

# 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年に食アムニ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<sup>ころがき</sup> 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】

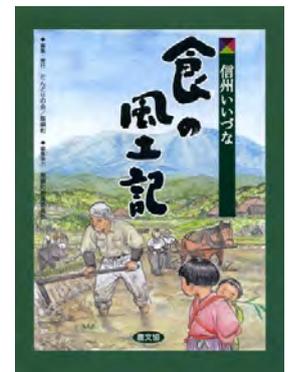
- 「信州いづな食の風土記」の発行（H22）
- 町内小学校、中学校、高校における教育ファームを活用した食育活動
- 箱膳を用いた昔の地域の食生活を体験できる食育活動
- 次世代の食育リーダーを育成するための講座「食の匠」事業への参画
- 箱膳は、かつて家族一人ひとりが持っていた箱であり、その中にはお茶碗、汁椀、箸などが入っており、ふたを裏返して御膳にしていた。現在は食育活動で、食への感謝と作法を伝える方法の一つとして、活用している。
- 箱膳の料理は、地元の旬のものを使い、ご飯と味噌汁に、おかずは二品と漬物の一汁三菜を基本としている。



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成して使用している。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。