会（おむすびの会）—

【取組主体の概要】

大田市食育ボランティアの会
(通称：おむすびの会)

- ・ 所在地： 島根県大田市
- ・ 設立時期： 平成24年5月
- ・ 会員数： 113名
- ・ 連絡先： 大田市 健康増進課

◆取組対象地域◆
島根県大田市



葛を使った調理体験

【取組の経緯・問題意識】

- 本会は平成24年5月、大田市が主催する食育養成講座を受講した者で立ち上げたボランティア団体であり、平成28年5月には支部体制を編成し、支部ごとに地域に根差した食育活動を展開している。
- 若いお母さんたちが郷土料理を知らないことが多いことに不安を感じ、地域の食文化を途切れさせないためにも、葛など地域の伝統食材を活用して子供たちに食育を行うことで、地域の伝統食材等を伝承し、次世代へつないでいきたいという思いで活動を実施している。
- 食育は食べるだけでなく、その前後を体験することが大事だと考えている。

【取組の内容・特徴】

- 大田市には、箱寿司、天ぷらまんじゅう、へかやき、三瓶そば、まき団子など季節ごとの郷土料理や多くの食文化がある。地域や学校への要請に応じて調理体験を行う。
- 支部別の特徴ある活動
 - ①小学校で、地元の梅を使った梅ジャム作りを年1回開催。4年生を対象に、梅の収穫から加工までを一緒に行う。
 - ②小学校で、伝統食材の貴重な葛を使った調理実習を年1回開催。2年生を対象に、葛の製造工程のお話をした後、一緒に調理を行う。
 - ③保育園で、園児や保護者を対象とした魚のさばき方やまき団子作りなどの体験活動を行う。



葛料理



梅ジャム作り

【取組の効果】

- 収穫を行うことで、収穫の楽しみや農業の大変さを体験してもらうことができた。
- 地域に伝わる特産品を子供たちに味わってもらうことができた。
- 地域に住んでいるボランティアと一緒に調理することで、世代間交流ができた。
- 子供たちへ郷土料理を伝える場が増え、日頃、子供たちとかかわることの少ない会員にとっても、よい交流の場となっている。

【今後の展望】

- 学校と連携を図りながら、継続して体験活動などを実施し、進めていく。
- 地域でとれる貴重な食材を継承していく。

社会福祉法人仁多福祉会による地域の伝統的な食文化の伝承

— 社会福祉法人仁多福祉会 —

【取組主体の概要】

社会福祉法人仁多福祉会

- ・ 所在地： 島根県仁多郡奥出雲町三成226
- ・ 設立時期： 昭和50年7月
- ・ 会員数： 574名 (H28年4月現在の職員・園児総数)
- ・ URL： <http://www.nitafukushikai.or.jp>
- ・ 連絡先： 奥出雲町教育委員会 子育て支援課

◆取組対象地域◆
島根県仁多郡奥出雲町
(町内9幼稚園)



笹巻きづくり

【取組の経緯・問題意識】

- 町が実施したアンケート調査で、郷土料理を食べる機会はあるものの、家庭で作る機会は減少していることが分かった。小さな町であっても核家族が増え、子どもだけでなく、親世代も郷土料理の作り方を知らないという現状がある。
- 地域の食文化を支えてきた世代を中心に、伝統的な食文化が廃れていく危機感を抱き、郷土料理である笹巻きや米、そば、椎茸などにまつわる様々な伝統的な食文化を伝える体験活動や三世代交流活動等に取り組み始めた。

※ 「笹巻き」は、もち粉を水または湯でこねて団子にし、笹の串をさして笹の葉で巻いたもの。田植えの終わりに「半夏(はんげ)」は「泥落とし」と言って農作業で使った牛を洗って慰め、笹巻きを田の神様にお供えして感謝の祈りを捧げていた。

【取組の内容・特徴】

- 地元の椎茸栽培者の厚意により、ほぼ全幼稚園で椎茸がり、植菌体験、採れたての椎茸を試食する活動を行なっている。
- 地元の名人や老人会、祖父母等を招き、園児（特に3～5歳児）に郷土料理である笹巻きの作り方を伝授してもらう。また、園児の保護者も一緒に作り方を習い、次世代にも継承していく機会とする幼稚園もある。
- 米作りは、田植え(種まき、手植え)体験や稲刈り体験(手刈り、脱穀、ハデ干し等)をしている。収穫し、調理して食すことで、普段何気なく食べている米ができるまでの手間ひまやおいしさも感じられる。
- 地元のそば屋やそば打ち名人の協力で、そば打ち体験を行った。



椎茸狩り



そば打ち体験

【取組の効果】

- 実際に栽培したり、収穫する体験から、食文化への興味・関心をもつきっかけになった。
- 郷土料理「笹巻き」のなりたちや作り方について知ること、家庭でも作ってみようとする親子が増えた。
- 町食育推進委員会と連携して「奥出雲の食レシピ」を活用し、三世代で伝統食の調理実習(笹巻き等)を実施した。特に親世代に郷土料理に関心を持つ者が増えてきている。
- 食育パネル展示を開催するなど、伝統食以外の食に対する取組も広がっている。

【今後の展望】

- 地元の方の厚意や活動の様子等を親世代にも情報発信していく(広報誌、CATV、ホームページ等)。
- 今後も親子で一緒に体験する機会を地域と連携しながらもつことで、次世代の栽培者育成や、伝統食保護・継承にもつなげたい。
- 「第2期 奥出雲町食育推進計画」の目標のひとつでもある「奥出雲の食をつたえる」ため、関係機関と連携しながら、幼少時からの食の取組へつなげたい。

「食」でつなぐ地域三世代いきいき交流事業

— 井笠の味づくり研究会 —

【取組主体の概要】

井笠の味づくり研究会

- ・ 所在地：岡山県笠岡市
- ・ 設立時期：平成12年9月
- ・ 会員数：53名
- ・ URL：<http://tayou.happynavi-kasaoka.jp/>

◆取組対象地域◆ 岡山県井笠地域



鯛めん

【取組の経緯・問題意識】

- 核家族化により、若い家族と高齢者家族の交流機会が減ったことから地域コミュニティの活力低下を感じていた。また、郷土料理などを知らない世代が増えていた。
- 平成26年度「子育てについて考える座談会」に参加したところ、子育て世代との出会いがあり、若い母親達が伝統食品や郷土料理などの「食」に関する身近な情報提供を望んでいることがわかった。
- 平成27年度から、多様な主体と協働し、地域に伝わる「食」を含め、「和食」をテーマとした地域活性化に取り組んでいる。

【取組の内容・特徴】

- 「ハレの日一品もちよりパーティー」の開催。子育て世代とシニア世代がそれぞれハレの日の一品料理を持ち寄り試食しながら情報交換を行った。
- 郷土料理の伝承講習として、「ハレの日おいしい料理教室」を開催（2回）した。（山菜おこわ、巻き寿司、鯛めん、すまし汁、旬の野菜料理、団子、和菓子等）
- 伝統食品（こんにゃく、とうふ）の手作り加工体験を実施し、子どもたちとその親に対して加工技術指導を行った。



子どもたちと手作り加工体験(とうふ作り)



ハレの日おいしい料理教室

【取組の効果】

- すべての世代にとって楽しい「食を中心とした交流の場」を提供することで、子どもや若い母親が地域の食文化や特産物について学ぶことにより、地産地消や「和食」への関心が高まった。
- 高齢者は、これまでに培ってきた食に関する技術を伝承することにより、社会貢献ができ生きがいとなっている。

【今後の展望】

- 小学生を対象とした「和食」の料理講習会の講師を務めることにより、「和食」の普及をしていく。
- 若い母親世代を対象とした調理技術の伝承講習会を開催し、「和食」の伝承者の育成を図る。
- 「食」を中心とした世代間交流による地域の新しい絆づくりをしていく。

郷土料理「ふなめし」の復興

— 児島湖ふなめし交流会 —

【取組主体の概要】

児島湖ふなめし交流会

- ・ 所在地 : 岡山県岡山市北区弓之町
- ・ 設立時期 : 平成24年10月
- ・ 会員数 : 12団体
- ・ URL : <http://www.pref.okayama.jp/page/354445.html>

◆取組対象地域◆
岡山県岡山市南部地域



ふなめし

【取組の経緯・問題意識】

- かつて深刻な水質汚染で問題となっていた児島湖の環境保全への関心を高めるために何かできないかと考えていた。
- 古くから岡山県南部の干拓地で家庭の味として親しまれてきた郷土料理「ふなめし」は、近年、食べる機会が減少し、若年層では知らない人も多く、食文化を継承するための方策が必要となっていた。
- 岡山の郷土料理としての普及・定着を目指し、さらには地域の名物、観光資源として盛り上げるため、情報発信し、地域住民の地元への愛着心と誇りを育てるため、会を結成して取り組んだ。

※「ふなめし」は地元産の鰯（ふな）のミンチを冬野菜と煮込んだ汁を白飯にぶっかけたもの。

【取組の内容・特徴】

- ふなめしの認知アップを狙い、パンフレットの作成・配布、県庁食堂等での「ふなめし食べようDay」の実施。おかやまマラソンでの試食提供等の啓発を展開している。
- また、高校生を対象に料理教室を開催する等により、若年層への「ふなめし」の継承を図った。
- なお、単に「ふなめし」の普及を図るのではなく、食材の鰯の漁獲量の多い「児島湖」に目を向けさせ、環境保全意識の涵養を進めている。

おかやまマラソンで「ふなめし」の試食提供



大鍋で調理している時から興味津々の見物客の人だかりができた



親子で児島湖舟めぐり

間近で鰯漁などを見学し、参加者は大感激、児島湖への親近感が深まったとのこと。

【取組の効果】

- 各種イベントでの試食提供等により、「ふなめし」への関心が高まるとともに、こうした取組がマスメディアに取り上げられることにより、認知は拡大している。

【今後の展望】

- 現状では、「ふなめし」を提供する飲食店が少なく、旅行者等が味わう機会が限られるため、提供飲食店の拡大を図るとともに、観光客向けのPRを行う。
- 公民館活動による食文化継承の取組を支援し、若年層への普及を図る。

