

富山米と地場産食材を使った「とやまの家庭料理」の普及



富山県

- 富山県では、富山米と新鮮な魚介、野菜などの旬の地場産食材や、地域に伝わる食文化を活かした栄養バランスの良い食生活を「富山型食生活」と呼んでいる。
- 消費者団体、教育関係、健康関係、県等行政、有識者等で構成される富山県食育推進会議では、「富山型食生活」の普及促進を図り、富山県の食文化を伝承するため、「とやまの家庭料理メニュー集」を作成し普及を図っている。

【取組の内容】

○家庭料理メニュー集の作成・配布

富山県食育推進会議では、県下各地域に伝承している郷土料理やおふくろの味について、そのいわれや作り方の情報をとりまとめ、「とやまの家庭料理メニュー集」を作成。

食育関係者や各地域・団体等が開催する研修会やイベント等での配付、料理教室「いきいきとやま食育クッキング」での調理方法の紹介、県のホームページへの掲載などにより、普及を推進。



「とやまの家庭料理メニュー集」

【取組の成果】

料理教室「いきいきとやま食育クッキング」の参加者のアンケートでは、料理体験を通じ、「富山型食生活」や「郷土料理」を食生活に取り入れるきっかけになっていることがうかがえる。

また、富山県が実施した食育アンケートの結果から、「富山型食生活」が普及していることがうかがえる。

○「いきいきとやま食育クッキング」参加者の感想

- ・県内産の美味しい米や野菜、魚介類を使って作る伝統料理を日常に多く取り入れていきたい。
- ・地元産食材を使った郷土料理の実習で、改めて地元の良さを知ることができた。

○食育についてのアンケート調査(抜粋)

問 主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスをとっていますか

ほとんど毎日できている	24.3%
おおむねできている	57.5%
あまりできていない	16.2%
まったくできていない	2.0%