

学校給食での食文化伝承 千曲市第2学校給食センター



2024年11月12日：あんずパンを提供



麴豆：蒸した大豆や黒豆を種麴で発酵



2024年3月1日のひな祭り献立
地元の加工業者の「しょうゆ豆」を提供
(<https://newspaper.ckm-mirai.org/> / 小中学校5校に地元食材提供
e3%80%80戸倉上山田商工会 /)

「しょうゆ豆」は、「しょうゆの実」とも呼ばれ、長野県では北信・中信地域に伝わる蒸した大豆や黒豆を種麴で発酵させた麴豆に米麴を加え塩水や醤油に漬けてつくる発酵食品。

須坂市の事例





**長野県立大学健康発達学部
食健康学科 1 年生の希望者は、
2018年から須坂市
「蔵の町並みキャンパス」
事業のご協力を得て、
「おやき作り体験」を実施。**



**表 長野県立大学生のアンケート結果
須坂市でのおやき作り体験*はいかがでしたか（％）**

	大変 よかった	よかった	どちらとも いえない	あまりよく なかった	よく なかった
2018年（N=27）	52	48	0	0	0
2019年（N=23）	70	30	0	0	0
2022年（N=24）	96	4	0	0	0
2023年（N=24）	96	4	0	0	0
2024年（N=27）	96	4	0	0	0
合計	82	18	0	0	0

***2020年度、2021年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で、調理体験は実施できなかった。**

王滝村の事例



元気づくり支援金申請書 王滝村・長野県立大学 包括連携事業「ひろがれ！推し村プロジェクト」より



長野県立大学と村で考える!!

王滝村郷土食キッチン

～第1弾 いろいろな郷土食を学ぶ・知る～

参加費無料 10/21(月) 会場・王滝村公民館(洋間)
時間: 13時30分～16時

村と包括連携協定を結んでいる長野県立大学と共に、村の多彩な食材や豊かな食文化を活用し、「食」の魅力を発信するため新メニューの開発を行います。
今回は第1弾として、長野県立大学食健康学科の中澤教授をお招きし、郷土食の重要性やいろいろな郷土食についてお話いただきます。

講師 中澤 弥子 氏
長野県立大学 食健康学科 教授
専門分野: 調理学科、食文化研究、生活学科
担当科目: 健康発達概論、調理学、調理科学実験
調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食文化論
国際食文化論実習など

・王滝村役場企画観光推進室 担当: 企画係
TEL.0264-48-2001

・長野県立大学

協力団体
・王滝村社会福祉協議会 ・王滝村教育委員会
・おんたけ休暇村

今後の予定
・11月14日(木)・11月19日(火)
郷土食をアレンジした新メニュー開発(秋)
・12月または1月
郷土食をアレンジした新メニュー開発(冬)
・2月または3月
活動報告会

申し込み方法
当日は試食もあるため、事前に王滝村役場企画観光推進室までお電話で申し込みください。
期限: 10月11日(金)

令和6年度長野県地域発元気づくり支援金活用事業

【背景と課題】人口減少は地域活動の維持を困難にするだけでなく、村の伝統の継承をも困難にさせている。
特に、(王滝村において)かつて信者や観光客にも振舞われた郷土料理については、現在は個々人で作られ自家消費することがほとんどであり、なおかつ食の多様化による郷土料理の若者離れも著しくなっている。
【事業効果】伝統料理をテーマにすることで、食を文化として尊重する意識が育まれ、食文化継承が期待できる。(王滝村には、)日本遺産に認定された「すんき」をはじめ四季折々の郷土料理が数多く存在する。

