

令和2年度国産農産物消費拡大事業のうち  
「和食」と地域食文化継承推進委託事業  
(地域の食文化の保護・継承事業)

事業実施報告書

2021年3月12日

株式会社パソナ農援隊

## 目次

I 事業概要	4
1. 事業目的と概要	4
1-1 事業目的	4
1-2 事業概要	4
2. 仕様書	5
3. 提案書	5
4. 実施計画	5
4-1 実施項目及びスケジュール	6
4-2 実施体制	6
4-3 支出計画	6
5. 契約変更	6
6. 進捗管理	7
6-1 目標管理	7
6-2 進捗報告	7
II 事業内容	8
1. 地域検討委員会の開催	9
1-1 地域検討委員	9
1-2 開催概要	18
2. 調査及び記録の作成	19
2-1 調査方法	20
2-2 各郷土料理の記録	20
2-3 AREA STORIES	28
2-4 成果物一覧	29
3. 英語化の検討	29
3-1 実施内容	29
3-2 成果物一覧	30
4. 農林水産省 Web ページへの掲載	30
5. 記録の普及	30
5-1 実施内容	30
5-2 成果物一覧	33

Ⅲ 総括	・ ・ ・ ・ ・ 34
1. 事業効果測定	・ ・ ・ ・ ・ 35
1-1 事業指標	・ ・ ・ ・ ・ 35
1-2 効果測定	・ ・ ・ ・ ・ 35
2. 総括	・ ・ ・ ・ ・ 37
2-1 今後の課題	・ ・ ・ ・ ・ 38
2-2 事業報告書	・ ・ ・ ・ ・ 40

# I 事業概要

## 1. 事業目的と概要

### 1-1 事業目的

食の多様化や家庭環境の変化が進む中、次世代への和食文化の保護・継承が課題となっている。特に、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化については、伝承者の高齢化という要因もあり、継承が進んでおらず、全国各地の地域ならではの食文化を地域ぐるみでしっかりと保護し、継承していくことが大きな課題である。

このため、本事業においては、地域の食文化の保護・継承の体制を各都道府県に構築するとともに、この体制を活用して調査、記録の作成及び普及の取組を実施し、次世代へ和食文化を継承することを目的とする。

### 1-2 事業概要

本事業では以下の内容を実施した。

#### (1) 地域検討委員会の開催

地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく体制を各地域に構築するため、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業、料理人等6人以上で構成される地域検討委員会を計17県（①青森県、②宮城県、③千葉県 ④山梨県、⑤長野県、⑥新潟県、⑦福井県、⑧三重県、⑨滋賀県、⑩奈良県、⑪和歌山県、⑫鳥取県、⑬香川県、⑭愛媛県、⑮福岡県、⑯熊本県、⑰宮崎県）において立ち上げ、各1回ずつ開催。

地域検討委員会では地域ごとに最大30品目（最低20品目程度）の代表的な郷土料理を選定し、調査・記録に関するアドバイスを頂き、当該郷土料理を地域ぐるみで将来にわたって保護し、継承する方策を議論した。

#### (2) 調査及び記録の作成

地域検討委員会で決定された調査・記録方法に従って、地域検討委員会ごとに選定された各郷土料理について調査項目（伝承地域、歴史や由来、関連行事、使用食材、料理方法等）の調査及び記録の作成を行った。各郷土料理の記録については、品目ごと説明文と写真を添付した。そのうち、各県3品目については、継承を促進するような動画を取り入れたレシピページの作成を行った。

#### (3) 英語化の検討

(2)で作成した記録について、訪日外国人向けに発信するための効果的な方法として、英語化について担当職員と協議の上、検討し、昨年度事業で既に作成、公表している「うちの郷土料理」の上層（トップページ、SEARCH&MENU、AREA STORIES、ABOUT ページの4ページ）を英語化し、html ファイルを納品した。

#### (4) 農林水産省 Web ページへの掲載

(2) で作成した記録について、農林水産省の Web サイトに昨年度から開設しているコンテンツ「うちの郷土料理」に追加した。本事業において作成した動画は、昨年同様 YouTube の農林水産省公式チャンネルとも連携し掲載した。

#### (5) 記録の普及・活用、広報

本記録の認知度を上げ、普及をするための情報発信を行った。

紙媒体（リーフレット、ポスター）のほか、「うちの郷土料理」コンセプト動画を作成し、YouTube 広告による広報を実施。併せて各地域の地域検討委員に、情報の発信を依頼した。

#### (6) 事業効果測定

本事業における事業効果を把握する手法や指標及びその目標値の提案に基づき、地域検討委員会の開催、調査・記録の作成、英語化の検討、記録の普及・活用・広報に関して事業効果の測定・検証を実施した。

また、本年度作成した「うちの郷土料理」コンセプト動画の YouTube 閲覧数等を効果測定値として測った。

## 2. 仕様書

本事業の仕様は 2020 年 3 月 4 日公示された仕様書に定める内容の他、2020 年 10 月 20 日に協議のあった第 1 回変更の仕様書に定める内容のもと実施した。

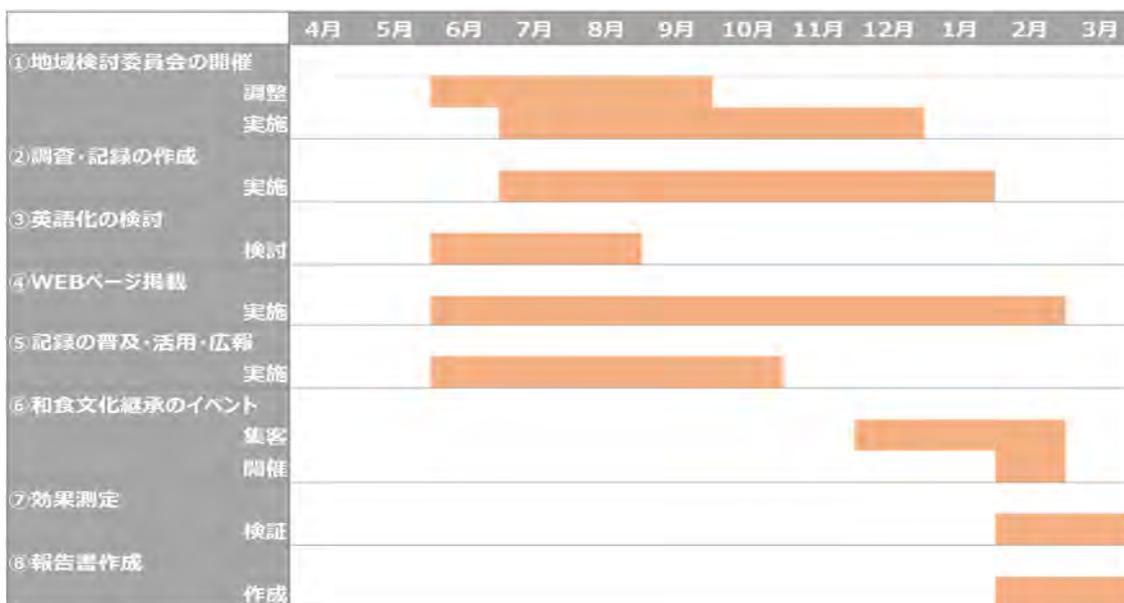
## 3. 提案書

2020 年 3 月 25 日、農林水産省へ提案書を提出し、採択された。本事業は仕様書に定める内容のほか、同提案書内容にも準じて実施した。

## 4. 実施計画

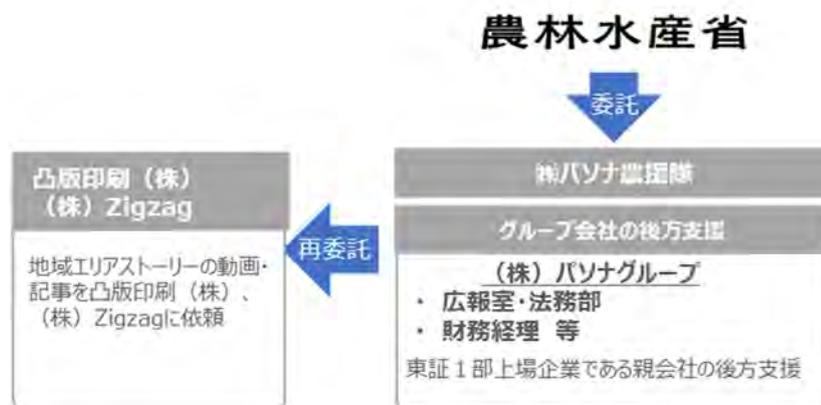
本事業の実施計画は、2020 年 4 月 27 日、本事業の契約とともに事業計画書において定め、2020 年 10 月 29 日の変更契約の際に改めた。