海田町による地域の伝統的な食文化の伝承

—さつまの会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆
広島県安芸郡海田町

さつまの会

- ・所在地：広島県安芸郡海田町窪町2-10-1002
- ・設立時期：平成27年1月
- ・会員数：11名



焼いた魚をすってみそと合わせる

【取組の経緯・問題意識】

- 海田町やその周辺地域の郷土料理である「さつま」が、核家族化の進行により認知度が低下し、継承が困難となった。
- 郷土料理「さつま」の食材の一つである鮮魚「コノシロ」が流通減少により、入手が困難となった。
- 町内で「さつま」を作る世代が減少、郷土料理の次世代への伝承に危機感を抱き、早急に各家庭に残るレシピを収集し、海田の「さつま」の定義を明確にし、継承していくべく活動を開始した。

※「さつま」は、江戸時代にできたといわれ、「コノシロ」など焼いた魚をすりつぶし、味噌とだしでのばした汁かけご飯。

【取組の内容・特徴】

- 町民や海田町周辺在住の方を対象に「さつま講座」を開催(H27年度実績7回)
- 親子料理教室の開催
- 町内に現存するレシピの収集
- 学校給食へ採用してもらうための取組
(H28年地元小学校で家庭科担当教員や栄養教諭への講習会を実施)
- 若い世代にも取り入れやすいようなレシピの開発(食材や調理方法の工夫)
- 町内高等学校への出前講座の実施
- 町内高等学校、社会福祉協議会と連携して、「さつま」を取り入れた弁当の開発及び高齢者弁当交流会への弁当提供



海田のさつま



次世代にもつないでいきたい

【取組の効果】

- 会員数の増加
8名(H27)→11名(H28)
- 取組を実施した小学生や高校生からは「おいしかった」という評価をもらい、現代の味覚に合わないのではなく、食べる機会がないため廃れかけていることが分かった。
- メディアで取り上げられたことから、海田町の郷土料理として認知度が向上している。

【今後の展望】

- 夏休み親子教室の開催等を通じて、幅広い世代へアピールしていく。
- 学校給食メニューとし、地元食材や食文化への理解、郷土愛を深める取組へとつなげたい。
- 市場と連携して瀬戸内の魚介類について学ぶイベントを開催したり、商工会等と連携し、ご当地グルメとして盛り上げていきたい。

いきいきふれあい教室による地域の伝統的な食文化の伝承

— 神石公民館いきいきふれあい教室 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 広島県神石郡神石地域

神石公民館いきいきふれあい教室

- ・ 所在地：広島県神石郡神石高原町高光2117-10
- ・ 設立時期：平成18年4月
- ・ 会員数：11名



押しずし（放課後子ども教室）

【取組の経緯・問題意識】

- 地域に根付いた「食文化」を継承することは、「食」はもとより、現代の『生活』を原点から見直すことになるとの思いから、自分たちが受け継いできたものを次世代へ引き継ぐ活動を実施している。
- 祖母から母へと引き継がれてきた伝統料理を、子どもや孫へ残しておかなければという思いで、会員全員で古い記憶をたどりつつ一品ずつ再現している。

【取組の内容・特徴】

- 地域に根付いた、先人の知恵と工夫が偲ばれる「食文化」を継承する活動
 - ・ 年中行事・風習の中で食べてきた押しずしなどの伝統料理の再現
 - ・ 季節折々の食材の特長を生かした調理講習（旬の野菜や野山に芽吹く山野草など）
 - ・ 伝統食品の味噌づくり など
- レシピ本「残しておきたいおふくろの味」発刊 平成24年3月
- 食育講演会での試食品調理 平成24年10月、平成27年10月
- 食育推進全国大会参加 平成26年6月
- 町内小学校の総合学習の講師 平成24年度1校(1回)、平成25年度2校(3回)
- 県内市町からの視察 平成26年度1市町、平成27年度1市町
- 福山大学聞き書き調査(郷土料理等)平成27年度



味噌づくり（公民館講座）



ぼた餅（いきいきふれあい教室）

【取組の効果】

- 食に関する意識の向上
児童・保護者の健康づくりの意識が高まるにつれ、食への興味や栄養に関する知識が向上してきている。また、規則正しい生活リズムの定着が図られている。
- 食育推進事業のネットワーク化の促進
地産地消活動（次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理：日本調理学会）や放課後子ども教室など幅広い年代で活用され、食文化の継承を軸とした食育活動が多様化している。

【今後の展望】

- 後継者の養成
時代が移り変わって世代が替わっても、祖先から受け継いだ知恵と技の食文化・伝統を次世代に継承していく。
- 町内小学校との連携を深める活動
次世代を担う子ども達の味覚に訴えて「食」の感性を育てていく。
- 現在、2冊目のレシピ本発刊（続編）に向け「いきいきふれあい教室」を継続して開催している。

岩国生改連における岩国寿司等の伝承活動

— 岩国市岩国生活改善実行グループ連絡協議会 —

【取組主体の概要】

岩国市岩国生活改善実行グループ
連絡協議会

- ・所在地：山口県岩国市錦見
- ・設立時期：昭和44年5月
- ・会員数：243名

◆取組対象地域◆ 山口県岩国市



岩国市岩国生活改善実行グループ連絡協議会会員

【取組の経緯・問題意識】

- 昭和40年代から水田転換作物としてレンコン栽培が拡大し、レンコンや米の消費拡大が課題となった。この課題に対応するためグループ員が話し合い、郷土料理に課題解決の糸口を見出した。
- 「岩国寿司」は、岩国藩の殿様が作らせ、当初は、武士の間でしか食べられなかったことから、別名「殿様寿司」とも言われる。約350年前から山城である岩国城の保存食として伝わり、各家庭の行事食になった。しかし、加工方法に手間がかかることや一度に大量に加工するため核家族化で食べきれないなど、家庭で作られる機会が少なくなっており、地域の食文化を伝えることの重要性を認識し、活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 岩国寿司をはじめとする、昔からの味を伝えるレシピの研究と味の統一。
- イベントでの販売によるPR（H27年度7回）。
- 技術伝承に向けた技術者の登録制度の創設。
- 幼稚園の親子体験や小学校への上前授業、公民館での料理教室など幅広い世代を対象とした体験指導（H27年度6回）。
- 生産者団体と連携した岩国レンコン料理の創作・普及活動。
- 家庭への普及をめざし、牛乳パックを利用した岩国寿司づくりの考案。



岩国寿司・さんばい・大平

※「さんばい」は、レンコンを使った酢の物。「太平」は、レンコン、里芋などの野菜をたくさん入れて煮込んだ汁物。



岩国寿司づくり体験の様子

【取組の効果】

- 近年は様々な世代を対象に、年に2~6回体験指導に取り組んでおり、うち1幼稚園、2小学校は定例行事として定着した。（年平均4.5回）
- 岩国レンコンを使って創作・考案した料理のレシピを市や生産者団体と連携して作成し、消費者に新しい食べ方を提案している。
- 市街化が進む中であっても、レンコン生産農家の後継者は確保され、栽培面積は維持されている。

【今後の展望】

- さまざまな世代に対し郷土料理の伝承活動を行い、活動を通して地産・地消の推進や地域の誇りづくりにつなげていきたい。
- 農村女性が役割発揮できる場面として、生涯現役で活動を継続し、地域活性化に貢献したい。

周防大島町の伝統的な食文化の伝承・交流

－周防大島くらし体験ネットワーク－

【取組主体の概要】

周防大島くらし体験ネットワーク

- ・ 所在地：山口県周防大島町大字久賀
5134番地周防大島町産業建設部農林課内
- ・ 設立時期：平成15年8月
- ・ 会員数：30名
- ・ URL：http://www.town.suo-oshima.lg.jp/news/event_info.html

◆取組対象地域◆ 山口県周防大島町



オレンジピールとマーマレードづくり体験の様子

【取組の経緯・問題意識】

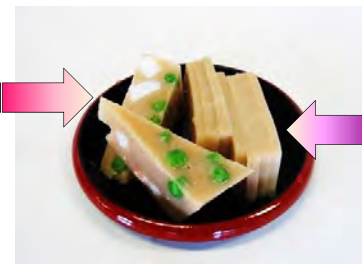
- 島外からの観光客や移住者との交流を進める中で、島が単なる遊びのステージとなるのではなく、島の農漁業やくらしが理解され、支えあえる場面を作っていくことが重要との意識が生まれた。
- 女性たちが連携し、地域食材や郷土料理等をテーマに、島外者と語り合う会や特産品の柑橘を活用した特産品づくり体験等、消費者等と交流する「周防大島食と農業探検隊」を試行した。
- この取組が礎となり、「周防大島くらし体験ネットワーク」を結成し、郷土料理づくりや農漁業体験等、身の丈にあった小さな交流活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 運営会議の開催（年4回程度）
体験企画づくり（季節ごとの体験メニューを検討、工夫し、5～10人程度の小規模での体験としている。）
- ホームページ等による情報発信
「いぎす豆腐」など島ならではの食文化や農漁業理解に向けた調理体験・交流情報の発信と参加呼びかけ。
- その他（工夫していること等）
効果的な活動に向け、「引受者日記」「参加者日記」を記録、反映させている。
（H27年度交流実績：
実施回数 37回、参加者累計306人）

新バージョン

昔から伝わる伝統料理のいぎす豆腐をさらに食べやすくしました。グリーンピースとイカを入れています。



伝統バージョン

いぎす豆腐

※「いぎす」は、瀬戸内海沿岸の沖で採れる「テングサ」に良く似た海藻。「いぎす豆腐」は、この「いぎす」を煮溶かし、箱に流し入れて冷やし固めたもの。



いぎす豆腐づくり体験の様子

【取組の効果】

- 地域食材を活用した加工や郷土料理等の体験・交流を行う組織として認知されるようになった。
- 島の生産やくらし（食や生活文化等）の継承活動の取組が定住促進につながっている。
- 農漁業者と都市生活者が新しい人間関係をつくるコミュニケーションの場になり、島内外への食文化継承が可能となった。
- 近接する岩国市にある在日米軍基地のアメリカ人にも口コミで広がり、外国人に向けた和食文化の発信にも取り組んでいる。

【今後の展望】

- 体験を通して島内外への生活文化の継承活動を進め、農林水産業や農山漁村の理解促進、島の応援団づくり、都市との共生・協働をめざした地域づくりを実践する。
- 農漁業者、特に女性や高齢者が生涯現役で役割発揮し、社会参画・活躍できる場づくりを進める。

