

事例

食文化を大切に継承する「つなげよう宇和島の味」

宇和島市（愛媛県）

宇和島市では、郷土料理をつくる家庭が少なくなり、郷土料理の伝承が課題となっていることから、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ます。

宇和島市の地場産物を使った郷土料理を楽しむ家庭を増やすことや、伝承できる人材を育成することを目的に「宇和島市食生活改善推進協議会」と連携して、幅広い世代を対象とした事業を実施しています。

平成30（2018）年度に開催した一般市民向けの郷土料理研究会「つなげよう宇和島の味」の講演には市民92人が参加しました。たくさんのメッセージが込められている郷土料理について学ぶとともに、宇和島の郷土料理「ふくめん¹」の試食や鉢盛料理^{はちもり}の展示、さらには作成した郷土料理レシピ集を通じて、宇和島の食文化について改めて考える機会となりました。



郷土料理研究会の講演



中学生による郷土料理「ふくめん」の調理実習

また、大人を対象とした「郷土料理講習会」に加えて、小中高校生を対象とした「郷土料理出前講座」も実施しています。宇和島の郷土料理「ふくめん」や「宇和島鯛めし²」などの紹介と調理実習を通じて、「おもてなし」の心から生まれ、創意工夫された料理をこれからも継承していくことの大切さを実感する機会となっており、多くの学校から実施の希望が寄せられています。

さらに、郷土料理への興味や関心が低い若い世代

への働きかけとして、幼児健診に訪れた保護者を対象に、郷土料理パンフレットの配布やパネル展示を行い、郷土料理に興味を持ってもらうきっかけづくりとしました。

宇和島の郷土料理は、代表的な農水産物である「鯛」や「みかん」などを余すことなく利用しており、食文化継承のための取組が、魚食の普及や地産地消にも効果があるものと期待されることから、今後、幅広い年代に向けた取組を継続していくこととしています。



幼児健診会場での展示

- 1 細切りにしたごんにやくを白身魚で作った紅白のそばろとねぎ、みかんの皮のみじん切りで彩り豊かにおおった料理。宇和島ならではの祝いの席に欠かせない一品。
- 2 炊き込みの鯛めしとは違う宇和島ならではの食べ方で、鯛の刺身と特製のたれ、生卵、薬味（ねぎやみかんの皮など）をごはんにかけて混ぜ合わせて食べるもの。