#### 4-1 実施項目及びスケジュール



※和食文化継承のイベントについては計画を変更し実施しなかった。

#### 4-2 実施体制



#### 4-3 支出計画

2020年4月27日、事業計画書において定めた計画に基づき、事業を実施した。

#### 5. 契約変更

2020年10月29日付委託変更契約書によって、契約を変更した。

変更内容の概要

- ・和食文化継承の機運醸成を図るためのイベントの中止
- ・地域検討委員会で選定する各地域の郷土料理の品目数の年度間の平準化

変更前：20～25 品目程度 →変更後：最大 30 品目（最低 20 品目程度）

## 6. 進捗管理

### 6-1 目標管理

本事業では、前述の事業目的、事業効果測定における指標及び目標値、並びに事業計画書等において定められた各目標に従い、運営を実施した。

### 6-2 進捗報告

地域検討委員会等において担当職員と各課題及び進捗等について共有を実施した。

## II 事業内容

## 1. 地域検討委員会の開催

### 1-1 地域検討委員

地域検討委員会の委員については、昨年度の事業の地域検討委員会委員の構成に準じて、農林水産省が各実施県へ委員候補者の推薦を依頼し、候補者案を決定後、事務局を通じて各委員へ就任を依頼した。

今年度は、地域検討委員のうち1名を委員長に任命し、意見のとりまとめ、成果物の最終確認等を担っていただいた。

<地域検討委員一覧> 五十音順、★は委員長

#### ① 青森県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
地方公共団体	いしば みさき 石場 美沙希	青森県 農林水産部 総合販売戦略課	主事
大学研究機関	きたやま いくこ ★北山 育子	柴田学園大学短期大学部 生活科	特任教授
教育関係者	さとう まさこ 佐藤 正子	青森県学校栄養士協議会 青森市立三内中学校	会長 栄養教諭
料理人	ちば のぶこ 千葉 伸子	料理研究家	
民間企業	なめかた ちよ 行方 知代	東奥日報社 報道部	次長
民間団体	やまや えいこ 山谷 詠子	青森県食生活改善推進員連絡協議会	会長

② 宮城県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
地方公共団体	いながき ゆほ 稲垣 ゆほ	宮城県 農政部 食産業振興課	技師
料理人	おいかわ けん 及川 健	青葉城本丸会館	総調理長
民間団体	ささき すみこ 佐々木 寿美子	宮城県食生活改善推進員協議会	会長
民間企業	しょうじ みつこ 庄子 みつ子	みやぎの食を伝える会	代表
大学研究機関	たかざわ まきこ ★高澤 まき子	仙台白百合女子大学 人間学部 健康栄養学科	教授
教育関係者	たけうち てるえ 竹内 照恵	宮城県 教育庁 スポーツ健康課 学校保健給食班	主事（指導主事）

③ 千葉県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
地方公共団体	いわや まゆこ 岩谷 麻有子	千葉県 農林水産部 安全農業推進課	班長
民間団体	かいべ よしひで 海部 芳英	一般社団法人千葉県調理師会	専務理事
教育関係者	こばやし ちえこ 小林 千恵子	千葉県学校栄養士会 (我孫子市立布佐南小学校)	会長
民間団体	すぎざき さちこ ★杉崎 幸子	千葉伝統郷土料理研究会	会長
民間団体	たかはし まちこ 高橋 眞知子	千葉県食生活改善協議会	会長
民間企業	やぎ ゆきえ 八木 幸恵	株式会社ナリタヤ 食育推進室	室長
大学研究機関	わたなべ ともこ 渡邊 智子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科	教授

④ 山梨県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
民間団体	こばやし かずよし 小林 一吉	一般社団法人山梨県調理師会	会長
料理研究家	しんかい けいこ 新海 桂子	食べもの研究家	
大学研究機関	なかやま せいじ ★中山 誠二	帝京大学文化財研究所 南アルプス市ふるさと文化伝承館	客員教授 館長
民間団体 民間企業	はせがわ しょういちろう 長谷川 正一郎	山梨県食品産業協議会 長谷川醸造株式会社	副会長 代表取締役社長
民間団体	ふじさわ けいこ 藤澤 恵子	山梨県食生活改善推進員連絡協議会	会長
料理研究家	よだ たかよ 依田 萬代	料理研究家	
地方公共団体	わたなべ けいた 渡辺 敬太	山梨県県民生活部県民安全協働課	副主査

⑤ 長野県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
民間団体	あいざわ けいいち 相澤 啓一	長野県農村文化協会	事務局長
民間団体	かない はるこ 金井 春子	長野県食生活改善推進協議会	会長
地方公共団体	こんどう のりこ 近藤 典子	長野県農政部農業政策課 農産物マーケティング室	課長補佐
教育関係者	たかはし かずこ 高橋 和子	長野県教育委員会 保健厚生課	栄養教諭
民間団体	たけうち かよこ 竹内 佳代子	公益社団法人長野県栄養士会	常任理事
大学研究機関	なかざわ ひろこ ★中澤 弥子	長野県立大学 健康発達学部 食健康学科	教授
民間団体	やじま りえ 矢島 りえ	長野県農村生活マイスター協会	会長
料理人	ゆもと ただひと 湯本 忠仁	一般社団法人長野県調理師会	会長

⑥ 新潟県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
民間企業	たかはし まりこ 高橋 真理子	株式会社ニール	代表取締役
大学研究機関	たてやま ちぐさ 立山 千草	新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科	教授
教育関係者	たまむら ゆりえ 玉村 有里絵	新潟県学校栄養士協議会	会長
民間団体	とやま みちこ ★外山 迪子	新潟県食生活改善推進委員協議会	会長
料理人	むらまつ ひろき 村松 寛喜	料亭一ノ	総料理長
地方公共団体	わたなべ しんいち 渡辺 慎一	新潟県農林水産部 食品・流通課	課長

⑦ 福井県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
民間団体	おだに きよみ 小谷 清美	福井県食生活改善推進員連絡協議会	会長
地方公共団体	きたがわ やすえ 北川 恭恵	福井県 農林水産部 流通販売課	主任
大学研究機関	さとう まみ ★佐藤 真実	仁愛大学 人間生活学部健康栄養学科	准教授
民間企業	たなか ひろみ 田中 弘美	株式会社ウララコミュニケーションズ クリエイティブ事業本部 ウララメディア部	副編集長
伝承料理研究	でくら ひろこ 出倉 弘子	食のよろづ研究所	代表
料理人	とりやま けいすけ 鳥山 恵輔	一般社団法人福井県日本調理技能士会	事務局長
教育関係者	のじ なおみ 野路 直美	公益社団法人福井県栄養士会	理事

