

次世代に伝える伝統食材「鯉」

事業実施主体:有限会社高橋鯉屋(山形県)

- 鯉は、山形県置賜地域(米沢市、長井市、南陽市、高畠町、川西町、小国町、白鷹町、飯豊町)において、上杉鷹山公の時代より、貴重なたんぱく源として奨励されてきた伝統食材であり、人々の健康や生活を支えてきた。
- 現代では、食品の保存技術・加工技術が向上したことなどにより、古来より地域で受け継がれてきた「鯉」料理を食べたことがない児童・生徒が増加しており、郷土料理の学習の機会を提供し、地域で鯉を食べる食文化の継承を目的に活動している。



【取組の内容】

郷土料理「鯉の甘煮」の継承

- 事業実施主体の担当者が学校に出向き、置賜地域における鯉料理の歴史や鯉の食べ方などを紹介する食育授業を行った。
- 置賜地域の伝統食材である「鯉」を、最も一般的な調理法である甘煮にして学校給食で試食してもらい、郷土料理の学習の機会を創出。
- 令和元年度は、対象地域をそれまでの1市(長井市)から、3市町(長井市、高畠町、白鷹町)に拡大し、より多くの児童・生徒に食育事業を実施し、鯉料理を提供した。



鯉の甘煮を食べる児童



鯉料理を学ぶ様子

【取組の成果】

- 高畠町1校、白鷹町1校、長井市6校の計8校737名の児童・生徒に鯉の甘煮を提供した。初めて鯉料理を食べた児童・生徒も多く、地域の伝統食材である鯉を利用した食育授業は、食に対する興味や知識を養うとともに、歴史的背景等を説明することで、地域に対する理解も深まった。
- 各事業は、自治体の発行する広報誌のほか、新聞やテレビにも取り上げられ、食文化伝承の重要性を広報・周知することができた。

＜事業実施後に行ったアンケート結果＞

- 「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し伝える者」の割合⇒**75.8%**
目標値54%に対し**21.8ポイント上回る**
- 「国産や地域の食品を選ぶ」とする者の割合⇒**75.8%**
目標値54%に対し**21.8ポイント上回る**