

オンライン等を活用した食文化継承料理講習会の開催 事業実施主体:岡崎市(愛知県)

- 第3次岡崎市食育推進計画では、野菜摂取量の増加、朝食欠食率の減少、地産地消の推進、食品ロス削減、食文化保護継承を重点事項として掲げている。
- 食文化保護継承では、食の選択の広がりや生活様式の多様化などにより、家庭や地域で郷土料理を食べる機会や、受け継ぎ、伝えていく機会の減少が課題となっている。
- 郷土料理や行事食等の地域に伝承されてきた食の調理体験等を通じて、豆味噌文化を始めとする岡崎市の歴史ある食文化の保護・継承や日本型食生活等の普及啓発を図るため、オンライン等を用いた講習会を開催した。

岡崎市



【取組の内容】

- 1 「食文化継承料理講習会(一般市民対象)」の開催
 - 開催月:令和3年3月
 - 参加者:19名(子育て世代・若い世代)
 - 内 容:ZOOMを用いた味噌作り講習
- 2 「食文化継承料理講習会(食生活改善推進員対象)」の開催
 - 開催月:令和3年1~2月
(参加人数を制限し、5回に分けて開催)
 - 参加者:82名
 - 内 容:DVDを用いた味噌作り講習(後に、自宅で実習)



【味噌作り講習の様子(オンライン)】



【味噌作り講習の様子(DVD)】

【取組の成果】

オンラインを用いた味噌作り講習会では定員を超える応募があった。また、家族で一緒に参加する様子も見られ、食育を推進するうえで活用できる方法であった。

<講習会参加者の感想>

- オンラインは参加しやすく、映像や質問を通して味噌づくりを理解できた。
- 味噌作りはこれまで興味はあったが、ハードルが高く感じており、実践するよい機会となった。味噌が完成したら、毎日の味噌汁に使いたい。
- 漬物や季節の和菓子など他の伝統料理や郷土料理も学びたい。

<講習会参加者に対するアンケート調査:有効回答数90>

郷土料理や伝統料理など、地域や家庭において受け継いできた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法などを地域や次世代(子どもお孫さんを含む)に対し伝えてきましたか? また今後伝えていきたいと思いますか?