⑧ 三重県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
大学研究機関	いそべ ゆか 磯部 由香	三重大学教育学部 一般社団法人日本調理科学会	教授 会員
民間企業	おおかわ よしたか 大川 吉崇	学校法人大川学園 一般社団法人日本調理科学会	理事長 会員
料理人	おおはし よしのぶ 大橋 義信	湯の山温泉「旅館 寿亭」・「ホテル湯の本」	取締役総料理長
民間団体	こばやし さよこ 小林 小代子	三重県食生活改善推進員連絡協議会	会長
教育関係者	つじむら ゆり 辻村 百合	三重県栄養教諭・学校栄養職員協議会	会長
大学研究機関	なりた みよ ★成田 美代	三重大学教育学部 一般社団法人日本調理科学会	名誉教授 会員
地方公共団体	ふくしま よりこ 福島 頼子	三重県農林水産部フードイノベーション課	課長

⑨ 滋賀県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
料理人	きよもと けんじ 清本 健次	NPO法人日本料理アカデミー 滋賀委員会 滋賀県日本調理技能士会 近江懐石 清元	委員 会長 代表取締役
民間団体	なかむら のりこ 中村 紀子	滋賀の食事文化研究会	役員
教育関係者	はった なつこ 八田 奈津子	滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会	会長
地方公共団体	ひらい きよじ 平井 喜与治	滋賀県農政水産部 食のブランド推進課	課長
大学研究機関	ほりこし まさこ ★堀越 昌子	滋賀大学教育学部	名誉教授
メディア (地域文化)	みやけ たかみ 三宅 貴江	湖国と文化	編集長

⑩ 奈良県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
料理人	うめざき まさとし 梅崎 正利	一般社団法人奈良県日本調理技能士会	常任顧問
民間団体	たきがわ きよし 瀧川 潔	特定非営利活動法人 奈良の食文化研究会	理事長
地方公共団体	はらみのる 原 実	奈良県食と農の振興部	次長
民間企業	ひぐち あきら 樋口 明	奈良テレビ放送株式会社	報道制作局長
大学研究機関	まとば てるよし ★的場 輝佳	奈良女子大学	名誉教授
教育関係者	やまなか あつよ 山中 淳代	奈良県学校給食栄養研究会	会長

⑪ 和歌山県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
地方公共団体	いおか たかし 井岡 隆	和歌山県農林水産部 農業生産局経営支援課	課長
民間企業	かしはら やすふみ 柏原 康文	株式会社テレビ和歌山	代表取締役社長
民間団体	ごとう あきこ 後藤 明子	和歌山県生活研究グループ連絡協議会	会長
日本料理人	さいか やいち 雑賀 弥一	一般社団法人和歌山県調理師会	理事・白浜支部長
大学研究機関	ふじさわ さちこ ★藤澤 祥子	和歌山信愛女子短期大学	非常勤講師
教育関係者	まつもと ちえこ 松本 知栄子	和歌山県学校栄養士研究会	会長

⑫ 鳥取県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
大学研究機関	いたくら かずえ 板倉 一枝	鳥取短期大学 国際文化交流学科	助教
民間企業	うえまつ ひさし 植松 久志	株式会社マルイ	食育推進室 室長
地方公共団体	きしだ えりこ ★岸田 絵理子	鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食のみやこ推進課	課長
民間団体	たなか ちあき 田中 千明	鳥取県食生活改善推進員連絡協議会	理事
民間団体	たにぐち けいこ 谷口 圭子	公益社団法人鳥取県栄養士会	委員
教育関係者	もりもと まり 盛本 真理	鳥取県教育委員会事務局 体育保健課	指導主事

⑬ 香川県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
教育関係者	いけうち ゆきこ 池内 夕起子	香川県栄養教諭・学校栄養職員研究会	会長
民間団体 ・料理人	かがわ まさあき 香川 政明	香川県食品産業協議会	会長
地方公共団体	かわかみ ひろふみ 川上 博文	香川県農政水産部農政課	課長
民間団体 ・料理人	きたがわ じゅん 北川 潤	香川県法人調理師四団体連絡協議会	代表
大学研究機関	つぎた かずよ ★次田 一代	香川短期大学生生活文化学科 一般社団法人日本調理科学会	教授 会員
民間団体	つくだ としこ 佃 俊子	香川県生活研究グループ連絡協議会	副会長

⑭ 愛媛県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
民間企業 民間団体	うの よしのり 宇野 良則	日本食研ホールディングス株式会社 愛媛県食品産業協議会	国際事業部 担当部長 事務局長
教育関係者	かわぶち みつの 川淵 光納	愛媛県学校栄養士協議会（松山市立久米中学校）	会長
料理人	くぼた しょうじ 久保田 昌司	道後温泉 ふなや	和食料理長
地方公共団体	くぼた ひでかず 久保田 英和	愛媛県農林水産部 農政企画局ブランド戦略課	課長
民間団体	やの ようこ 矢野 洋子	NPO法人 みかんの花工房	理事長
教育研究機関	わたなべ まさこ ★渡邊 雅子	愛媛調理製菓専門学校	校長

⑮ 福岡県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
教育関係者	かがみ かずえ 鏡 和枝	福岡県教育庁教育振興部 体育スポーツ健康課	指導主事
地方公共団体	くまがえ ゆうこ 熊谷 優子	福岡県農林水産部 食の安全・地産地消課	地産地消推進係長
民間団体	なかしま ゆみ なかしま ゆみ	一般社団法人日本野菜ソムリエ協会認定 (野菜ソムリエコミュニティ福岡)	会長
料理人	まつやま しょうぞう 松山 照三	御料理 まつ山	店主
大学研究機関	みなり よしみ ★三成 由美	中村学園大学 栄養科学部	教授（学部長）
大学研究機関	もりぐち りりこ 森口 里利子	中村学園大学 栄養科学部	准教授
民間企業	もり ちづこ 森 千鶴子	地域支援商社・森の新聞社	代表

⑩ 熊本県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
教育関係者	たさき みさ 田崎 美抄	上天草市立龍ヶ岳小学校	栄養教諭
料理人	とざわ きよみ 戸澤 清水	熊本県調理師会	会長
地方公共団体	ふかしま ひとみ 深嶋 ひとみ	熊本県 農林水産部 農村振興局 むらづくり課	参事
民間企業	ほんだ せつ 本田 節	有限会社 ひまわり亭	代表取締役
大学研究機関	もりた まりこ ★守田 真里子	尚綱大学 生活科学部 栄養科学科	教授 (管理栄養士)
民間団体	わだ じゅんこ 和田 順子	熊本県食生活改善推進員連絡協議会	会長

⑪ 宮崎県

分野	よみがな 氏名	所属	役職
大学研究機関	しのはら ひさえ 篠原 久枝	宮崎大学 教育学部	教授
教育関係者	しばた なおみ 柴田 直美	宮崎市立高岡小学校	栄養教諭
大学研究機関	すぎお なおこ 杉尾 直子	南九州大学 健康栄養学部	学科長
民間団体	せとぐち みつこ 瀬戸口 みつ子	宮崎県食生活改善推進協議会	会長
民間団体	とみたか さおり 富高 沙織	J A 宮崎中央会 農業振興部	主幹
地方公共団体	まつだ よしのぶ ★松田 義信	宮崎県 農政水産部 農業連携推進課 みやざきブランド推進室	室長

## 1-2 開催概要

地域検討委員会は、地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく体制を各地域に構築するため、既存の仕組みも活用しつつ、地方公共団体、大学等研究機関、教育関係者、民間団体、民間企業、料理人等で構成され、都道府県単位で一つ設置し、各地で1回開催した。

地域検討委員会では、最大30品目（最低20品目程度）の当該地域で継承していく郷土料理を選定し、調査・記録に関するアドバイスを頂き、当該郷土料理を地域ぐるみで将来にわたって保護し、継承する方策を検討した。