* 具体的な内容

6回のイベントを実施
地域関係者とともに、王滝村の郷土食を作り、改善方法を検討し、メニュー化を図る。



回 覧

王滝村郷土食キッチン

～第2弾・第3弾 郷土食を作ってみよう～

第2弾 11/14 木 会場：保健センター 集団指導室 参加費無料 申込不要
時間：10時00分～14時00分頃

内容 王滝村の郷土食を中澤先生と一緒に作って試食し、
新メニューを考案します。

作る料理：大平、赤かぶ料理、かぼちゃ団子、かぼちゃ汁粉

食べる料理：ひだみ料理、大平、赤かぶ料理、かぼちゃ団子、かぼちゃ汁粉

第3弾 11/19 火 会場：保健センター 調理室 参加費無料 申込不要
時間：10時00分～14時00分頃

内容 第2弾で考案した新メニューを調理して試食します。

講師 中澤 弥子 氏

長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授

専門分野：調理学科、食文化研究

担当科目：健康発達概論、調理学、調理科学実験

調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食文化論など

・王滝村役場企画観光推進室 担当：企画係

TEL.0264-48-2001

・長野県立大学

協力団体

・王滝村社会福祉協議会 ・王滝村教育委員会

・おんたけ休暇村



第1弾勉強会写真

令和6年度長野県地域発元気づくり支援金活用事業



ひだみ（どんぐり）麺



ひだみ餡のおやき



王滝村郷土食キッチン

～第4弾・第5弾 郷土食を作ってみよう～

第4弾 1/31 金 会場：保健センター 調理室 時間：10時00分～14時00分頃 **参加費無料 申込不要**

内容 王滝村の郷土食を中澤先生と一緒に作って試食し、新メニューを考案します。

作る料理：すんきチャーハン、王滝なます、こも豆腐、うさぎの麴漬け

食べる料理：すんきチャーハン、王滝なます、こも豆腐、うずらの麴漬け

第5弾 2/17 月 会場：保健センター 調理室 時間：10時00分～14時00分頃

内容 第4弾で考案した新メニューを調理して試食します。

講師 中澤 弥子 氏

長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授

専門分野：調理学科、食文化研究

担当科目：健康発達概論、調理学、調理科学実験
調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食文化論など

