

## つなげよう宇和島の味

愛媛県宇和島市



- 宇和島市は、第2次宇和島市食育プランにおいて、「食を大切にし、健康で心豊かに生きる力を育む」を基本理念に、「食文化を大切に継承する」ための食育活動を推進しているが、郷土料理を作る家庭が少なくなり、郷土料理を守り伝承していくことが難しくなっていることが課題となっている。
- 当事業では、地場産物を使った郷土料理を楽しむ家庭を増やし、また、伝承できる人材を育成するため、「宇和島市食生活改善推進協議会」に委託して、郷土料理研究会、郷土料理講習会の開催及び郷土料理レシピ集の作成と配布等を行った。

## 【取組の内容】

## ○ 郷土料理研究会の開催

(平成30年11月22日 参加者:92名)

たくさんのメッセージが込められている郷土料理、その味をつなげていくために、講演、郷土料理「ふくめん」の試食、郷土料理レシピ集の配布等を実施した。



郷土料理研究会講演

## ○ 郷土料理講習会の開催

食生活改善推進員が講師となり、「宇和島の郷土料理について」の講話と、地元食材を使った鯛めし、ふくめん等の調理実習を行った。

小中高校:5校(延べ10日・319人)

大人向け:3回(65人)



ふくめんの調理実習

## ○ 若い保護者への普及・啓発

若い世代に郷土料理を家庭に取り入れてもらうため、幼児健診に来た保護者を対象に、郷土料理に関する展示とレシピ集の配布を実施した。

2会場:21回(460人)



幼児健診会場の展示

## 【取組の成果】

- 幅広い年代に向けた郷土料理の講話、調理実習やレシピ集の配布により、宇和島市の食文化や豊富な食材を認識し、郷土料理を知り、食材を使いたいという意識付けにつながった。

- 郷土料理研究会は、道の駅で開催し、展示が多くの人目に触れるとともに、郷土料理講習会は、学校のホームページや地元ケーブルテレビでも紹介され、宇和島の郷土料理を多くの人に周知することができた。

- 宇和島の郷土料理は魚を使った料理が多く、調理実習では、魚は苦手でも、積極的に魚の調理担当を希望した子がいたり、刺身を食べられない子が刺身を食べている場面もあった。

子どもの魚食離れの改善につながることを期待でき、魚食普及の一助となった。



郷土料理レシピ集