### <検討委員会開催一覧>

1. 青森県 9月15日（火） 13:30～17:00 青森県庁東棟4階B会議室
2. 宮城県 9月7日（月） 13:30～17:00 仙台協立第一ビル 4階 4-8会議室
3. 千葉県 10月22日（木） 13:30～17:00 千葉市美術館 11階 講堂
4. 山梨県 11月12日（木） 13:30～17:00 甲府市総合市民会館 多目的室
5. 長野県 10月20日（火） 13:30～17:00 長野県庁 議会棟 3階 第2特別会議室
6. 新潟県 8月21日（金） 13:30～17:00 新潟県庁 504会議室
7. 福井県 9月11日（金） 13:30～17:00 福井県生活学習館（ユー・アイふくい）3階 学習室304
8. 三重県 8月28日（金） 13:30～17:00 農林水産省 東海農政局 三重県拠点
9. 滋賀県 11月18日（水） 13:30～17:00 ビアザ淡海 203会議室
10. 奈良県 10月15日（木） 13:30～17:00 奈良文化会館 2階 集会室AB
11. 和歌山 10月9日（金） 13:30～17:00 和歌山地方合同庁舎 5階共用会議室2
12. 鳥取県 11月2日（月） 13:30～17:00 鳥取県庁本庁舎4階 農振水産部会議室
13. 香川県 11月6日（金） 13:30～17:00 サン・イレブン高松3階 第3研修室
14. 愛媛県 9月9日（水） 13:30～17:00 オンライン（ZOOM）開催
15. 福岡県 10月13日（火） 13:30～17:00 福岡県中小企業振興センター 403会議室
16. 熊本県 10月26日（月） 13:30～17:00 熊本地方合同庁舎 A棟10階 第7会議室
17. 宮崎県 10月16日（金） 13:30～17:00 宮崎県庁 防災庁舎 7階72号室

※新型コロナ禍での開催であったため、愛媛県以外の16県において、事務局員の派遣は必要最小限とし、現地と東京をオンラインでつなぎ開催した。愛媛県は県の意向を踏まえオンライン開催とした。

<議事次第>

1、資料確認

2、開会の辞

- (1) 農林水産省・農政局挨拶
- (2) 検討委員紹介 委員長挨拶

3、議事

- (1) 事業概要について説明
- (2) 当該地域で対象とする郷土料理の選定、検討・成果物の確認手順の確認
- (3) 本事業で作成する成果物の普及・広報活動の検討
- (4) 当該地域で選定した「郷土料理」を地域ぐるみで保護・継承するための方策検討

4、閉会の辞

.....

- 同封資料 1 議事次第
- 同封資料 2 検討委員会座席表
- 同封資料 3 郷土料理選定に係るアンケート 集計表 (A3 両面)
- 同封資料 4 普及・広報活動
- 同封資料 5 保護・継承の方策
- 同封資料 6 郷土料理選定基準について、調理動画撮影推奨品目の考え方 (A4 両面)
- 同封資料 7 郷土料理関連事業説明用
- 同封資料 8 事業概要 (簡易版) v1

- 1-2 事業を進めるにあたってのご留意点
- 1-3 事業概要 (地域検討委員説明資料)
- 1-4〇〇県検討委員リスト
- 1-5〇〇県郷土料理

各地域検討委員会の資料は上記の通り

2. 調査及び記録の作成

下記の通り実施した。

<調査及び記録の作成実施フロー>

- ①地域検討委員への事前アンケート

- ②地域検討委員会の開催
- ③調査開始
- ④仮データ作成後、地域検討委員へ確認、やり取り
- ⑤地域検討委員、委員長確認
- ⑥事業者確認（パソナ農援隊）
- ⑦農林水産省確認

## 2-1 調査方法

### 調査概要

本事業では、基本的に各地域検討委員より各郷土料理の基礎情報を収集し、全国にライターを手配し調査を行った。地域検討委員会ごとに地域検討委員へアンケート調査を実施し、各委員 10 品目程度の郷土料理を挙げていただき、アンケート結果をとりまとめ、地域検討委員会で郷土料理を選定した。

なお、各品目の決定に際し、文化庁の他、対象県で行われてきた過去の調査結果等も参考にして決定した。

## 2-2 各郷土料理の記録（最大 30 品目（最低 20 品目程度）×17 県）

昨年同様の書式を利用、項目は下記の通り。

郷土料理特徴記事										No1							
ふりがな																	
郷土料理名										五十音検索	さ	行					
地域																	
都道府県																	
分類										飯料理	麺料理	汁物	漬物	菓子	肉/野菜	魚	その他
季節										春	夏	秋	冬	通年			
画像																	
メイン画像	画像提供元																
	ファイル名																
画像2	画像提供元																
	ファイル名																
画像3	画像提供元																
	ファイル名																
画像4	画像提供元																
	ファイル名																
郷土料理特徴 記事																	
①主な産地地域																	
②主な使用食材																	
③歴史・由来・関連行事																	
④食習の機会や時期																	
⑤炊き方方法																	
⑥保存・継承の取組 (伝承者の名前、居住地、口伝の経路、食品化や現代的な取組等について)																	
情報提供元																	

Recipe 郷土料理レシピ記事										No1							
ふりがな																	
郷土料理名										五十音検索	さ	行					
地域																	
都道府県																	
分類										飯料理	麺料理	汁物	漬物	菓子	肉/野菜	魚	その他
季節										春	夏	秋	冬	通年			
レシピ																	
材料	動物	畜	鳥														
	植物																
	調味料																
	その他																
	分量	人份															
	調理時間																
レシピ																	
レシピ	手順				画像有無			備考									
	手順1				有	無											
	手順2				有	無											
	手順3				有	無											
	手順4				有	無											
	手順5				有	無											
レシピ提供元名																	
レシピ画像提供元																	

## 【調査票】

本事業の調査では、各地域検討委員会で選定された品目について記録作成を行った。

記録については、文献調査、Web 調査を行い原稿作成し、その後、各地域検討委員にメール及び郵送にて確認を依頼し、加筆・修正対応を頂き作成した。

各郷土料理の記録（800 字以上）と写真は、本事業の成果物として、農林水産省 Web サイトに「うちの郷土料理」のコンテンツとして掲載した。

## <品目一覧>

選定品目 492 品目、うち二次利用可能な写真を 1 枚以上確保できたのは 386 品目。

アンケート調査で回答の多かった品目順に記載（ただし、宮崎県は県の要望により地域単位での記載となっている。）。

	青森	レシピ動画	二次利用可能な写真	宮城	レシピ動画	二次利用可能な写真	千葉	レシピ動画	二次利用可能な写真
1	けいらん			おくずかけ	○	○	太巻ずし		○
2	けの汁		○	仙台雑煮		○	せぐろいわしのごま漬		
3	せんべい汁	○	○	ほっきめし		○	なめろう		○
4	貝焼き味噌	○		へそ大根のにしめ	○	○	はば雑煮	○	○
5	鱈のじゃっば汁		○	はらこ飯	○		かいそう		○
6	べこもち		○	ばっけ味噌			さんが焼き	○	○
7	豆しとぎ		○	なす炒り		○	ゆで落花生		○
8	いちご煮			ずんだ餅			落花生味噌	○	○
9	きんかもち		○	たけのこご飯		○	性学もち		○
10	たらの子和え		○	仙台白菜の漬物			ふうかし		○
11	なすの赤しそ巻き		○	はっと汁			くじらのたれ		
12	煮あえっこ		○	ナメタガレイの煮つけ		○	いわしのだんご汁		○
13	ねりこみ		○	しそ巻き			いわしの卵の花漬		○
14	ひつつみ		○	ふすべ餅			瓜の鉄砲漬		○
15	干し餅		○	サンマのすり身汁		○	かき餅		○
16	ミズとホヤの水物		○	ホヤの酢の物		○	からなます		○
17	鮭の飯ずし		○	サンマのきがき		○	チョコ豆腐/牛乳豆腐		○
18	イカメンチ	○	○	エビ餅			金山寺みそ		○
19	いなりずし		○	笹かまぼこの磯部揚げ		○	ごんじゅう		
20	かけ			呉汁		○	重箱入りぼたもち/おはぎ		○
21	がっぱらもち		○	どんこ汁		○	すみつかれ		○
22	ごまご飯		○	きしゃず炒り		○	高津のとり飯		○
23	じゅね餅		○	がんづき		○	塩漬けタケノコの天ぷら		○
24	しょうが味噌おでん			みょうがの葉焼き		○	鉄砲巻き		○
25	すしこ		○	柿なます		○	てんもんどう		○
26	赤かぶの千枚漬		○	あざら		○	ばらっぱまんじゅう		○
27	キャベツとマスの漬物		○	いわなの塩焼き		○	ヤンゴメ		○
28	鮫のすくめ		○	油麩井		○	鶏雑炊		○
29	くじら汁		○	いちじくの甘露煮		○			
30									

