

だしや和食を通じて郷土愛を育む！

事業実施主体：東神楽町(北海道)

- 東神楽町では、子どもの和食食育教室や和食料理教室を開催し、古くから日本にある「だし」を学び、食文化の継承や和食への理解を深め、次世代へこれら食育活動を引き継いでいく取組を行った。
- これらの取組により、「だし」や和食を通じて素材本来の味とうまみを知り、地域にある食材への理解を深め、郷土愛の育成と地場食材の活用につながった。



東神楽町

【取組の内容】

○ 子ども和食料理教室

町内の児童や生徒、教職員を対象とした食育教室を年7回開催し、参加者は、栄養士や栄養教諭から地域の伝統食や和食文化を学んだ。(累計参加者数1,200名)

また、北海道枝幸町や鹿児島県長島町の海産物を活用した和食の味付けも学び、日本や同じ北海道の中でも異なる味わいがあることに理解を深めた。



食育教室の様子



地元産かぼちゃを練りこんだうどん給食



全校児童がランチルームで、一緒に給食を楽しんでいる様子

○ 和食料理教室

町民を対象とした和食料理教室を年2回開催し、地場産のカボチャやカボチャうどん、アスパラガス、近海で捕れたカスベ※を使用した料理を作り、「だし」や和食への理解を深めた。(累計参加者数40名)



和食をみんなが好きになるために話し合った座談会の様子



料理教室の様子

【取組の成果】

子どもたちは、「だし」や和食を学び、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理への関心を深め、身近な食を改めて考える機会となった。

また、取組後のアンケートでは、食品を購入する際に、国産や地域の食品を選ぶと回答した割合が8割近くを占め、郷土愛の育成と地場食材の活用へとつながる取組となった。



和食メニューを試作している様子



かすべの煮付け

【材料】(4人分)
 ・かすべ 280g
 ・しょうが 10g
 ・しょうゆ 大さじ2
 ・みりん 大さじ2
 ・酒 大さじ2
 ・めんつゆ 大さじ2

【作り方】
 1 しょうがは皮ごとスライスする。
 2 Aの材料をスライスしたかすべを鍋に入れてひと煮立ちさせ、そこにみりんを入れて、蒸しおたまで10分前後煮込む。

※ カスベは、北海道ではエイのことを指す。骨が軟骨のため、煮たり、揚げると骨ごと食べられる。味は淡泊。

新作和食メニューを掲載したレシピ集