「地産地消のチカラ」による地域の伝統的な食文化の伝承

— NPO法人 ALIVE LAB —

【取組主体の概要】

◆主な取組対象地域◆ 徳島県徳島市

NPO法人 ALIVE LAB

- ・ 所在地：徳島県徳島市昭和町8-23-2
- ・ 設立時期：平成20年3月
- ・ 会員数：15名
- ・ URL：<http://alivelab.jp/>



田植え - 農業のチカラ -

【取組の経緯・問題意識】

- 徳島には豊かな農林水産資源の他、ものづくりにおいても他県に誇れるヒト・技術がたくさんあるが、後継者や認知度の不足により、今後の発展が危惧される。
- そのため、子どもを含めた子育て世代に体験を通じて、地域の農林水産業等を知ってもらい、各作り手の思いを伝えることで、地域の伝統的な食文化等を次世代へ継承し、本当の意味での地産地消や食育につなげたいと活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

○親子を対象に日本の伝統食品である「味噌」づくりを一年間通じて体験できるイベントを実施。

【農業のチカラ】お米の栽培から販売・加工（仕込み味噌作り）

【木のチカラ】仕込み味噌用の味噌樽を製作

【加工のチカラ】仕込み味噌作り

※味噌づくり以外にも、様々な体験イベントを実施している。

【漁業のチカラ】徳島名産のハモ漁（底引き網漁）に出港

【販売のチカラ】徳島市中央卸売市場を見学・模擬競り

【加工のチカラ】老舗無添加蒲鉾店にて、ちくわ・徳島名産のフィッシュカツ作り

【道具のチカラ】県内最後の野鍛冶にて包丁作り見学と研ぎ講習等により、地域の伝統的な食文化を支えるさまざまな文化も次世代へ伝承していく。

○子どもたちに「植付～収穫・加工・販売」までを体験してもらう「キッズファーマープロジェクト」も展開。



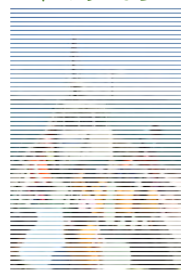
味噌樽作り
-木のチカラ-



包丁作り
-道具のチカラ-



フィッシュカツ作り
-加工のチカラ-



ハモ漁
-漁業のチカラ-



仕込み味噌作り
-加工のチカラ-



模擬競り
-販売のチカラ-

【取組の効果】

- 参加者の他にもスタッフとして参加している大学生・他団体のメンバーにも徳島をより深く知るきっかけとなっている。
- 生産者、作り手の新たな取引や新商品の開発等にもつながり、売り上げとモチベーション・新規顧客の増加につながっている。

【今後の展望】

- 食を育むことから、人を育むことへ繋がるような事業として伝える橋渡しを行ってきたい。
- 子どもを含む家族で体験を共有することで、将来に渡った経験と記憶となるように努める。
- 参加者の中から将来、後継者となる人材が育つこと。
- 運営スタッフの人材育成をする。

「徳島の家庭料理・郷土料理の調査および食文化の伝承」 による地域の伝統的な食文化の伝承

—徳島県調理科学研究会—

【取組主体の概要】

◆主な取組対象地域◆ 徳島県全域

徳島県調理科学研究会

- ・所在地：徳島県徳島市応神町古川
- ・設立時期：平成24年
- ・会員数：9名



地元の方との交流活動

【取組の経緯・問題意識】

- 家庭で調理して家族がそろって食べることが日常的であった食事形態から、料理を購入する時代と変化してきた現代では、家庭料理やその技術が廃れつつある。
- 日本古来からの行事食が家庭で行われなくなり、その料理や意味が伝承されにくくなっている。
- このような背景から、昭和30年～40年代の家庭料理や郷土料理を中心に聞き書き調査を実施した。この調査を元に、地元の婦人会や生活改善グループと学生が交流を持ち、料理の再現や冊子としてまとめることにより、郷土料理等の伝承と普及活動を行っている。

【取組の内容・特徴】

- 各地域での家庭料理や郷土料理のフィールド調査
(調査地域：美波町、那賀町、小松島市、徳島市、阿波市、三好市)
- 地元の家庭料理・郷土料理の再現・冊子作成
(これまでの実施場所：阿波市、那賀町)
- 学生と地元の人との交流による普及活動
(婦人会や地域で食生活改善に関わっている方々から地元で作られている郷土料理や家庭料理を教えてください。学生はこれらをレシピに書き下ろし、再現できる資料を作成する。この資料は、食育活動に活用している。)
- 地元JAや高校において、市民や高校生へ郷土料理に関する講演を実施



ならえ



魚の姿寿司



金時豆入りかき混ぜ寿司

昭和40年頃、家庭でよく作られていた料理

- ならえ
精進料理の一種。材料を煮てから甘酢で和える。
- 魚の姿寿司
秋祭りには”ぼうぜ(うぼぜ)”で作られるが、1年を通して様々な魚で作る。
- 金時豆入りかき混ぜ寿司
地元の食材や季節の野菜を使った五目ずし。金時豆の甘煮を入れるのが特徴。



地元の方への聞き取り調査

【取組の効果】

- 徳島県の各地の家庭料理や郷土料理を系統的に分類することができた。
- 郷土料理を知らない若い世代へ郷土の食文化の普及が進んだ。

【今後の展望】

- 食に関するイベント等において、徳島の食文化を伝え、徳島の家庭料理や郷土料理の普及を行いたい。
- 調査対象地域を増やし、各地域の料理を再現し、その特徴をまとめ、伝承していく。

食と農を結ぶ活動による地域の伝統的な食文化の伝承

— 香川県生活研究グループ連絡協議会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆
香川県全域

香川県生活研究グループ連絡協議会

- ・所在地：香川県高松市番町四丁目1番10号
- ・設立時期：昭和31年7月
- ・会員数：1,022名



讃岐ならではの「うどん打ち体験」

【取組の経緯・問題意識】

- 平成6～8年に「食と農をむすぶ活動推進事業」（香川県）を活用し、農山漁村の伝統的な食文化の良さを見直し、次世代へ伝承していくこと、生産者と消費者の交流を活性化することをねらいとして、郷土料理の掘り起こしと伝承、「ヤーコン」など、地域の食材を使った新しいメニューの提案を行う活動を実施している。
- その後、郷土料理を通じて地産地消の取り組みや地域の食材に根ざした食の知恵や技術を次世代につなげていく取り組みを開始した。

※郷土料理には、煮干しの出汁に白味噌を加え、餡入りの丸餅を入れた「あんもち雑煮」、寒の時期にため池で捕れたフナを大根と白味噌で和えた「てっぱい」、出汁で季節の野菜を煮込みたっぷりと汁ごとうどんにかけた「しっぽくうどん」、半夏に食べる新小麦で作った団子の「はげだんご」や地域の食材を活かした「まんばのけんちゃん」、「いりご飯」、「たくあんのきんびら」等がある。

【取組の内容・特徴】

- 「あんもち雑煮」、「てっぱい」など季節に食べる郷土料理、「まんばのけんちゃん」、「いりご飯」などの地域の食材を活かした郷土料理のレシピ集を作成。
- 郷土料理に使われる地域の食材を学校給食へ提供し、給食だよりで生産者やレシピの紹介を行ってもらっている。
- 県民を対象としたイベントを活用し、郷土料理の試食会を実施。（年間2回）
- テレビやラジオ番組を活用し、郷土料理のいわれや作り方を紹介。広く消費者へ食文化の伝承活動を実施。（年間7回）
- 子供たちや若い世代の母親を対象に地域に伝わる郷土料理を紹介、地元食材を利用した調理方法等の体験型講習を実施するなど、地域の伝統的な食文化を次世代へ伝承する活動を各地区で実施。（年間13地区で21回）



あんもち雑煮



まんば(高菜の一種)と「まんばのけんちゃん」



米粉で団子作り

【取組の効果】

- 取組を実施した子供を中心に、家庭でも郷土料理を食べるなど関心を持つ者の増加。
- 郷土料理とそれを伝承する活動について関心が高まり、マスコミ等からの出演依頼が増加。
- 平成24年に実施した調査では、10年前に比べ、現在も郷土料理を家で作って食べる頻度が増加。（あんもち雑煮、まんばのけんちゃん、なすそうめんなど）

【今後の展望】

- イベントや若い世代への体験活動等を通じて、広く、郷土料理やそれにまつわる食文化をアピール。
- 郷土料理をアレンジすることで、地場産野菜等生産物の消費拡大や利活用のPRを行い、香川県の生産振興や地域の活性化へ寄与。
- 食と農、消費者と生産者をつなぐツールとして郷土料理等食文化の継承活動を継続。

さぬきうどんの伝統を継承し発展をはかるために文化的、技術的 活動を行う

—さぬきうどん研究会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 香川県全域

さぬきうどん研究会

- ・ 所在地：香川県木田郡三木町池戸2393
香川大学農学部（籍）
（連絡先住所：高松市鬼無町佐料200）
- ・ 設立時期：昭和59年1月29日
- ・ 会員数：119名（個人：95名、個人以外24名）



讃岐うどんの講演会

【取組の経緯・問題意識】

○昭和30年代までは各家庭でうどんの手打ちが見られた。讃岐うどんはこの伝統に支えられてきたが、今日この手打ち風景が家庭から遠のいてきた。郷土の伝統食品である讃岐うどんを、単なる技術的、品質的なことだけでなく、あらゆる視点から見据え、考え、発展させてゆきたいという思いで活動を開始した。

【取組の内容・特徴】

- 讃岐うどんの食文化の研究活動
うどんに関係する専門家などを招聘し、講演やシンポジウムを開催（年2～3回）、県民にうどんに対するアンケート調査を実施
- 手打ちうどんやうどん文化の普及活動
小学校などで手打ちうどん教室（年500名）、讃岐うどんの歴史や文化について講演（年3～5回）
- 国際交流活動
中国との「麺食文化交流」を実施、大学の留学生等にうどん教室の開催（年50名）
- 香川県などの主催行事に協力、会報「讃岐うどん」の発行、讃岐うどんに関する図書の発刊



手打ちうどん教室



会報など



日中麺食文化交流



留学生へのうどん教室

【取組の効果】

- 香川県民の意識の中に、うどんは、単に美味しい食べ物と言うだけでなく、郷土の伝統の食文化であり、伝承し発展させてゆかねばならないという認識が深まってきた。

【今後の展望】

- 今後も、これまで30数年続けてきた活動を継承し、深めてゆくつもりであるが、最近県内のうどん店が県外や、海外に進出する時代を迎え、讃岐うどんの文化を県外へ伝播させるという視点からも研究を進めてみたいと考えている。

