

第1節 ボランティア活動等における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にし、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員等、国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアの役割が重要です。

食生活改善推進員は、郷土料理や食文化の継承を目的とした「おやこの食育教室」等を実施しており、令和4（2022）年度は令和3（2021）年度に引き続き、新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、料理講習会の実施が困難な地域では、家庭訪問活動を行い、家族で食事をする時間が増えた今を家庭における伝承料理の継承のチャンスと捉え、レシピの配布等を通して普及啓発しました。

また、地域に伝わる郷土料理を知ってもらおうと作成した「日本の味 郷土料理めぐり」を活用し、郷土料理の伝承に努めました。

さらに、一般財団法人日本食生活協会では、日本の食に対する興味や関心を高め、郷土料理の更なる活性化に寄与することを目的として、平成28（2016）年度に「郷土料理スペシャリスト」の認定制度を開設し、「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が活動しています。

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

三重県食生活改善推進連絡協議会

「郷土料理の伝承 ～紀州北部に伝わる伝統食～」

紀北^{きほくちよう}町協議会では、町立中学校で「押し寿司」の調理実習を行いました。新型コロナウイルス感染症の影響のため、久しぶりとなりましたが、令和4（2022）年度は全学年で調理実習を実施することができました。食生活改善推進員のアドバイスの下、生徒たちは真剣に取り組んでいました。

「押し寿司」は古くから祭りや結婚式等、祝い事の時に作られており、ごはんの間に花みょうがの葉を使うのが特徴です。花みょうがの葉は良い香りがして、日持ちも良くなります。花みょうがの葉がない時は、白菜やレタス等でも代用することが可能で、野菜をたっぷり使うことができるため、郷土料理の伝承とともに野菜摂取の大切さについても普及しています。

これからも地域に伝わる郷土の味を次世代に伝えていきたいと思えます。



講習会



押し寿司

徳島県食生活改善推進協議会

「郷土料理の伝承 ～海部の郷土料理の普及～」

牟岐町協議会では、先人たちの知恵と技が詰まった食文化、郷土料理を中学生、高校生、大学生等の若者世代に伝える活動をしています。

令和4（2022）年度は、牟岐町を訪れるサマースクールの高校生、大学生に地域の郷土料理である「金時豆入りちらし寿司」、「柚子寒天」、「もち麦汁」を伝え、料理を自分で作る楽しさ、達成感、郷土料理の素晴らしさを感じ取ってもらいました。海の幸、山の幸を生かした「金時豆入りちらし寿司」は、柚子酢の香りがとても豊かで、旬の野菜、豆、魚、ひじき等様々な具材が入っており、栄養バランスに優れています。学生からは「懐かしい味がする、豊かな味、故郷の味だ。」という感想があり、地域の味を再確認してもらいました。

このほかにも徳島県には、鰯やボウゼなどを使った魚の姿寿司、島そうめん、出世いも、こけら寿司（押し寿司）、寒天等、素晴らしい食文化があります¹。食生活改善推進員の活動として、引き続き、これらを絶やすことなく伝承していきます。



講習会



金時豆入りちらし寿司

1 うちの郷土料理 徳島県（農林水産省）https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/tokushima.html