

**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	みやぎ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  
プレイス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。