愛媛県農山漁村生活研究協議会による地域の伝統的な食文化の伝承

— 愛媛県農山漁村生活研究協議会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 愛媛県全域

愛媛県農山漁村生活研究協議会

- ・所在地：愛媛県松山市一番町四丁目4番地2
- ・設立時期：昭和45年9月
- ・会員数：809名



協議会役員・理事

【取組の経緯・問題意識】

- 愛媛県は大きく東予、中予、南予の3つの地域に分かれ、多様な食文化が存在している。また、海岸部から山間部まで変化に富む地形を有することから、それぞれの地域に固有の食文化が育まれてきた。
- 輸入食品や加工食品の増加、外食産業の発達等により食生活が変化し、各地域の豊かな食文化が失われつつある。
- 平成12年から始めた「食」と「農」に関する意識啓発において、地域の食文化への認知度の低さが判明し、体験や講座等を通じ、地域それぞれの多様な食文化の伝承に取り組むことの必要性を感じた。

【取組の内容・特徴】

- 愛媛県農山漁村ふるさとづくり推進大会の実施
県内各地の郷土料理を一堂に集めた展示会や試食、食に関する講演や活動報告、優良生活研究組織の表彰等を行い、愛媛の食文化を広くPRし、農業・農村の持つ役割や食の大切さについて理解を深め、地域に伝承された食材の知名度の向上を図っている。
- えひめ食文化普及講座の実施
栄養教諭等と協力し、児童等を対象として郷土料理づくり講座や農作業体験を実施し、地域農業・農産物への理解の促進や地域食材の消費拡大の推進を図っている。



愛媛県農山漁村ふるさとづくり推進大会



えひめ食文化普及講座

【取組の効果】

- 郷土料理・行事食の伝承の必要性を再認識してもらった。
- 郷土料理の普及啓発機会の増加等により、地元農産物の利用拡大につながった。
- 食文化普及講座に参加した児童等と保護者が郷土料理に関心を持ち、食の大切さを再認識した。
〔平成27年：実施回数48回
延べ参加者数1,985人〕
- 生産者や地域の方々との交流を通して、食文化の伝承の大切さを再確認した。

【今後の展望】

- 郷土料理や地域に伝えられた農産物の大切さをPRするとともに、愛媛県農山漁村ふるさとづくり推進大会等により、さらに、食文化の継承を推進していく。
- えひめ食文化普及講座を引き続き開催し、若い世代や別のネットワークとの交流を図り、いろいろな世代に対して、郷土料理への理解を促していく。

大洲伝統食の継承プロジェクト

—大洲市生活研究会—

【取組主体の概要】

大洲市生活研究会

- ・所在地：愛媛県大洲市大洲690番地の1
- ・設立時期：昭和53年
- ・会員数：30名

◆取組対象地域◆
愛媛県大洲市



郷土料理の実習

【取組の経緯・問題意識】

- 若い世代では、地域の食材や郷土料理などに親しむ機会が少なく、認知度が低い。
- 地域の食材やそれを活用した郷土料理など、地域に育まれた食文化が継承されるような取組が喫緊の課題である。
- 平成26年、大洲市と地域食材を使った加工食品開発を行っている大洲農業高等学校で、連携した取組ができないか検討した。そこから、大洲市生活研究会が中心となり、市内の同高校と連携して、郷土料理の継承をすると共に、地域の食材の新たな活用方法の開発に取組むこととした。

【取組の内容・特徴】

- 平成27年度は、大洲市生活研究会員が地元にある大洲農業高等学校に出向き、郷土料理や地域の食材を使ったさまざまな料理を指導した。
- 平成28年度は、大洲農業高等学校生と連携し、同高校生に大洲の郷土料理を伝承しつつ、同高校生の視点から、地域の食材や郷土料理を活用し、新メニューの開発を行うこととしている。
- 地域の食材や郷土料理を深く知り、そこから、6次産業化に向けた知識と技術の習得も目指している。



郷土料理試食会



大洲市の郷土料理

【取組の効果】

- 高校生が、地域の食材や郷土料理に興味を持ち、継承して行くことの大切さを実感してくれた。
- 地域で、昔から伝えられている調理方法を学ぶ機会となった。
- 高校生が、教わったメニューを食のふるさと運動ワンプレートランチメニューにアレンジして、若い人の新たな感性で食の提案ができた。

【今後の展望】

- 現在、郷土料理を継承している大洲農業高等学校生が、地元の食材や郷土料理の知識などを次の世代へつなげる役割を果たすとともに、当プロジェクトにおいて取組んだ内容を生かし、新商品の開発など、新たな展開が行えるよう推進していく。

高知の地産食材料理本の編著、おきゃく(宴席)の再現

— 土佐伝統食研究会 —

【取組主体の概要】

- 土佐伝統食研究会
- ・ 所在地 : 高知県高知市池2751-1 (高知県立大学内)
 - ・ 設立時期 : 平成15年3月
 - ・ 会員数 : 16名

◆取組対象地域◆ 高知県全域



土佐のおきゃくを見直すつどい

【取組の経緯・問題意識】

- 家庭での調理離れを危惧し、高知県内の農水産、それらを素材として伝承されてきた食べ方(調理、加工)を発掘、整理し、次世代にも伝えていくことを目的に活動を開始した。新しい地産地消、これから作り上げて伝えて行きたいものの開発にも取り組んでいる。
- 一般の方にも上記のことに関心を持ってもらうよう、土佐伝統食研究会が中心となり「よい食生活をすすめるネットワーク」を平成18年に設立、団体4・個人36の会員が食に関する活動に取り組んでいる。

※「おきゃく」：高知では宴席のことを「おきゃく」とよぶ。その料理は県下一円で「血鉢(さわち)料理」が定番。
「血鉢料理」：基本は、なま(さしみ)を盛った血鉢と組み物を盛った血鉢からなり、血鉢の枚数でお客の規模がわかる。組み物は、大きな浅皿にすしや和え物、揚げ物、果物などいろいろな種類の料理を豪華に盛り込んだもの。

【取組の内容・特徴】

- 郷土料理や特産物の食べ方を紹介した「土佐の食卓」を編著。下処理など初心者でも調理ができる内容としている。
- よい食生活をすすめるネットワークは、年4回～5回の食に関する学習会を行っている。
- 高知特有の共食文化である「おきゃく(宴席)文化」を再現した「土佐のおきゃくを見直すつどい」を開催している。
- 農林統計協会のファミリー日誌や社会福祉協議会季刊誌へのレシピ紹介など、各方面から伝統食に関する問い合わせに対応、協力。
- 一度はなくなったと思われた潮江菜※などの復活した野菜や在来野菜の調理方法を含めた普及を各講習会や大学での授業で行っている。

※「潮江菜」は昭和21年南海大地震により絶滅したと思われていたが、近年その種が発見され栽培に成功した。



血鉢料理(組み物)



潮江菜(うしおえな)を使って
香長平野(かちょうへいや)で作られる雑煮

【取組の効果】

- 多方面から、伝統食について問合せや協力依頼が増えている。例えば、牧野植物園での伝統食材の講習や土佐山内資料館学芸員の講習会など。
- 社会福祉協議会季刊誌掲載のレシピは大変好評で、今年で5年目となる。
- 高知県立大学が、地域課題を発見し地域活性に取り組む授業「地域学」をH27年度新設した。その概論の「食」に、当研究会代表が出講している。

【今後の展望】

- 伝統食材や料理を活用して、家庭での調理や家族で食卓を囲む事につなげたい。
- おきゃく(宴席)を再現することで、素材や料理だけでなく、設(しつら)えや運営など継承すべきことが見直された。このような取り組みをとおして食文化の継承につなげたい。
- 伝統野菜の復活に伴い、その料理方法を含めた普及に努めたい。

「皿鉢料理」の調理体験等を通じた食文化や郷土料理の継承

— 南国地区農漁村女性グループ研究会 —

【取組主体の概要】

南国地区農漁村女性グループ研究会

- ・ 所在地：高知県香美市土佐山田町加茂777
(高知県中央東農業振興センター内)
- ・ 設立時期：昭和63年1月
- ・ 会員数：20名

◆取組対象地域◆ 高知県南国市



南国地区農漁村女性グループ研究会員

【取組の経緯・問題意識】

- 南国市内各地区で活動していた当時の生活改善グループが集まり、昭和63年1月に地区研究会を設立した。
- 本研究会のいろいろな活動のひとつとして、子供たちの笑顔が楽しみで、小学校や高校を訪れ、食育授業や皿鉢料理の調理実習をはじめとする郷土料理の継承活動を行っている。

※「皿鉢料理」の基本は、なま(さしみ)を盛った皿鉢と組み物の皿鉢からなる。組み物は、大きな浅皿に「さばの姿寿司」を中央に盛り、その他のすしや和え物、揚げ物、果物などいろいろな種類の料理を豪華に盛り合わせたもの。「りゅうきゅう寿司」はりゅうきゅう(ハスイモの葉の柄)を甘酢漬けにし、酢飯の上のせてつくる押し寿司。

【取組の内容・特徴】

- 会員の多くが農業生産者であり、農家レストランの運営に携わっていることを活かし、南国市立後免野田小学校や高知県立高知農業高等学校において郷土料理である「皿鉢料理」や、地域の農家に伝承されてきた豆腐作りなど、調理体験等の活動を実施。(平成27年度、高知県立高知農業高等学校での実施は27回。)
- 研究会の会員自らが栽培した農産物を食材として持ち寄ることも多く、生産者の顔の見える調理体験に継続して取組んでいる。
- 調理の合間には、食文化の基本である包丁の使い方、調理のコツなどもあわせて指導している。



皿鉢料理(組み物)の盛り付け

高校生の調理実習では、各班が工夫して盛りつける。



りゅうきゅう寿司の作り方の実習

【取組の効果】

- 活動を継続していることで、さまざまな方と連携できる体制ができた。
- 平成23年度からは、高知県立高知農業高等学校の学生を農家レストラン「まほろば畑」にインターンシップとして受け入れるようになり、孫世代の学生たちと一緒に仕事をしながら、交流を深めることができています。

