

「伝統食材を楽しくつくろうおいしく食べよう講習会」 に係る事業実績報告について

1 事業内容について

(1) 目 的

核家族化の進行や加工食品、外食等の利用が進む中で、親から子、孫へ食文化が引き継がれる機会が少なくなっており、各地域において継承されてきた伝統料理や行事食等の食文化の消失が危惧される。

このことから、食に対する感謝の気持ちや食文化を次世代へ継承する気持ちの涵養を促進するため、小学生及びその保護者を対象に、伝統食材の特性や作り方を一緒に学ぶ機会を創出し、食文化の継承を図ることを目的とする。

《 本事業実施に係る市計画関連「基本的な施策・施策の方向性」 》

＜基本的な施策＞

- ① 家庭における食育の推進
- ② 地域における食育の推進
- ③ 農林水産業とのふれあい、地産地消の推進や食文化の継承と振興

＜施策の方向性＞

- ① 食に対する感謝の気持ちの涵養
- ② 食育推進に係る人材の育成・支援
- ③ 食文化の継承と振興

(2) 概 要

- ① 内 容：市内で食に関わりのある地域のまちづくり団体等の方々を講師に迎え、伝統食材「味噌、梅干、さんまのみりん干し、こんにゃく、凍み大根」の作成体験及びそれらの食材を使用した伝統料理を作る料理教室を開催。
- ② 対 象 者：小学生の児とその保護者 15 組
- ③ 周 知 方 法：広報いわき、いわき市ホームページ、チラシ配布
- ④ 応募期間等：平成 24 年 5 月 1 日(火)から平成 24 年 5 月 24 日(木)まで
※ 電話・ファックス、Eメール、窓口による応募
- ⑤ 応募条件：伝統食材作成体験 5 回及び調理実習のすべての日程に参加できる方
- ⑥ 応募実績：17 組 42 名 小学生の児とその保護者

2 協力団体等

- ・ 小川地域振興協議会 小川の郷「食の文化祭」実行委員会
- ・ 福島県漁業協同組合連合会及び福島県漁協女性部連絡協議会
- ・ いわき地区生活研究グループ連絡協議会 渡辺味の会
- ・ いわき地区生活研究グループ連絡協議会 柏葉会

3 事業実施状況

(1) 第1回 味噌作り体験

日 時：平成 24 年6月2日(日) 午前9時から午前 11 時まで

場 所：いわき市小川公民館

参加者数：13 組・32 名

講 師：小川地域振興協議会小川の郷「食の文化祭」実行委員会 田村憲子氏

(2) 第2回 梅干作り体験

日 時：平成 24 年7月 22 日(日) 午前9時 30 分から午前 11 時 20 分まで

場 所：いわき市小川公民館

参加者数：15 組・42 名

講 師：小川地域振興会小川の郷「食の文化祭」実行委員会 田村憲子氏、
荻野澄子氏、國井眞由美氏

(3) 第3回 さんまのみりん干し作り体験

日 時：平成 24 年 11 月9日(土) 午前 10 時から午後 12 時 15 分まで

場 所：いわき市中央台公民館

参加者数：11 組・25 名

講 師：福島県漁業協同組合連合会 渡辺氏、高木氏
福島県漁協女性部連絡協議会 志賀氏、他2名

(4) 第4回 こんにゃく作り体験

日 時：平成 24 年 12 月9日(日) 午前9時 30 分から午後 12 時 30 分まで

場 所：いわき市渡辺公民館

参加者数：6組・15 名

講 師：いわき地区生活研究グループ連絡協議会
渡辺味の会 渡辺地区会長 遠藤みどり氏

(5) 第5回 凍み大根作り体験

日 時：平成 25 年1月 27 日(日) 午後1時 30 分から午後4時まで

場 所：いわき市内郷公民館

参加者数：10 組・27 名

講 師：いわき地区生活研究グループ連絡協議会
柏葉会 会長 永山シゲヨ氏、副会長 永山篤子氏

(6) 第6回 調理実習

日 時：平成 25 年3月 10 日(日) 午前 10 時から午後1時まで

場 所：いわき市文化センター

参加者数：11 組・29 名

講 師：いわき地区生活研究グループ連絡協議会
柏葉会 会長 永山シゲヨ氏、副会長 永山篤子氏

4 事業評価

当該モデル事業は、年間にわたり5回の伝統食材作り体験と、その伝統食材を使った伝統料理の調理を行ったが、日常の食生活で市販品を使用することが多くなっている現代においては、どの体験も、初めてであったという方がほとんどであった。