主催

- ・長野県立大学
- ・王滝村役場企画観光推進室 担当：企画係
TEL.0264-48-2001

協力団体

- ・王滝村社会福祉協議会
- ・王滝村教育委員会
- ・おんたけ休暇村



第3弾郷土食づくりの様子

令和6年度長野県地域開発元気づくり支援金活用事業



うずらの麴漬け

うずらの麴漬けのロースト



凍みを活かした郷土食作り（1月30～31日）



木綿豆腐を夕方から戸外で一晩凍らせる。翌朝には完成。



水でもどして切って煮物に使用。こも豆腐と食感を比較した。

王滝村郷土食キッチンでの地域の方と学生との交流



王滝なます



赤カブ漬けと
万郡菜の漬物



赤かぶサラダ



大平



岩たけの下ごしらえ



兎の麴漬け

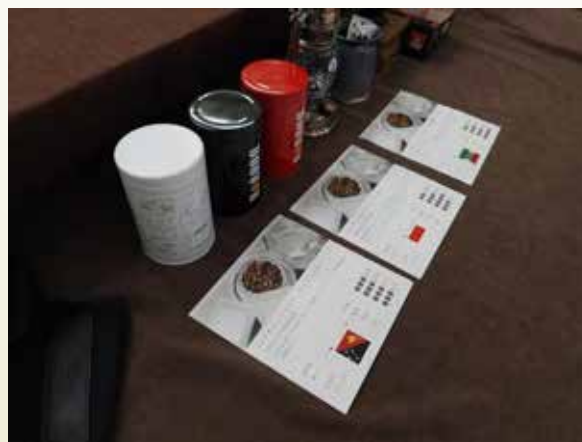


すん(き)たく
(庵)チャーハン



ひだみ餅

王滝村小学校内 コミュニティールーム まほろば珈琲 毎週木曜 地域おこし協力隊員による営業



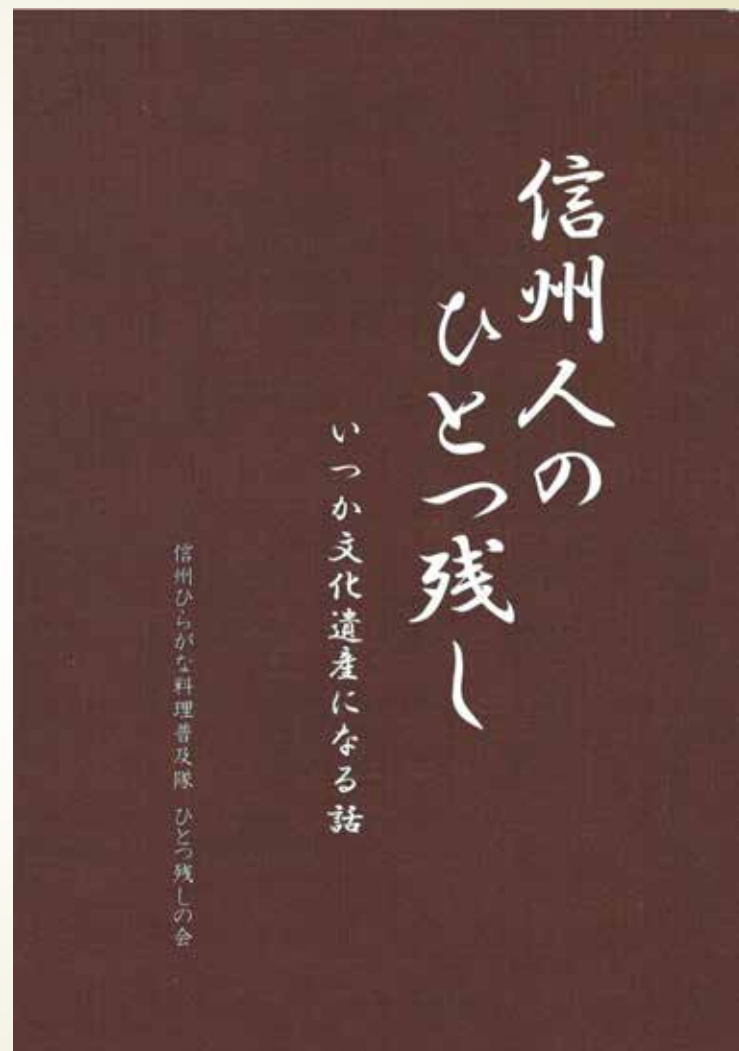
信州ひらがな料理普及隊

★和食、特に信州人の伝統的な食文化の推進と、食事に対する考え方（食べごとの心）を、伝えることを目的。

長野県内に拠点を持つ11組織により

構成され、箱膳を使った食育、信州の食文化の継承と共に、後継者（語り部）に育成にも力を入れる。

- ・「食べごとを学ぶ講座」の開催
- ・指導者養成講座の開催をサポート
- ・「食の風土記」づくり：地域の郷土料理、伝統料理をその時代に生きていた人からヒアリングのサポート
- ・『信州人のひとつ残し いつか文化遺産になる話』（2023年8月10日発行・・・懐かしい思い出や抱えている想いなどを書き綴る）



長野県学校給食会の取り組み

「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」

栄養教諭・学校栄養職員による献立コンクールを行い、
長野県産物活用の教材化やその調理法の開発を通し、
長野県産物の活用と普及、郷土の食文化の理解、食育の推進
等に役立てることを目的に平成23（2011）年より開催。

喬木村学校共同調理場

令和5年度
最優秀賞



課題献立部門

生坂村学校給食共同調理場



自由献立部門

<https://www.nagk.or.jp/information/>

おわりに

食育基本法（2005年）

感謝の心⇒食料自給率の向上のための教育

食と農林水産業をつなぐ教育

食と自然環境の実態を知る教育

⇒生産や食文化の体験を地域の方と連携して行う。

圃場、資料館・博物館、道の駅、公民館など

での体験・情報発信

“日本の食べごと文化を大事にすること”

**伝えるには、食と農業を感動を持って伝える、
一緒に育て観察して、作り、味わう機会を
意識してつくる。遊びの中で（子どもも、大人
も）学ぶ。自ら学びとる力を信じる。**

ご清聴ありがとうございました。

長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授
平成26年度文化庁文化交流使
和食文化国民会議 理事／調査・研究部会長
中澤 弥子

Email; nakazawa.hiroko@u-nagano.ac.jp