【今後の展望】

- 研究会の会員は60歳代・70歳代の方が多いが、今後も、地域の食文化や郷土料理を引き継いでいけるよう活動を継続していく。

地域農産物を使った伝承料理の研修会

— 八女市食生活改善推進会 —

【取組主体の概要】

八女市食生活改善推進会

- ・ 所在地：福岡県八女市本町647
- ・ 設立時期：昭和55年8月
- ・ 会員数：169名

◆取組対象地域◆ 福岡県八女市



郷土料理「じゃが芋まんじゅう」の生地をこねている風景

【取組の経緯・問題意識】

- 八女市食生活改善推進会では、健康づくりや食生活の改善を中心に活動してきているが、近年は、郷土料理の次世代への伝承に危機感を抱くようになったため、地域の食文化を支えてきた世代を中心に、「郷土料理の伝承」にも活動の幅を広げている。
- 郷土料理としては、じゃが芋まんじゅう※、さんきら饅頭※、鬼の手こぼし、ふな焼き、ごろし、だんご汁、絵巻寿司、鯖寿司、ちまき、おせち料理などがあげられる。

※「じゃが芋まんじゅう」は、地元で採れた小麦粉を使い生地にし、濃口醤油と砂糖で甘辛く煮たじゃが芋や塩で煮たじゃが芋を包んで茹でたもの。
「さんきら饅頭」は、筑後地方の郷土料理。上新粉で作った小倉あんの饅頭を山帰来（さんきら）の葉で包んで蒸したもの。

【取組の内容・特徴】

- 地域住民に対し、地域に伝わる郷土料理の研修会を年に6～12回程度行い、地域に伝わる郷土料理の紹介、地元食材を利用した調理方法等の体験型講習の実施を行うなど、地域の伝統的な食文化の次世代への伝承活動を行っている。
- 不定期で、保育所や小学校へ親子クッキングの出前講座を実施。
- 地域の伝承祭りや山村留学の児童や生徒に対し、体験型講習を実施。



八女の郷土料理
さんきら饅頭(左)とじゃが芋まんじゅう(右)



保育所の出前講座：親子と一緒に試食をしている風景

【取組の効果】

- 地元で採れる野菜を使うことで、地域の食を見直すきっかけとなる。また、昔ながらの地域の食文化を感じられるようになり、郷土料理の伝承にも期待できる。
- 地域の食材を使って親子でクッキングを行うことで、健康づくりへの意識の向上だけでなく、親子の食のつながりにも、意識の変化が見られるようになってきており、次世代への伝承活動にもつながっている。

【今後の展望】

- 地元の祭り等のイベントを活用して、様々な世代への健康づくりも含めた上で、特に次世代へ向けて、郷土料理をアピールしていく。
- 子どもの食習慣や味覚の形成に関しても、地元の食材で育む取組へとつなげていきたい。

郷土料理に関する事例収集と伝承

—(特非)栄養ケア・ちっこー—

【取組主体の概要】

- (特非) 栄養ケア・ちっこー
- ・ 所在地 : 福岡県筑後市馬間田157-4
 - ・ 設立時期 : 平成18年3月
 - ・ 会員数 : 28名
 - ・ URL : <http://www.eiyou-care-chiggo.info>

◆取組対象地域◆ 福岡県筑後地区



高齢者に「郷土料理」を教わりました

【取組の経緯・問題意識】

- 食生活の多様化に伴い、糖尿病をはじめとする生活習慣病が増加している。「長寿食」として日本型食生活は世界から注目されているため、郷土の伝統的な食べ物を次世代に伝え、健康づくりの基礎となる食育を推進する。
- 福岡県の代表的な郷土料理「がめ煮」※やおやつの「ふな焼き」※を実習献立に取り入れている。

※「がめ煮」は、九州北部地方(旧筑前の国)を中心に福岡県全域で正月などお祝い事には欠かせない郷土料理です。鶏肉、ゴボウ、ニンジン、サトイモ、レンコン、コンニャクなど油で炒めてから煮た煮物で、福岡県以外では「筑前煮」とも呼ばれている。

※「ふな焼き」は、福岡南部(筑後地方)の郷土料理。小麦粉を水で溶いて塩味をつけたものを丸く焼き、黒砂糖の小片をくるんだもの。

【取組の内容・特徴】

- 市町村の栄養士や老人会を通じて、郷土料理を教えていただく人材(高齢者等)の情報収集を行い、昔から地域や家庭でつくられていた郷土料理をその地域の「料理名人」といわれる高齢者に教わった。高齢者には誰とどんな気持ちで食べていたかなどを聞きとりデジタル保存する。
- 教えていただいた郷土料理のレシピを作り、子育て交流の集まりや地域イベント、料理教室で栄養士が若い人たち(子どもを含む)に伝えている。
- 料理を教わりながら一緒に作り、インタビューを行い、最終的には食べることを楽しむところまでを大切にしている。



北野小でゲストティーチャーとして「がめ煮」を伝達



「がめ煮」



「ふな焼き」



地域イベントでの「ふな焼き」作り体験と試食

【取組の効果】

- 子育て交流の集まりや児童養護施設の地域交流会、地域でのイベントで「ふな焼き」作り体験、「がめ煮」は料理教室を行うことで、小学生から大学生、若い母親など多くの人に郷土料理を伝えることができた。

【今後の展望】

- 郷土料理を食事バランスガイドに盛り込んだハンドブックを作成して、健康的な食べ方を広く広報していきたい。
- 作成したレシピを生活習慣病予防や食育、介護予防などの事業の中で活用し、日本型食生活を推進していきたい。

地域の食や食文化の魅力を再発見

ーオリザジャポニカクラブー

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 佐賀県

オリザジャポニカクラブ

- ・所在地：佐賀市白山2-1-12 佐賀商工ビル7F
佐賀市市民活動プラザ内
- ・設立時期：平成17年8月
- ・会員数：14名
- ・URL：<http://www.facebook.com/Oryzajaponicaclub>



竹の箸づくり

【取組の経緯・問題意識】

- 核家族化が進む中で、伝統的な家庭料理・田舎料理を作る機会が少なくなってきた、佐賀の「郷土料理」って何？と尋ねられて、即答できる人が少なくなっている。
- 交流人口を増やす上で、地域ならではの食の存在は必要条件であり、地元の食材を生かした先人の知恵の詰まった佐賀の食を再発見するとともに、佐賀の食文化、さらには地域の生活文化を再発見・再認識し、その魅力を伝えることを通じて佐賀を元気にしたい。
- 子どもも遊ぶ身近な存在だった里海が、教育環境や保護者の安全意識の変化とともに、近いけど遠い場所になっている。

【取組の内容・特徴】

- 「さがのおいしい食暦」制作
1年を通した食材、食の生産現場、伝統行事など、暦に掲載する素材を県民からはがき絵で募集し、佐賀の優れた食と文化を題材に365の絵を掲載したカレンダーを制作。
- 親子で楽しむ竹の箸づくり
食育関連や学園祭などの各種催事に参加し、コーナーを設営して、年長～小学生とその保護者を対象に、生竹から各人の手の大きさにあった箸を手作りする作業を体験。箸づくりを通して、箸の使い方や箸の形状による意味の違い、マナーを伝え、併せてナイフや包丁など刃物の正しい使い方を知る機会としている。
- 有明海の伝統漁法や里海体験
干潟で筆を使ったアナジャコ獲り体験講座などを行っている。



大豆からのきなこ作り



アナジャコ獲り（伝統漁法）

【取組の効果】

- 「さがのおいしい食暦」により、地域や県内の食材や祭りなどについての知識の習得と、それを題材にした家族の会話が広がり、ふるさとを考える機会になっている。
- 親子での箸づくり体験を通して、例えば「おとうさんすごい！」という気持ちを涵養できた。
- アナジャコ獲りは生態系に配慮した伝統漁法であり、先人の知恵の素晴らしさを知るとともに、有明海の自然や里海の大切さを世代を超えて伝えられている。

【今後の展望】

- 今後もこれまでの取組を継続していく。
- 里海体験では、関係団体との連携によるエコツーリズムなどをメニュー化するなどして、季節々々の有明海の豊かな幸や自然を身近に感じ、ひいては有明海的环境保全への意識を高めたい。

佐賀の郷土料理・食文化の体験学習

—(学) 旭学園・佐賀女子短期大学 健康福祉学科 食物栄養専攻—

【取組主体の概要】

- (学) 旭学園・佐賀女子短期大学
健康福祉学科 食物栄養専攻
- ・所在地：佐賀市本庄町本庄1313
 - ・設立時期：平成24年10月
 - ・会員数：70名
 - ・URL：www.asahigakuen.ac.jp/sajotan/

◆取組対象地域◆ 佐賀県



「干し柿作り」での集合写真

【取組の経緯・問題意識】

- 平成24年、佐賀市内の市民活動団体である「湛然の里と葉隠の会」より、佐賀女子短期大学食物栄養専攻に「柿文化の継承（干し柿・巻き柿※）・発展」、および「地域おこし」に関する協力依頼があった。本専攻においても、「地域の食文化理解」や「地域交流」、ひいては「地域創生」につながる取組を検討していたことから、両者間の会議を重ねて、双方の発展を目的とした食文化体験学習を展開していくこととなった。
- 食育を学ぶ一環として、郷土料理の次世代への伝承を目指し、日本の郷土料理百選の一つでもある白石町の郷土料理「須古寿司」※を、平成27年度より調理実習にとり入れた。

※「巻き柿」は、干し柿の種を取って広げて重ね、柚の蜂蜜漬けなどをくみ、巻き寿司のように巻いて作成する長期保存食です。

※「須古寿司」は、白石町須古地区で500年以上受け継がれている郷土料理で、現在でも祭事・祝事には欠かせない。もち米を加えた酢飯に、有明海で獲れるムツゴロウや錦糸卵、椎茸、ゴボウ、かまぼこ、紅ショウガなどの具をのせて作る箱寿司(押し寿司)です。

【取組の内容・特徴】

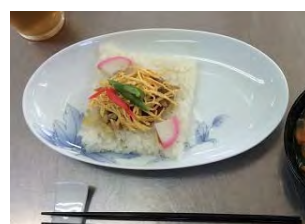
- 地域の食文化に触れ、食文化の継承・発展に貢献できる栄養士を育成するために、佐賀市大和町で御活躍の「湛然の里と葉隠の会」の御協力のもと、毎年11月に「柿収穫」および「干し柿作り」、並びに1～2月には、大和町に古くより伝わる「巻き柿作り」の体験学習を、本学食物栄養専攻1年生を対象に展開している。
- 伝統的な食文化の継承を目的に、白石町の郷土料理である「須古寿司」を学ぶ機会を、白石町より先生をお招きし、本学食物栄養専攻の調理実習で提供している。