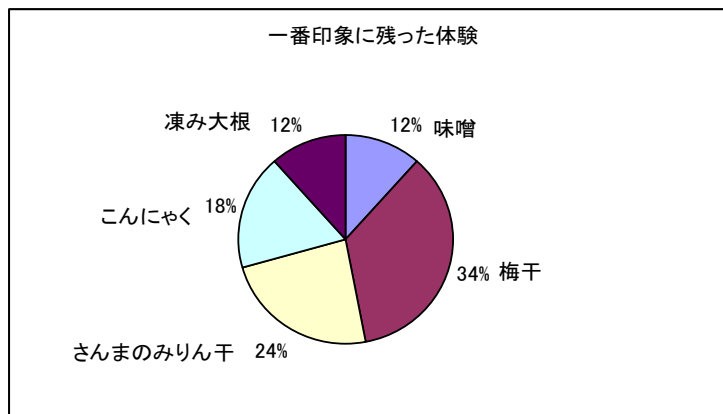
参加した親子からは、共同で積極的に作業に取り組み、地域に伝わる多くの食文化に触れることができ、また、改めて食への感謝、食の安全性、子供が自ら実践できる力を培う良い機会となったなどの感想があり、本事業を通して、「食に対する感謝の気持ちや食文化を次世代へ継承する気持ちの涵養の促進」や「親子のふれあいの創出」に繋がったものと捉えられ、本事業実施に係る初期の目標は達成できたものと考えている。

総括として、本事業実施を通し、「地域の食文化」を継承していくことは重要であることが再認識できた一方で、核家族化が進行している現代においては、家庭だけでの取組みには限界があることが伺えるなど、ますます地域・家庭等が一体となり、地域の食文化を継承していく仕組みづくりが重要になっていることを認識できた機会ともなったことから、今後は、これらの課題等を念頭に置いた事業展開を図っていかねばならないものと考えている。

【参考】 本事業実施に係るアンケート調査実施状況等について

1 保護者からのアンケート結果

① 5回にわたる体験で印象深かった伝統食材は何ですか



② また、それは、どんな点ですか

- 梅干作り:「梅干を作る一つ一つの工程を子供と共に取り組み、出来上がったものを食べる楽しみも共有できた。」
- さんまのみりん干し作り:「みりん干しはいつも買って食べていたので、自分で作るきっかけになった。」
- こんにゃく作り:「こんにゃくは既製品のものでしか見た事がなかったので、こんにゃく芋からすりおろして作る全工程が出来たことが印象深かった。」

③ これまでの体験を通じて伝統食材のありかたや、食文化の継承について感じたことは何ですか

- 「昔は家庭の中で当たり前伝えられてきたことが、今では貴重な体験となってしまうことが、残念なことである。」
- 「食べるだけでなく、作ることも親子で体験でき、今まで食べたことのなかった食材でも、子供たちが喜んで食べてくれた。」
- 「今まで自分で作る機会が少なかったが、今回の講習を通して、郷土料理が食卓に上がる回数が増え、こういったことでお袋の味が受け継がれていくことになるのではないかと思った。」
- 「核家族であるため、なかなか昔ながらの食材に触れる機会がなかったので、こういった講師の方に教えていただけるというのは、良い機会になった。子どもたちもいわきの食文化を知ることが出来てよかった。」

2 子どもたちのコメントより

- いろいろ工夫したりすると、さらにおいしくなったりすることが分かり、すごいと思った。
- いろいろな、伝統食材や伝統料理を作って、お料理がもっと好きになった。
- 伝統食材は、いろんなものがあって、初めて作るものばかりでとても良い体験になった。
- 伝統食材を広めて、後世に伝えていきたいと思った。
- 普段はスーパーで手に入れる食材も、自分たちで作るととても時間がかかるものだと分かった。
- 味噌汁を食べたら、普段食べている味噌汁よりもおいしくて、家に保存している味噌もおいしく出来ているのか楽しみになった。
- みんなで一緒に一生懸命作ったので、食べたときはとってもおいしかった。