山梨	レシピ動画	二次利用可能な写真	長野	レシピ動画	二次利用可能な写真	新潟	レシピ動画	二次利用可能な写真
1 ほうとう		○	すんき漬け		○	のっぺ		○
2 せいだのたまじ	○	○	五平餅			いごねり		
3 みみ			おやき		○	しょうゆおこわ		
4 甘納豆のお赤飯	○	○	野沢菜漬		○	笹団子		
5 あわびの煮貝		○	ほう葉巻		○	きりざい	○	○
6 鳥もつ煮	○	○	小鮎の甘露煮		○	笹寿司		
7 めまき		○	笹ずし		○	鮭の焼漬け		○
8 小豆ほうとう		○	やしょうま			ぜんまいの煮物		○
9 おざら		○	いなごの佃煮			かきあえなます	○	
10 甲州小梅漬		○	いもなます			かんずり		○
11 枯露柿		○	鯉こく		○	車麩の煮物		
12 吉田のうどん		○	塩いかの酢の物		○	煮菜		○
13 さんまめし		○	手打ちそば		○	干し大根漬け		
14 やこめ		○	こねつけ		○	けんさん焼き		
15 あけぼの大豆の枝豆			たけのこ汁			佐渡の煮しめ		○
16 あんぴん		○	天寄せ	○	○	三角ちまき	○	○
17 いもがら入り太巻き寿司		○	にらせんべい	○	○	ずいきの酢漬け		
18 うすやき		○	のたもち		○	タレかつ丼		○
19 おしゃかごり		○	やたら			くじら汁		
20 おぼく		○	えごの酢味噌あえ		○	なまぐさこうこ		○
21 うらじろまんじゅう		○	おしぼりうどん		○	冷やし汁みそ仕立て		
22 かつ丼		○	具だくさん味噌汁	○	○	ふぐの子の粕漬け		○
23 茂倉瓜の冷や汁		○	鮭の粕煮		○	ふかしなす		○
24 じゃがいもとひじきの煮物		○	凍み大根のお田植えの煮物		○	へぎそば		○
25 月の雫		○	しょうゆ豆/しょうゆの実		○	身欠きにしんの糍漬け		
26 馬刺し		○	半ごろし		○	あんぼ		○
27 夕顔のみそ汁		○	ひたし豆		○	竹の子汁		○
28 生湯葉		○	干しかぼちゃのえごま和え		○	いもみそ		○
29 しょうゆの実		○	たなばたほうとう		○	飯ずし		○
30 いのぶた鍋		○				赤かぶ漬け		○

	福井	レシピ動画	二次利用可能な写真	三重	レシピ動画	二次利用可能な写真	滋賀	レシピ動画	二次利用可能な写真
1	へしこ		○	てこねずし			いさざ豆		○
2	なまぐさ汁	○	○	あらめ巻き	○	○	ごりの佃煮		○
3	さばぬた		○	伊勢うどん			いとこ煮		○
4	丸焼き鯖		○	あいませ			ふなずし		○
5	ほんこさん/報恩講料理		○	こけらずし	○	○	あめのいおご飯		○
6	呉汁	○	○	さんまずし			小あゆの山椒煮	○	○
7	厚揚げの煮たの		○	ふき俵			丁稚羊羹		○
8	麩の辛し和え		○	盆汁		○	じゅんじゅん		○
9	すこ		○	いばら餅			赤こんにゃく煮		○
10	古たくあんの煮物		○	さめなます		○	しじみ汁		
11	昆布巻き/棒巻き		○	魚のじふ/魚のすき焼き			えび豆		○
12	里芋のころ煮		○	茶粥			鯖そうめん	○	○
13	長寿なます		○	豆腐でんがく		○	丁字麩のからしあえ	○	○
14	ごんざ/ごんじなます		○	なれずし			日野菜漬け		○
15	にしんすし		○	のっぺい			打ち豆汁		○
16	葉ずし		○	あほだき		○	湖魚の天ぷら		○
17	葉っぱずし		○	いわしずし		○	幸福豆		○
18	ほうばめし		○	かきませ			鯖の棒ずし		○
19	おろしそば		○	ガラガラおろし		○	ぜいたく煮		○
20	雑煮		○	きゅうりの冷や汁		○	豆腐田楽		
21	はまなみそ		○	こうなごのくぎ煮			泥亀汁		○
22	ぼっかけ		○	雑煮			おあえ団子		○
23	茶飯		○	たこ飯			近江牛の味噌漬		○
24	赤かぶらの酢漬け		○	ないしょ餅/なべ餅	○	○	くるみごぼう		○
25	せいげ	○	○	野菜の漬物		○	しょいめし		○
26	とびつき団子		○	まんぼう酢味噌あえ			白菜のたたみ漬け		○
27	でっち羊かん		○	魚のたたき/なめろう			はす魚田		
28	柏餅		○	ちゃつ			ひとかわすし		○
29	おつぼ		○	魚の漬物(塩辛)			ピワマス刺身		○
30				落花生の煮豆			焼きもろこのどろ酢		○

奈良	レシピ動画	二次利用可能な写真	和歌山	レシピ動画	二次利用可能な写真	鳥取	レシピ動画	二次利用可能な写真
1 柿の葉寿司	○	○	おかいさん/茶がゆ	○	○	いぎす	○	○
2 奈良のっぺい	○	○	めはりずし	○	○	いただき	○	○
3 大和の雑煮	○	○	金山寺味噌		○	小豆雑煮		○
4 茶粥			尾の身の刺身		○	大山おこわ		○
5 奈良茶飯		○	さんまずし		○	柿の葉寿司		
6 いもぼた		○	ごま豆腐		○	どんどろけ飯	○	
7 かしわのすき焼き		○	なれずし		○	らっきょう漬け		
8 にゅうめん			いがみの煮付け		○	とうふちくわ		○
9 飛鳥鍋			うつぼ料理/うつぼの佃煮		○	いもぼた		○
10 半夏生餅/小麦餅/さなぶり餅			梅干し		○	こも豆腐		○
11 葛餅		○	柿の葉寿司		○	栃餅		○
12 蕨餅		○	かきまご飯		○	親ガニのみそ汁		
13 かき氷		○	かきまぶり	○	○	アカガレイの子まぶり		
14 蛸もみうり		○	こけら寿司		○	あごちくわ		
15 さんま寿司		○	しらす丼		○	いがい飯		○
16 鮎寿司		○	みかん餅		○	スルメの麴漬け		○
17 奈良和え		○	いのご餅		○	板わかめ		○
18 柿なます		○	いももち		○	いわし団子		
19 でんがら			うずみ		○	おいり		○
20 ふき俵			豆ごはん		○	がんちゃ汁		○
21 まなめはり		○	ゴンパチの油炒め		○	じゃぶ		○
22 色ご飯		○	しょうが飯		○	そら豆の粉吹き		○
23 ずいきの煮もの		○	太刀魚料理/太刀魚寿司		○	ハタハタ寿司/しろはた寿司		○
24 七色お和え			はたごんぼずし		○	もさえびの刺身		○
25 しきしき		○	ぼうり			焼き鯖の煮付け		○
26 大和まなと薄揚げの煮もの			わかめずし		○	呉和え/なすのずんだ和え		○
27 いたどりの煮もの		○	わさびずし		○	若桜のおやき		○
28 あまごの甘露煮								
29 生節とねぎの煮もの		○						
30 エイの煮ごり		○						