「巻き柿作り」体験学習



「巻き柿」



「須古寿司」



「須古寿司」を学ぶ学生

【取組の効果】

- 「柿文化継承・発展」の取組により、学生たちは、「柿」や「干し柿」に改めて関心を寄せるようになった。また、古くより地域の貴重な特産品として位置づけられてきた「巻き柿」にも興味を持つようになり、食文化を継承していくことの大切さを理解する良い機会になった。
- 「須古寿司」作りでは、郷土料理や地域の食文化に関心を持つ学生が増えた。将来、栄養士として多方面で活躍していくための、良いきっかけになったと考えられた。

【今後の展望】

- 佐賀女子短期大学は、白石町と包括連携協定を結んでおり、大和町での取組と同様に、白石町の「食や食文化」、「農業」等の理解を目的とした体験学習を更に展開し、「食文化の継承・発展に貢献していく栄養士の育成」に力を入れていく予定である。また、これまでに収集した学生たちのアンケート等を分析し、より良い取組を構築していきたい。
- 郷土料理に触れる機会を提供し、伝統的食文化に対する学生の意識向上を図り、学生が将来、栄養士として活躍する際に役立つ取組へとつなげていきたい。

黒島の自然の恵みを生かした食文化を体験しよう

-佐世保市立黒島小学校-

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 長崎県佐世保市黒島町地域

佐世保市立黒島小学校

- ・ 所在地：長崎県佐世保市黒島町3184番地
- ・ 創立時期：明治8年
- ・ 全校児童数：10名（平成28年5月1日現在）
- ・ URL：<http://www.city.sasebo.ed.jp/es-kuroshima/>



ゆでたさつまいもを干して
「かんころ」を作っている様子

【取組の経緯・問題意識】

- 黒島は漁業が盛んな島で、魚介類が豊富に採れ、肥沃な赤土を利用したじゃがいもやたまねぎなどの根菜類の生産も盛んである。
- 自然の恵みを生かした郷土料理も多数伝承され、赤土で育ったさつまいもを使用して作る「かんころもち」※、にがりの代わりに海水を使用して作る「黒島豆腐」などがある。そこで、児童に自然の恵みや黒島に昔から伝わる食文化に触れる機会を作りたいという願いから、平成14年度から全校児童を対象に黒島豆腐作りとかんころもち作りを隔年で行っている。

※「かんころ」は、さつまいもの切り干しのこと。

【取組の内容・特徴】

- かんころもち作りについては、ゲストティーチャーの協力のもと、学校農園でさつまいもの苗植え、栽培、収穫の原材料の生産から、かんころもち作りまでの一連の流れを体験している。
- 1月には地域の方や保護者にも参加してもらい、もちつきとかんころもち作りも実施している。
- 黒島豆腐作りについては、ゲストティーチャーによる指導のもと、大豆の栽培・収穫を行い、黒島の海水、専用の器具を使って体験している。



もちつき



「黒島豆腐」を切り分けている様子

【取組の効果】

- 毎年、かんころもち作りや黒島豆腐作りの体験は、児童が郷土料理に関心をもつ良い機会となっている。
- 地域の方との交流を深める場となっている。
- 給食時間等での食に関する指導の中でも、他地域の郷土料理の紹介と合わせて、地元黒島の郷土料理について改めて考えさせる良い機会となっている。

【今後の展望】

- 学校から、家庭や地域にも便り等で発信し、黒島で受け継がれてきた食文化に対する地域全体の意識をさらに向上させていきたい。
- 平成26年度から併設となった黒島中学校でも、毎年、漁協婦人部の方による「お魚捌き方教室」、隔年で、郷土料理である「ふくれまんじゅう」作りと「黒島豆腐」作りの体験を行っている。今後は、児童生徒の発達段階をふまえながら、小中学校合同で食に関する体験活動を進めていきたい。

「イギリス(海藻料理)」による伝統ある海藻の食文化の継承

— 有家の浜を守る会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 長崎県南島原市地域

有家の浜を守る会

- ・ 所在地：長崎県南島原市有家町石田8番地12
- ・ 設立時期：平成20年4月
- ・ 会員数：個人31名、婦人会1グループ（15名）、
保育園保護者会2グループ（40名）
(平成28年4月 現在)



地元小学生と交流後の集合写真

【取組の経緯・問題意識】

- 「イギリス」※は、冠婚葬祭の料理として、なくてはならない島原地方に伝わる郷土料理である。この料理は、江戸時代に島原の乱（1637-1638）によって壊滅した島原半島に、その後幕府によって強制的に移住させられた小豆島からの移民によって伝承された歴史的価値の高い料理である。
- 最近「イギリス」に使う海藻が少なく、冠婚葬祭でもあまり作られなくなった。この料理は経験や勘に頼るところが多く、作る機会が減ると伝承が難しくなる。そのため、地域の食文化を支えてきた世代を中心に、郷土料理の次世代への伝承に危機感を抱き、「郷土料理の復権」を目指し、平成20年頃から郷土料理文化を保全しようと、地元の子供たちや民泊の学生らに紹介する活動を行ってきた。

※ 「イギリス」は、海藻のイギス（イバラノリ属）を煮溶かして冷やして固めた料理。イギス、イゲス、イグスなどと名前を変えて瀬戸内海沿岸で食べられている。

【取組の内容・特徴】

- 漁協の調理施設を活用して、年12回程度の「イギリス調理教室」を開催し、会のメンバーが下ごしらえから調理の仕方までを教える。子供たちのアレンジで、ピーナッツ、チーズなど好みの具材を加えさせ、今風の味付けの「イギリス」にさせているのが特徴である。
- 調理後には、みんなで食卓を囲み、親交を深めながら、地元で水揚げされた魚の料理の普及も行っている。
- 普及啓発活動に利用するための冊子を作成するとともに、調理教室の中でも「イギリス」の歴史を説明している。平成25年から27年の3年間の参加者数は、延べ894名（うち子供たちは663名）である。



魚・郷土料理教室の様子
(修学旅行の高校生30名)



「イギリス」の冊子と活動をPRするクリアファイル

【取組の効果】

- 調理教室参加者へのアンケートでは、イギリス料理の原料が海藻であることやその食感に驚きの意見が寄せられるとともに、多くの人から美味しいと評判を得ている。
- 調理を教える側も、調理法だけでなく、歴史やルーツを学ぶため、小豆島の漁協の女性部と情報交換を行っている。
- ボランティアで取組に参加する人数も増加し、郷土料理に関心を持つ者が増えてきている。
(H27年度：164人→302人)

【今後の展望】

- イギリスの栄養成分について知るとともに、時代に合うようにレシピを改良して、食文化を知る機会を若い世代に提供していきたい。
- 海外では日本食がブームであり、海外とゆかりのある南島原市なので、「イギリス」の食文化と歴史を世界にも発信していきたい。
- 若い世代に対しては、日常の食事に適するようレシピを改良し、日本の風土にあった魚食文化を知るきっかけを作りたい。

熊本伝統野菜作りの継承

— 熊本県立熊本農業高等学校 園芸・果樹科 —

【取組主体の概要】

熊本県立熊本農業高等学校

- ・ 所在地：熊本県熊本市南区元三町5丁目1番1号
- ・ 設立時期：平成20年
- ・ 園芸・果樹科生徒数：126名
- ・ URL：<http://sakura1.higo.ed.jp/sh/kumanou/top.html>

◆取組対象地域◆ 熊本県熊本市南区地域



年末ひご野菜セット販売

【取組の経緯・問題意識】

○熊本の農業高校として、熊本の伝統野菜を継承していきたいという思いから、平成20年度から、学校農場及び地域の農家と連携してひご野菜※の栽培取組を行っている。

※ ひご野菜とは、熊本京菜、水前寺もやし、熊本長にんじん、ひともじ、すいき、れんこん、水前寺菜、春日ぼうぶら、芋の芽、熊本赤なす、熊本ねぎ、水前寺せり、熊本いんげん、熊本黒皮かぼちゃ、水前寺のりの15品。

【取組の内容・特徴】

- 近年は正月料理の時期にできる「ひご野菜」を「グリーンライフ」の授業と課外活動を利用して園芸・果樹科の生徒全員が栽培に携わるようにして栽培し、地域の皆様に正月料理の食材用に販売を行っている。
- 近隣の小中学校に給食の食材として提供する等、熊本の食文化を支える「ひご野菜」を地域や子どもたちの心へつなげていくことが熊本農業高校生の役割と考えている。



水前寺もやしの収穫



ひご野菜のPR

【取組の効果】

- 取組を実施した高校生を中心に伝統野菜や郷土料理に関心を持つ者が増えてきている。
- これまでは、本校園芸・果樹科の有志のメンバー（約15名）で取り組んでいたが、学科の生徒全員（126名）に活動が拡大（H25より）。
- 各種イベントへ積極的に参加するようになった。

【今後の展望】

- 栽培・販売活動、PR活動を通して、生徒自ら栽培法や品種の特性、伝統野菜について学び、「ひご野菜を守る」意識の涵養を図る。
- 伝統野菜は遺伝子（遺伝資源）の保存や文化・栽培環境にも関わることを理解し、多くの人に伝えることで「ひご野菜」を熊本の食文化の継承にもつなげていく。

地域の食文化や行事食の継承 / 若手女性による伝統味噌の継承

—(特非)きらり水源村—

【取組主体の概要】

(特非) きらり水源村

- ・ 所在地 : 菊池市原1600番地
- ・ 設立時期 : 平成16年1月
- ・ 会員数 : 90名
- ・ URL : <http://www.suigen.org/>

◆取組対象地域◆ 熊本県菊池市



家庭料理大集合！水源食の文化祭

【取組の経緯・問題意識】

- 近年「行事食」と言っても思い出されるのはお正月におせちを食べる程度となり、里山である水源地区（菊池市）でも季節に応じた行事食が食べられなくなっている状況である。そのため、地域の食文化や行事食を守り継承することを目的に、その地域の食を地域でつくり、地域外の皆さんと一緒に食べて語らうイベントを実施。
- 約30年前、菊池市原の堂原地区の女性6名が立ち上げた生活改善グループ「堂原加工組合」。熊本県内で農業婦人が生産加工グループの先駆者的存在。しかしながら、高齢化によりメンバーは2名に減少し、加工組合を解散することになったのが平成25年。生産していた加工品の中で「堂原味噌」は、元々地域で消費されるだけでなく、物産館の販売や給食で使われるなど菊池の中で根強い人気商品。この味を継承しながらも、新しい味噌づくりに地域の若手4名の女性が立ち上がり「水源Miso味噌団」を結成。

