

かけはしの会

[長野県：活動期間 14年]

伝えたいふるさとの食文化・残したいふるさとの味

食と農をつなぐ「かけはし」として

当会は、千曲市役所で開講している『食と農の文化伝承講座』の修了者によって結成されています。食材の栽培技術や長い間培われてきた技や食べごと文化など、幅広く伝承活動を行っています。特徴的な活動としては、8班に分かれての課題解決や目的別の活動の実施、1年間の活動の集大成として食の文化祭を主催し、実行しています。コロナ禍においては、おうち時間を有効に活用してもらうため、家で郷土料理作りができるよう、ローカルネットワークを活用し「かけはしチャンネル」として、毎月テーマを変えて食育動画を放映しています。



食と農の文化伝承講座の様子



かけはしチャンネルの撮影
わかりやすく丁寧に

8つの班による8つの活動

郷土料理講習班・入門農業班・箱膳体験班・発酵班・お弁当の日応援団・劇団かけはし・まめの会・学校料理伝承班の8班が、各班ごとの活動予定に従って、食と農の文化継承を実践しています。会員自身の学びを深めるとともに、学校では教えてもらえない、農家だから知っている食物の命のあり方や食べごと文化を語る人材育成をしています。例えば、学校料理伝承班では学校に出向き食文化と技を伝え、発酵班ではみそ作りや納豆作りの魅力を伝えています。



親子deみそ作り講座



郷土料理講習会
料理から郷土を学ぶ

ふるさとへの誇りを100年先まで

活動の一年間の総まとめとして、世代と分野を超えて郷土食でつながることを目指し、「伝えたいふるさとの食文化・残したいふるさとの味」をテーマに、「食の文化祭」を開催し、活動報告、食に関する体験、郷土食のふるまい、かあちゃんの漬物の試食等を提供しています。



第9回
千曲市食の文化祭
の様子



箱膳（はこぜん）体験の様子
食べものに感謝していただく



この度は栄えある賞を受賞出来たこと、大変光栄に思います。料理講習、出張講座、食育を普及するための広報活動が認められ大変嬉しく思います。会の名称のとおり、地域の食と農の文化を結ぶかけはしになれるよう、コロナに負けず、今後とも会員一同力を合わせて食育の推進に努めてまいります。

かけはしの会 一同