	香川	レシピ動画	二次利用可能な写真	愛媛	レシピ動画	二次利用可能な写真	福岡	レシピ動画	二次利用可能な写真
1	あんもち雑煮	○		鯛めし	○	○	ぬかみそ炊き		○
2	しょうゆ豆		○	さつま	○	○	がめ煮	○	○
3	しっぽくうどん		○	いもたき		○	博多雑煮	○	○
4	押し抜きずし			いぎす豆腐			若鶏の水炊き		○
5	なすそうめん			せんざんき			おきゅうと		○
6	まんばのけんちゃん	○		法楽焼			かしわめし		○
7	いりこ飯		○	緋の蕪漬/緋のかぶ漬		○	あちゃら漬		○
8	てっばい			いずみや		○	博多の胡麻鯖		○
9	アジの三杯			鯛そうめん		○	にぐい		○
10	いもたこ			たこ飯		○	ふなやき		○
11	ばらずし			ふかの湯ざらし		○	かぼちゃのだんご汁	○	○
12	打ち込み汁			ふくめん		○	あぶってかも		○
13	カンカンずし			松山鮓	○	○	がめの葉饅頭		○
14	はげ団子			石花汁		○	いも饅頭		○
15	うずまきもち			今治焼き鳥			酢もち		○
16	えびみそ汁		○	味噌汁(麦味噌)		○	せんぶきまげ		○
17	かきまぜ		○	えび天		○	鶏肉のすき焼き		○
18	こんにやくの白あえ			かんころ		○	瀬高の高菜漬		○
19	こんにやくのはちはい			きじ肉と切り干し大根の混ぜご飯		○	とうへい鍋		○
20	さわさわ			じゃこ天		○	のうさば		
21	島の茶粥		○	しょうゆめし		○	みとり饅頭		○
22	鯛そうめん		○	太刀魚巻/太刀巻		○	ゆずごしょう		○
23	たくあんのきんぴら			タルト			あまぎのかわたけ		○
24	わりご弁当			ぼて茶		○	くつぞこの煮つけ		○
25	年明けうどん		○	みかんずし		○	えびざっこ		○
26	どじょう汁						べたもち		○
27	おちらしあめ	○					柳川なべ		○
28	わけぎあえ						やまごんにゃくの刺身		○
29	さつま						エツの南蛮漬		○
30	もっそうめし						かます寿司		○

熊本	レシピ動画	二次利用可能な写真	宮崎	レシピ動画	二次利用可能な写真
1 からし蓮根	○	○	煮しめ		
2 だご汁		○	チキン南蛮	○	○
3 焼鮎の甘露煮		○	魚ずし		○
4 いきなり団子		○	ふたたびだんご		○
5 がね揚げ		○	めひかりの唐揚げ		○
6 南関あげ巻き寿司		○	歳とり膳/年取り膳/年越し料理		○
7 つぼん汁	○	○	菜豆腐		○
8 阿蘇高菜漬け		○	かっぱ鶏		○
9 赤ど漬け		○	そまげ		○
10 寒漬け		○	稗ずーしー/稗がゆ		○
11 このしろの姿寿司		○	とうきびめし		○
12 豆腐の味噌漬け		○	冷や汁	○	○
13 馬刺し		○	千切り大根(切り干し大根)のまだか漬け	○	○
14 ぶたあえ		○	ぬた芋		○
15 巻柿		○	お茶の葉天ぷら		○
16 まぜ飯		○	ざぶ汁		○
17 たこ飯		○	とりめし		○
18 かすよせ		○	日向黒皮かぼちゃの煮物		○
19 こっぱもち		○	れんこんのすり潰し汁/れんこんのごろり汁		○
20 シャクの天ぷら		○	がね		
21 鯛そうめん		○	いりこもち		○
22 山するめのきんぴら		○	地鶏の味噌ころばかし		
23 太平燕		○	酢のしゅい		○
24 とじこ豆/豆菓子		○	せりのよごし		○
25 馬肉蕎麦		○	七とこずし		○
26 一文字のぐるぐる	○	○	めの餅あられ		○
27 蛇腹大根(房切り大根)の煮物		○	おび天		○
28 骨かじり		○	かに巻き汁		○
29 柚餅子		○	ねりくり/ねったぼ/芋もち		○
30			つわぶきの油炒め		○

## 【調理動画】

上記、記録のレシピ情報のうち、動画として記録すべきもの（各県候補となる5品目を地域検討委員会で選定。このうち食材の手配を勘案して3品目を事務局で決定）については、レシピに従ってさらに調理動画を撮影・制作し、当該料理のWebサイトにおいて、動画コンテンツとしてもアーカイブした。動画撮影前に地域検討委員に調理時の注意点についてもヒアリングし撮影を行った。

### <調理動画一覧> 各県3品目（※品目一覧にて記載）

① 青森県	せんべい汁、イカメンチ、貝焼き味噌
② 宮城県	はらこ飯、へそ大根のにしめ、おくずがけ
③ 千葉県	はば雑煮、さんが焼き、落花生味噌
④ 山梨県	せいだのたまじ、甘納豆のお赤飯、鳥もつ煮
⑤ 長野県	天寄せ、にらせんべい、具だくさん味噌汁
⑥ 新潟県	きりざい、三角ちまき、かきあえなます
⑦ 福井県	せいげ、なまぐさ汁、呉汁
⑧ 三重県	あらめ巻き、こけらずし、ないしょ餅
⑨ 滋賀県	小あゆの山椒煮、鯖そうめん、丁字麩のからしあえ
⑩ 奈良県	柿の葉寿司、大和の雑煮、奈良のっぺい
⑪ 和歌山県	おかいさん（茶がゆ）、めはりずし、かきまぶり
⑫ 鳥取県	いただき、いぎす、どんどろけ飯
⑬ 香川県	あんもち雑煮、まんばのけんちゃん、おちらしあめ
⑭ 愛媛県	松山鮓、鯛めし、さつま
⑮ 福岡県	博多雑煮、がめ煮、かぼちゃのだんご汁
⑯ 熊本県	つぼん汁、一文字のぐるぐる、からし蓮根
⑰ 宮崎県	千切り大根（切り干し大根）のまだか漬け、チキン南蛮、冷や汁

## 2-3 AREA STORIES

郷土料理が生まれた地域の風土や食文化を知ることが目的にしたページを、地域毎に動画と記事を用いて作成した。動画と記事については農林水産省、各地域検討会委員長、各県庁に確認を依頼した。

<取材先一覧>

県名	取材先	取材場所
①青森県	北山委員長、千葉委員	Seven C's
②宮城県	高澤委員長、及川委員	青葉城本丸会館
③千葉県	杉崎委員長、海部委員	芳の
④山梨県	中山委員長、藤澤委員	びゅあ総合
⑤長野県	中澤委員長、湯本委員	日本料理 ゆ庵
⑥新潟県	外山委員長、村松委員	料亭一べ
⑦福井県	佐藤委員長、鳥山委員	ホテルフジタ福井
⑧三重県	成田委員長、大橋委員	湯の山温泉旅館寿亭
⑨滋賀県	堀越委員長、清本委員	近江懐石清元
⑩奈良県	的場委員長、春日ホテル小出料理長	春日ホテル
⑪和歌山県	藤澤委員長、雑賀委員	ジャパニーズダイニング煌
⑫鳥取県	岸田委員長、三朝温泉かがり火の宿有楽 知久馬惣一料理長	三朝温泉かがり火の宿有楽
⑬愛媛県	渡邊委員長、久保田（昌）委員	道後温泉ふなや
⑭香川県	次田委員長、池内委員、佃委員、北川委員	キッス調理技術専門学校
⑮福岡県	三成委員長、松山委員	御料理 まつ山
⑯熊本県	守田委員長、戸澤委員	ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
⑰宮崎県	松田委員長	みやざき晴マチ （（株）コンフォートダイナー）