【取組の内容・特徴】

- 水源地域の9地区を中心に郷土料理や行事食、旬の食材を活かした料理を展示し、参加者で試食をする食のイベント「水源食の文化祭」を実施。（平成27年度で11回目）
文化祭に出品された料理の数々は「おいしいレシピ集」として編纂され、地域で共有することはもちろん、地域や法人のPR素材として活用されている。
- 若手4名による「水源Miso味噌団」で、平成26年度からの2年間で味噌作りを受け継ぎ、つくった味噌は、水源交流館の料理に使用したり、イベントで味噌を使った料理を提供するなど地域内で消費。味噌を地域内に配布し味のアンケートを取るなど、味の伝承と味噌づくりの技術を高めている。



文化祭会場の出品料理展示スペース



工房での味噌づくり



【今後の展望】

【取組の効果】

- 「水源食の文化祭」は、地域内外から多くの参加者が訪れるようになり、地域の食文化を守る方々との連携を高め、水源地区の秋の恒例行事として定着してきた。平成27年度は32種類の料理、340名の来場があった。
- 地域の味である「堂原味噌」の継承は地域住民の注目が集まり、地域の元気に繋がっている。
若手が味噌の継承をはじめたことで、地域内で大豆づくりの気運が高まっている。

- 現在は、お弁当づくりなどでレシピを活用しているが、水源地区各区からの協力体制を、商品開発など地域特産物を活用するような取組に繋げたい。また、水源地区に留まらず、菊池市の食文化の継承に繋がる取組に広げたい。文化祭の取組が10年を超えたことを機に、今までのレシピを総集編として編纂したい。
- 平成28年度には、加工所を改造して味噌づくりの許可を取得。本格生産に移る予定。
現在、味噌の大豆は地域産の大豆を使用しているが、今後不足が見込まれるため、本格的に生産を始めるとなると不足。地域全体に大豆づくりの声掛けをして、材料も地域産にこだわった商品づくりを行いたい。

食生活改善推進協議会による地域の伝統的な食文化の伝承

～生涯健康「元気な食卓」推進事業～

—大分県食生活改善推進協議会—

【取組主体の概要】

大分県食生活改善推進協議会

- ・ 所在地：大分市大手町3丁目1番1号
- ・ 設立時期：昭和55年4月
- ・ 会員数：2,467名（H28.5時点）

◆取組対象地域◆ 大分県地域



だんご汁づくり

【取組の経緯・問題意識】

- 県の健康づくり計画（生涯健康県おおいた21）の食生活分野の課題である、塩分摂取過剰、野菜・果物摂取不足を解決するため、及び薄れつつある地域の食文化を次世代に継承するための活動。
- 郷土料理として、やせうま※、だんご汁、ほうちょう（鮑腸）、とり天などがある。

※「やせうま」は、平安朝の頃から大分地方に伝わるおやつで、小麦粉をこねてのぼし砂糖ときな粉をまぶしたもの。

【取組の内容・特徴】

- 平成14年から県民の健康づくりを目的に、県から委託を受け、大分県内全市町村において、「第2次生涯健康県おおいた21」の食生活分野の目標達成を目指し活動を行っている。
- 伝承料理の調査・研究、調理実習等により、各地に伝わる伝統料理の継承を担っている。
- 平成18年から伝承料理の調査・研究を開始し、全市町村協議会で調査・研究を実施した。平成26年には集大成として「おおいた郷土料理レシピ」を作成。



「おおいた郷土料理レシピ（平成26年作成）」
※全市町村の特色ある郷土料理を掲載



大分の郷土料理 やせうま

【取組の効果】

- 第2次生涯健康県おおいた21の目標である減塩のための普及啓発及び和食文化、大分の食文化継承のための調理実習は大分県内全市町村において110回（延べ参加人数：2,360名）実施（平成27年度実績）。

【今後の展望】

- 今後も継続して、地域に根ざした活動を行い若い世代に伝承料理を継承していきたい。

料理教室の開催による日本、地域の伝統的な食文化の伝承

—大分農業文化公園—

【取組主体の概要】

大分農業文化公園
(管理主体：(公社)大分県農業農村振興公社)
・所在地：杵築市山香町大字日指1-1
・設立時期：平成13年4月
・URL：<http://oita-agri-park.or.jp/>

◆取組対象地域◆ 大分県地域



地域に根ざす伝承料理

【取組の経緯・問題意識】

- 大分農業文化公園は、豊かな自然と親しみながら、農業・農村の文化を学習する機会を提供している。
 - ①農業・農村と自然環境に対する県民の理解を深め、新しい農業・農村づくりに繋げること。
 - ②都市と農村との交流の促進を図り、農村女性の能力の開発を進めること。
- 食生活の洋風化などを背景に、郷土料理を継承していく重要性が高くなってきており、興味がある者が、「おおいたの故郷料理」や「日本の食文化」を自ら学ぶことができる場を提供。

【取組の内容・特徴】

- 県民を対象とした伝統の食に関する講座を開催
 - 「おおいたの食材講座」(年8回)
 - 「おおいたの故郷料理講座」(年4回)
 - 「世界農業遺産の里の料理講座」(年4回)
 - 「ふるさとの一汁三菜講座」(年4回)
- 講座の講師は、県内で活躍している女性(農業者や、料理研究家等)が主に務めている。
- おおいたの豊かな食材、各地の郷土料理、県内の食文化を伝える場となっている。



親子手前味噌教室



世界農業遺産の里の料理講座

【取組の効果】

- 農山漁村女性を講師とする「故郷料理講座」は、平成18年度から平成27年度までの10年間に、開催数は96回を数え、指導にあたった農山漁村女性は延べ263名、作った料理の数は延べ472品、参加した受講生は延べ2,467名。
- 受講生の食や郷土料理への関心は、ますます高くなっている。農村女性を講師とした「故郷料理講座」は平成18年から開催しており、参加者の満足度は非常に高い。
この取組により教える側、教わる側ともに郷土料理に対する意識は向上している。

【今後の展望】

- 今後は、郷土料理を教える側を育てるため、若手農山漁村女性の資質向上とネットワーク化を促進する。また、料理教室を継続して開催し、地域の食文化が伝承されるよう努める。

食育・地産地消県民運動の展開による地域の伝統的な食文化の伝承

—みやざきの食と農を考える県民会議—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 宮崎県域

みやざきの食と農を考える県民会議

- ・所在地：宮崎市橘通東2丁目10番1号
- ・設立時期：平成13年7月
- ・会員数：個人（17）、行政（34）、企業（28）、
団体（54）
- ・URL：<http://www.yappamiyazaki.jp/>



食育イベントの様子

【取組の経緯・問題意識】

- 宮崎県食育・地産地消推進計画の推進主体として位置づけられている団体であり、設立以来、宮崎県内全域で豊かな食生活を実現するため、自然の恵みや生産者への感謝の心を育む「食育」と、宮崎県の豊かな食材を活かした「地産地消」の取組を県民運動として推進。
- 食に関する諸問題（栄養面、生活習慣病の増加、欠食・孤食、食の安全性）が顕在化する中、農林水産業に関する幅広い関係者が共に集い、活動することにより、「食の宝庫みやざき」の特徴を生かし、豊かで健康的な食生活の普及・定着を図ることを目的としている。

【取組の内容・特徴】

- 地域リーダー（食育ティーチャー）による食の大切さ・食生活の改善等の普及啓発を目的とした食育講座、地場産物を活用した地産地消料理講座、がね※、こんにゃく、味噌づくり等を通じた食文化の継承活動等を定期的に行っている。
- 県民への食農教育の機会の提供を目的に、県有施設等を活用した農業・加工体験を実施。農業体験後は、地産地消料理教室も開催。
- 地域の食材を使用した郷土料理等のレシピ集の作成を行い、県民に対する地産地消啓発に活用。

※「がね」は、細切りにしたさつまいも、ごぼう、にんじんなどの季節の野菜に小麦粉、醤油、砂糖、水を加え混ぜ合わせ、平らにし、油で揚げたもの。



食育ティーチャーによる地産地消料理講座



県有施設を活用した食農教育

【取組の効果】

- 県民への「食育」、「地産地消」の理解の醸成が進んでいる。
- 市町村や民間団体等においても、「食育」、「地産地消」の取組も進んでいる。

【今後の展望】

- 伝統野菜・伝統料理など食文化の継承をテーマとした地産地消料理講座の充実
- 各市町村・団体等の取組を含めた活動の情報発信の強化

郷土料理の普及・子育て世代へ行事食により地域の伝統的な食文化の伝承

—西都市食生活改善推進協議会—

【取組主体の概要】

西都市食生活改善推進協議会

- ・ 所在地：西都市聖陵町2丁目1番地
- ・ 設立時期：平成5年9月
- ・ 会員数：66名

◆取組対象地域◆
宮崎県西都市地域



協議会調理風景

【取組の経緯・問題意識】

- 郷土料理である「わけしこ飯」を食べる機会が減ってきているとの思いから、多くの市民が参加する一ツ瀬川クリーン作戦の際に「わけしこ飯※」を提供し、郷土料理の普及・定着に努めてきた。
- 子育て世代を対象として食育教室を開催し、行事食への関心を高めることを目標とした。

※「わけしこ飯」は、古くから寺原・山路地区に伝わる料理で、お祝い事があると飼っていた鶏を庭先で漬し、骨ごと一緒に炊いて食べられてきたものです。

【取組の内容・特徴】

- 男性が多く集まる一ツ瀬川クリーン作戦後の昼食ふるまい時に、郷土料理であるわけしこ飯を提供。
- 毎年、子どもたちが喜ぶクリスマスパーティなどの行事で使える地域の食材を使ったメニューで子育て世代を対象として、食育、料理教室を実施。その際には、常に「わけしこ飯」のレシピを配付している。



