

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

【^{さわち}皿鉢料理に挑戦】中学生に郷土料理を伝承（高知県協議会）

高知県協議会では、各市町村で郷土料理講習を実施しています。

^{な は り ち ょ う}奈半利町協議会では、地域の食や伝統文化を継承するため「子供たちに故郷の味を」をテーマに、毎年町内の中学1年生を対象に【^{さわち}皿鉢料理教室】を実施しています。料理教室では、海苔巻きや地元で水揚げされたサバで作る姿ずし、特産の鶏肉を使った唐揚げ等を作り、【^{さわち}皿鉢】に盛り付けます。【^{さわち}皿鉢】にはりんごやみかん、柿などの果物も加わり、彩りの良い^{さわち}皿鉢料理に仕上げます。料理教室を体験した中学生が、家庭や家庭科の授業で海苔巻きや稲荷寿司等を用いた^{さわち}皿鉢料理を作り、家族や先生に提供する機会が増えており、この郷土料理教室が伝統的な郷土料理を子供たちに伝える機会となっています。^{な は り ち ょ う}奈半利町協議会では、今後も、子供たちと料理を楽しみながら^{さわち}皿鉢料理を伝承していきます。

^{さわち}皿鉢料理教室

教室風景

【郷土料理教室】かしわ汁と団子汁の伝承（熊本県協議会）

熊本県協議会では、各市町村で郷土料理教室を実施しています。

^{お ぐ に ま ち}小国町協議会では、中学生や高校生、住民を対象に、「かしわ汁」や「団子汁」の郷土料理を伝承するための教室を実施しました。かしわ汁はかつて、交通の便が悪く肉や魚が手に入りにくいことから、家でニワトリを飼い、お正月やお祝い事の際に、^{さば}捌いて料理に使っていたことが始まりで、分厚しいたけでだし汁を取り、鶏肉と新鮮な野菜を煮込んだ料理です。

また、「団子汁」は、冬の寒さが厳しい時期も身体が温まりお腹がいっぱいになるよう、たくさんの野菜と小麦粉でできた団子を煮込んだ料理です。

どちらも、今は家庭で作る機会が少なくなり、食べたことのない人も多くなっています。子供たちや地元の住民向けの郷土料理教室を通して、これらの郷土料理を伝承し、地域の郷土料理を守り伝えることの大切さを伝えていきます。



団子汁作り



かしわ汁

第6章

食文化の継承のための活動