2-4 成果物一覧

- ・郷土料理の記録・画像データ

※農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

SEARCH&MENU にコンテンツとして格納

- ・レシピ動画
- ・AREA STORIES 記事・動画

3. 英語化の検討

3-1 実施内容

作成した記録について、訪日外国人向けに発信するための効果的な方法として、英語化について担当職員と協議の上、検討し、昨年度事業で既に作成、公表している「うちの郷土料理」の上層（トップページ、SEARCH&MENU、AREA STORIES、ABOUT ページの4ページ）を英語化し、html ファイルを納品した。

### 3-2 成果物一覧

- ・うちの郷土料理のトップ階層の英語化 html ファイル

### 4. 農林水産省 Web ページへの掲載

調査票を事務局にて作成し、各地域検討委員へ確認を頂き情報が確定できたものを農林水産省へ確認依頼。各動画を農林水産省の YouTube チャンネルにて掲載準備いただき、その URL を含め該当 html ファイルを作成し、すべての関連素材を含め zip ファイルにて納品を行い、農林水産省で Web サイトに掲載した。

### 5. 記録の普及

#### 5-1 実施内容

本事業の記録の認知度を上げ普及するため、リーフレット・ポスターの作成・配布、30 秒程度の「うちの郷土料理」コンセプト動画を作成した。地域検討委員会のメンバーを通じ、地元の料理教室や、研究会、小売業者等への発信を依頼した。また、コンセプト動画については、YouTube 広告を実施した。

#### 〈コンセプト動画〉



<リーフレット>

**機能② AREA STORIES**

「うちの郷土料理」サイト内のAREA STORIESでは、郷土料理ができるまで、地域の美しい景色や文化、特産品などの魅力を、映像で美しく伝えています。

今年度は17地域が仲間入りしました！  
昨年度の10地域と合わせて、計27地域のAREA STORIESをお楽しみいただけます。

「うちの郷土料理」の取組について

農村振興策としての多岐にわたる取組を推進し、持続可能な農村社会の発展に貢献していくため、様々な取組を併せて進めています。その中で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を継承し、郷土料理を食文化の宝として継承し、地域活性化に貢献する取組として、地域の食文化を次世代に伝えるための取組として、Webサイトを開設しています。この取組の取組内容、推進状況等のメニューにより、様々な情報をご提供いたします。

今年度取組 10 地域  
今年度取組 17 地域  
今年度取組 47 地域(完成予定)

うちの郷土料理 | 次世代に伝えたい大切な味

URL [https://www.maff.go.jp/f/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/](https://www.maff.go.jp/f/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)

うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味

うちの郷土料理

[https://www.maff.go.jp/f/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/](https://www.maff.go.jp/f/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)

農林水産省

**機能① SEARCH & MENU**

「うちの郷土料理」サイト内のSEARCH&MENUを使って、気になる郷土料理を見つけたり、画像やレシピをチェックできます。

地域で検索 | 季節で検索 | 料理の種類で検索 | 五十音で検索

今年度は+17地域！

「うちの郷土料理」に新しく仲間入りした郷土料理をご紹介します！

**福岡県** ぬかみそ炊き  
ぬかみそ炊き、鶏肉のふんふんと、野菜の旨みを生かした、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**高知県** いぎす  
いぎすは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**和歌山県** おかいさん(菜がゆ)  
おかいさんは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**新潟県** 冷やし汁  
冷やし汁は、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**奈良県** からし蓮根  
からし蓮根は、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**愛媛県** ふくめん  
ふくめんは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**香川県** あんもち雑煮  
あんもち雑煮は、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**山梨県** ほうとう  
ほうとうは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**山梨県** けの汁  
けの汁は、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**福井県** 鯉こく  
鯉こくは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**高知県** おくずかけ  
おくずかけは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**長野県** のっぺ  
のっぺは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**新潟県** あらめ巻き  
あらめ巻きは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**滋賀県** ふなずし  
ふなずしは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

**千葉県** なめろう  
なめろうは、お粥の風味が特徴的な郷土料理です。

<ポスター>



# うちの郷土料理

— 次世代に伝えたい大切な味 —

## 「うちの郷土料理」の取組について

農林水産省では、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年度より「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」Webサイトを開設しています。ご家庭での調理や外食・中食企業等でのメニュー化など、様々な場面で是非ご活用ください。



うちの郷土料理 - 次世代に伝えたい大切な味 - URL [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)



農林水産省

## 5-2 成果物一覧

- ・コンセプト動画
- ・リーフレット（A3 両面:22,000 部）
- ・ポスター（A2 サイズ:200 部・A1 サイズ:20 部）

### <送付先>

- ・リーフレット

各県庁宛に 1,000 部、地域検討委員会委員長宛に 50 部、地域検討委員宛に 40 部を送付。農林水産省宛に 980 部納品。

- ・ポスター

各県庁宛に A1 サイズ 1 部、A2 サイズ 10 部程度を送付。農林水産省宛に A1 サイズ 3 部、A2 サイズ 29 部納品。

### III 総括

## 1. 事業効果測定

### 1-1 事業指標

地域検討委員会の開催、調査・記録の作成、英語化の検討、記録の普及・活用・広報に関して、以下の成果目標を設定。

活動	成果目標(アウトプット)	波及効果	社会変化
1 地域検討委員会の開催	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 構成員6名程度の選出</li><li>・ 開催地域17地域</li><li>・ 郷土料理の選定25品程度</li></ul>	次世代への食文化保護・継承	国産農産物消費拡大
2 調査・記録の作成	<ul style="list-style-type: none"><li>・ エリア動画 17地域</li><li>・ レシピ動画 17地域×3-5本程度</li><li>・ 地域食文化紹介 17地域</li><li>・ 郷土料理紹介 17地域×25本程度(800文字程度)</li></ul>		
3-4 英語化の検討 御省へのHP掲載	<ul style="list-style-type: none"><li>・ Topページ・各階層Topページ英語化検討</li><li>・ 御省対応CMSにて作成</li><li>・ スマートフォン対応</li><li>・ 上記記録の御省HPへの反映</li></ul>		
5 記録の普及・活用・広報	<ul style="list-style-type: none"><li>・ リーフレットの作成5,000部</li><li>・ デジタル配信におけるリーチ数20万/年</li></ul>		

また、記録の普及・活用・広報の一環として作成した「うちの郷土料理」コンセプト動画のYouTube 広告における視聴数、サイトへの誘導数、リーフレットの配布における配布数並びに Web サイトへの誘導数を別に成果目標として設定した。

### 1-2 効果測定

(1) 提案書に記載した各成果目標に対する結果は以下のとおり。

地域検討委員会の開催については、17 県でそれぞれ6 名程度の構成員からなる地域検討委員会を設け、郷土料理を25～30 品目の郷土料理を選定した。

調査・記録の作成については、17 県で選定した郷土料理492 品目について調査票を作成、うち各県3 品目についてはレシピ動画を制作した。また、17 県の紹介(AREA STORIES)の動画、Web ページを作成した。

英語化の検討では、昨年度事業で既に作成、公表している「うちの郷土料理」の上層(トップページ、SEARCH&MENU、AREA STORIES、ABOUT ページの4 ページ)について翻訳をし、Web ページを作成した。