わけしこ飯調理



郷土料理の提供

【取組の効果】

- 郷土料理に関心を持つ者が増えてきている。
- 家庭でもできる行事食に関心を持つ者が増えてきている。

【今後の展望】

- 地域のイベント等を通じて、いろいろな世代に「わけしこ飯」等、郷土料理をアピールしていく。
- 出前教室等で行事食を取り入れ、家庭での普及を図る。

「霧島」で「食を大切にする文化を創る」ことを目的とした食育活動

—(特非)霧島食育研究会—

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 鹿児島県

- (特非) 霧島食育研究会
- ・所在地： 鹿児島市霧島市霧島田口1653-2
- ・設立時期： 平成16年1月
- ・会員数： 15名
- ・URL： <http://kirisyoku.com/>



里山自然学校

【取組の経緯・問題意識】

- 平成16年に旧霧島町が行ったアンケートで、子供を持つ保護者のうち85%が「食事を作るのが面倒だ」と答えた。また、町内の耕作放棄地は増加傾向にあった。この事により、地域における食に関する課題は、
 - (1) 食の大切さを親が子供に伝えきれない。
 - (2) 米や野菜などの食べ物を作る人が少なくなる。の2点であると考えた。
- 霧島食育研究会の活動目的を「食を大切にする文化をこの霧島で創る」とし、地域の食文化を伝える活動を開始。

【取組の内容・特徴】

- 霧島・食の文化祭
家庭料理大集合(約150皿の家庭料理の展示・試食)
ばあちゃんと孫のちゃぶ台カフェ、きなこ作りや竹箸作り体験、鶏の解体等々のコーナーがあり、1年間の研究会の食育取組の発表会として毎年11月開催(平成27年度：第12回)
- 霧島食べもの伝承塾
霧島の食材を使った郷土料理教室
- かがしま畑んがっこ(里山自然学校 わんぱく自然学校)
幼児・小学生とその保護者を対象に米・大豆を中心に「植え方から食べ方まで」の講座
- 棚田食育土養成講座
山里で農業の実践を学びながら、地域に根ざした食育のプロを育てる講座 年3回開催
- かがしま郷土料理マイスター講座
鹿児島県内各地の郷土料理を学び、さらに家庭や地域で継承できる人材を育成する教室
(毎月1回、3年間連続 計36回開催)
- 講演および研修の受け入れ
学校・PTA・企業・行政・食育活動団体・まちづくり団体等 依頼を受けて講演・研修を開催



きりしま里山レシピ集



霧島・食の文化祭

【取組の効果】

- イベント参加者数
(平成16年1月～平成28年4月末)
《体験教室・参加者》→ 773回・37,913人
《講演会・参加者》→ 535回・74,179人

【今後の展望】

- 霧島にある食の知恵や技を磨き、それを土台にした「食農体験プログラム」や「郷土料理の記録・レシピ化」の充実に努める。
- 霧島及び鹿児島県の食文化の発信や食に関わる人の交流を促す食育に関する情報発信拠点「霧島食育ステーション」の実現に向けて取り組みたい。

若い世代への種子島地域の郷土料理の伝承

— 鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会種子島支部 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 鹿児島県種子島地域

鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会種子島支部

- ・ 所在地：鹿児島県西之表市西之表7590
- ・ 設立時期：昭和45年
- ・ 会員数：80名



健康づくり教室の様子

【取組の経緯・問題意識】

- 戦後の食料不足など栄養摂取状況に危機感を感じ、種子島地域の女性を中心に、よりよい食習慣の定着を目指して活動を開始した組織であり、日常生活からできる身近な栄養改善に取り組んできた。
- 「私達の健康は私達の手で」を合い言葉のもとに、種子島地域住民のすべてが健康で心豊かな生活を築き、島の豊かな食文化を伝承することができるよう、ボランティア精神に徹し、自発的な支部活動を進めている。

【取組の内容・特徴】

- 種子島内の1市2町において、親子料理教室、健康づくり教室等を開催するとともに、小中学校等へ郷土料理の伝承等の出前授業を実施。健康づくり教室では、一般の方に郷土料理や簡単レシピなどの食の伝承に努めている。
- 種子島支部では、協議会発足当時から独自の郷土料理集である「うんまかえ」の発刊を継続しており、平成10年度は「うんまかえパート2」を、平成26年度は「うんまかえパート3」を作成した。
誰もが作りやすいようレシピを改編し、種子島の食材を使用した郷土料理の伝承に力を入れている。



親子料理教室での食の伝承活動



種子島の郷土料理集「うんまかえ」

【取組の効果】

- 行政や漁協等と連携した45年間の永きにわたる活動により、乳幼児から高齢者まであらゆる世代に地場の物を使った郷土料理が普及しつつある。
- 郷土料理集「うんまかえ」は「うんまかえ(種子島の方言：おいしいな)、うんまかな(おいしいね)」が島いっばいに広がればいいなという思いから、子育て中の若い世代から高齢者まで、誰もが作りやすい郷土料理集となっており、この料理集を活用して郷土料理の伝承を推進。

【今後の展望】

- 郷土料理の伝承・普及や食事バランスガイドの理解・活用などを含め、全世代を対象とした食育活動を今後も推進していく。
- 新しい会員の定期的養成と、組織の強化に取り組んでいく。
- 鹿児島県の健康増進計画である「健康かごしま21」をはじめ、種子島各市町の健康増進計画や食育推進計画の目標値を達成できるように、今後も活動していきたい。

食の人材育成と琉球料理の伝承

—西大学院 西大八重子氏—

【取組主体の概要】

西大学院

- ・所在地：沖縄県南城市知念安座真860
- ・設立時期：平成7年
- ・URL：<http://cooking.nishioo.org>



琉球料理について語る西大八重子氏

【取組の経緯・問題意識】

- 地元の大学などで料理や作法について学んだ後、調理師専門学校の講師を経験。沖縄の伝統食を次世代に伝えたいという想いから活動を開始。単に琉球料理を継承するだけでなく、過去の経験から気づいた「食事は『愛をいただくこと』」という想いを大切に、それを伝えながら、指導している。
- 伝統の郷土料理をそのまま提供しても、現代では受け入れられにくいいため、新しい知識や技術を取り入れるなど工夫しながら次世代へ伝えている。

【取組の内容・特徴】

- 日常作法を初め、茶道・琉球料理の調理法等について学べる女性向けの教室を開校。生活改善に関わる人材の育成を行っている。
- 健康と長寿に良いとされる「島野菜」をたっぷり食べられる新しい食べ方のレシピ開発を行い、地元小学校の給食等に提供している。
- 沖縄野菜のレシピ本の出版や、地方紙特集での食事のマナー・琉球料理に関する記事の監修等を通して、食に関する情報を発信。
- 地元団体と連携し、タンザニア大使などの外国要人に、琉球料理を振る舞う食事会を開催するほかヨーロッパでの琉球料理の講演ツアーに参画するなど琉球料理のPR活動を実施。



西大氏が監修するレシピ本



料理教室の様子



タンザニア大使に琉球料理を披露



【取組の効果】

- 学校給食に西大氏の監修レシピを取り入れたことで、子ども達が伝統的な島野菜の料理が食べられるようになり、味覚が変化してきた。
- 食事会や茶道での交流会を通して、外国の方へ琉球料理、日本の食文化を知ってもらいきっかけとなっている。

【今後の展望】

- 食の周辺文化も大事だと考えており、食材や料理法だけでなく、食作法や他人への心遣い、感謝の気持ち等も教えながら、食育を図っていく。
- 琉球王朝時代に振る舞われていた伝統料理「御冠船（うかんしん）料理」の再現企画を開催するほか、伝統料理の技法を普段の食生活にも取り入れながら、発展的に次世代へ食文化を発信していきたい。

「あたいぐわー※プロジェクト」で昔の繁多川豆腐作りを再現

※あたいぐわーとは、沖縄の方言で、「家庭菜園」の意味。

— 那覇市繁多川公民館 —

【取組主体の概要】

那覇市繁多川公民館

- ・ 所在地：沖縄県那覇市繁多川4-1-38
- ・ 設立時期：平成17年
- ・ 会員数：20名（あたいぐわープロジェクト実行員数）
- ・ URL：<http://www.hantagawa-kominkan.com/>



在来大豆で作った「ゆし豆腐」

【取組の経緯・問題意識】

- 当地域では、昭和30年頃まで在来大豆が栽培されるとともに、湧き水が豊富な地域であったことから、昔は3軒に1軒の家庭でも豆腐作りをしていたほど豆腐作りが盛んであった。
- 地域の歴史・文化を聞き取る公民館主催の講座の中で、「昔の繁多川豆腐は美味しかった」「繁多川の伝統文化を、次代を担う子ども達に伝えていきたい」という地域の声を受け、在来大豆（青ヒグー）を使用し、昔の繁多川豆腐作りを再現する「あたいぐわープロジェクト」が立ち上がった。

【取組の内容・特徴】

- 県の農業研究センターから青ヒグーの種を入手し、それを基に地域住民の家庭菜園（あたいぐわー）で栽培。大豆栽培の経験が途絶えた当地域で、手探り状態で種を増やしていった。
- 小・中・高校の総合学習において、地域の方々が先生となり、増やした種を使って植え付けから収穫、豆腐作りまでを子ども達に指導。（実施校数：小学校4校、中学校2校、高校1校）
- 繁多川自治会と共催で毎年12月の第1土曜日を「豆腐の日」と設定し、地域の保育園児からお年寄りまでの幅広い世代が一緒になって豆腐作りを体験。年中行事として地域交流の場にもなっている。



総合学習で在来大豆の植え付けから豆腐づくりまでを体験



地域住民が一緒になって豆腐作りを体験

【取組の効果】

- 「繁多川豆腐を復活させたい」という想いが地域に広がり、当プロジェクトの参加人数が増加。30名（平成19年）→1,800名（平成27年）
- 一連の体験を通して、豆腐を購入する際は子ども達が自ら繁多川豆腐を選ぶなど、食に関心を持つようになった。
- 当プロジェクトを通して、大宜味村塩屋地区と大豆栽培の意見交換を行うなど、地域を越えた取組に拡大しつつある。

【今後の展望】

- 引き続き当プロジェクトを通して誇りを育み繁多川豆腐の継承活動に努めるとともに、子ども達が将来、地域資源を使って仕事に繋がられるよう支援していきたい。
- 当プロジェクトを、子どもの頃の食習慣や味覚の形成を地元材で育む取組へと繋がりたい。