

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。
- おばんざいの日提供メニューは、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
「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。京都名産のしば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



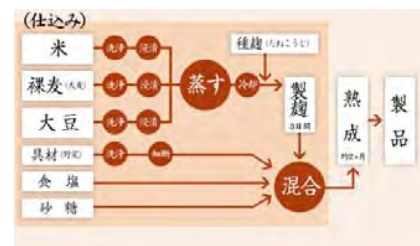
紀州金山寺味噌

【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どもたちに、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】

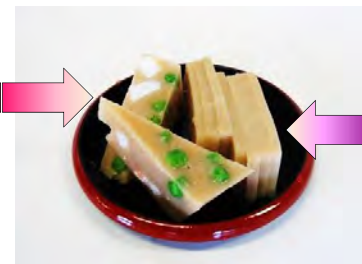
- 島外からの観光客や移住者との交流を進める中で、島が単なる遊びのステージとなるのではなく、島の農漁業やくらしが理解され、支えあえる場面を作っていくことが重要との意識が生まれた。
- 女性たちが連携し、地域食材や郷土料理等をテーマに、島外者と語り合う会や特産品の柑橘を活用した特産品づくり体験等、消費者等と交流する「周防大島食と農業探検隊」を試行した。
- この取組が礎となり、「周防大島くらし体験ネットワーク」を結成し、郷土料理づくりや農漁業体験等、身の丈にあった小さな交流活動を開始した。

【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。