概ねの上記目標の達成はできたが、記録の普及・活用・広報では、調査票をはじめとする制作物の作成・確認に時間がかかり、Web コンテンツの公開時期に遅れが生じたため、デジタル配信におけるリーチ目標を達成することができず、担当職員との協議を踏まえ、リーフレットについて目標数を上回る22,000部、ポスター(A2 サイズ:200部・A1 サイズ:20部)を作成し、配布することとした。

## (2) コンセプト動画による動画プロモーションの実施

記録の普及・活用・広報の一環として、「うちの郷土料理」コンセプト動画を作成し、YouTube 広告による広報を実施した。(株) パソナ農援隊所有の YouTube チャンネルにて掲載をし、1 週間で視聴回数 19,354 回で、「いいね」のアクションや、概要欄のリンクのクリックなど 256 のアクションを得た。



<実施サマリー>

項目	実施結果
期間	2021年3月2日から1週間
視聴回数	19,352回
平均視聴時間	26秒
総再生時間	145時間
アクション数	256

※視聴回数：動画が再生された回数

※アクション数：動画が再生され何らかのアクションがされた回数

<視聴者の性別>

性別	割合	平均視聴時間
女性	46.40%	24秒
男性	53.60%	28秒

<視聴者の年齢>

年齢	割合	平均視聴時間
13－17歳	3.70%	24秒
18－24歳	12.00%	27秒
25－34歳	18.00%	27秒
35－44歳	18.00%	27秒
45－54歳	19.20%	27秒
55－64歳	14.60%	27秒
65歳以上	14.70%	26秒

2. 総括

地域検討委員会は、各地域1回ずつ開催し、本事業の調査を通じて、当該地域における固有の食文化、郷土料理を、地域ぐるみで保護・継承する体制の構築、及びその方策等について検討した。

また、各委員より食育現場、料理業界、教育機関や地域の継承活動の現場における、食文化の保護・継承のための課題、並びに専門的見地からの貴重な意見、郷土料理への地域毎の思い等、昨年度同様、多く得ることができた。また、本年度より委員長を設置したことで、地域検討委員会自体が大変効率的に進めることができ、非常に良かった。

調査及び記録の作成では、昨年度同様、各委員会を構成する有識者並びに地域の食文化の保護・継承の取り組みを行う食生活改善推進員やJA等への調査協力を依頼した。地域検討委員会開催前に事務局にて事前にWeb等で情報を収集し、地域検討委員会で確認・調整が取れるよう時間を有効活用した。

農林水産省Webサイトへの掲載では、地域検討委員への確認に時間を要し、農林水産省への納品が大幅に遅れることになってしまった。記録の普及・活用、広報においては、リーフレット・ポスター・30秒程度のコンセプト動画を作成した。コンセプト動画は、1週間で視聴回数19,354回で、「いいね」のアクションや概要欄のリンクのクリックなど256のアクションを得た。

昨年度同様、各地域の有識者による情報確認を実施することができ、信頼度の高い郷土料理・和食文化コンテンツを作成できたと考える。

本事業で作成したコンテンツを活用して、今後、家庭での調理、外食・中食企業でのメニュー化など、様々な普及・啓発施策に期待したい。

## 2-1 今後の課題

地域検討委員会では、新型コロナ禍における緊急事態宣言の発令の下、地域検討委員の決定が遅れ、地域検討委員会前に事前説明のための訪問などをメールや電話・Web会議等で代替した。そのため、開催場所の環境確認や開催手法調整などの各種対応で委員会の開催までに時間を要した。(最も早い開催は、8月21日の新潟県)

また、地域検討委員会においては、首都圏からの往来をなくしたい、現地内での接触も控えたいなどの地域の意向(県庁・各委員)もあり、事務局からの人数を最小限にし、Webで繋ぐなど柔軟に対応した。地域での要望を最大限考慮して実施をしたが、次年度以降も本年度同様、地域に寄り添った開催手法を検討する必要がある。

地域検討委員への選出にあたっては、上記の理由によりITリテラシーの観点も鑑みる必要があるほか、料理人が検討委員に入っていない場合や複数人入っている場合等があり、AREA STORIESの動画の撮影などに関わってくるため、その点を十分に考慮する必要がある。

郷土料理の選定方法は、事前に委員長と協議の上決定をしたが、地域によって選定方法にばらつきがあったことから、一定程度の効率的な手法(委員の半数以上から推薦された品目は既決とする等)を採用するとともに、委員長のリーダーシップや郷土料理に関する知識等も踏まえて選定をする必要がある。地域の郷土料理に関する見識

に各委員ばらつきがあり、委員長より委員選定時には事前協議をしたかったという声もいただいた。

また、料理の名称についても、地域検討委員会当日のその場で確定させることなども必要であるとする（別称なども併せて聞き取り、最終的に別称を掲載するかどうかは後日検討。）。

次年度以降も各都府県庁及び地方農政局等に対しては、with コロナでの対応のサポートを依頼する必要がある、協力・連携体制を強化することが事業遂行にあたって重要であるとする。地域検討委員会を開催するうえで多くのご意見を頂いたが、1回の開催内で検討する事項が多く、検討委員の拘束時間がとても長かった。

調査及び記録の作成では、委員を中心に協力頂いたが、委員長への負担が多くなってしまった。本年度の課題点と次年度への改善策を下記に記載する。

課題点	次年度改善策
・委員長の負担が大きい（委員からの協力が少ない）	・委員推薦時は、人となりなどを踏まえた、より適切な選出が肝要 ・実質、確認作業の量は他委員より多いため謝金の増額を実施してはどうか
・二次利用写真の収集負担過多	・実施主体で撮影をする
・調理動画の制作を東京で再現できていない	・現地での撮影を検討する ・委員長との事前調整の強化を実施する
・各制作の確認時間が短い（特に学校関係者）	・スケジュールに余裕を持たせる
・掲載レシピに関して昔からの伝承のため分量や手順などの細部が決まっておらず大雑把なものが多い	・次世代へ郷土料理を保護継承するという観点を再認識してもらう
・記事取材先や動画取材先への謝金が安い（特に料理人）	・拘束時間等を考慮し謝金増額を検討
・地域検討委員によって郷土料理に関する知識に幅やばらつきがある	・委員推薦時は、人となりなどを踏まえた、より適切な選出が肝要
・地域検討委員会の開催時間が長い	・当日運営手法の見直し（特に選定手順の明確化、保護継承・普及広報検討事項に関する意見だしに関しては事前にいただき効率化を図る）

成果物の農林水産省 Web サイトへの掲載では、制作物の作成・確認に時間がかかり、Web コンテンツの公開時期に遅れが生じた。また、作業期間に十分な時間を確保できず、納品後の微調整等も発生した。品質確保の観点からも制作スケジュールの再検討が望まれる。

記録の普及・活用、広報では、特に本記録の利用促進について、地域メディア（新聞、フリーペーパー等）の活用・協力による拡散や、料理情報誌や料理検索サイトでの情報掲載、流通会社との連携等、生活者の目に触れる機会の創出に注力する必要があると考えられる。委員選出等にあたっては普及・広報の観点を考えると本記録の利用促進に関する視点も考慮いただけると、今後の啓発につながるのではないかと考える。

事業効果測定は、農林水産省が管轄している Web サイトとなるためアクセス詳細情報はこちら側では入手ができない。そのため農林水産省との連携をしつつ、Web サイトにおける最終的な成果を高められる施策を検討することが今後必要である。

全体を通して、将来的な保護・継承施策については、今後の継続的な議論が必要である。

## 2-2 事業報告書

2021 年 3 月 12 日 日本事業報告書及び納入成果物納品

(1) 納入物 紙媒体 (2 部) 電子媒体 (DVD-ROM) 一式

事業報告書 動画コンテンツ PDF ファイル・画像データ・HTML データ

(2) ウィルスチェック実施状況 実施日時：2021 年 3 月 12 日

実施ソフト：Symantec Endpoint Protection バージョン：同日最新版