



関西 食の「わ」プログラム



「たがの たべるを つなぐ」

- 主催者名 : YOBISHIプロジェクト
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 8年 3月 31日
- 開催場所 : 【滋賀県 多賀町】
胡宮神社 社務所／桃原庵・ごぼう畑
藤瀬 草の根ハウス(藤瀬公民館) など



よびしの食

プログラムの概要

- おくどさんで茹でる ちまき作りと野草観察
- イタドリ煮を継承しよう
- 伝統野菜 桃原ごぼうの種まきから収穫までと、郷土料理を味わう
- おくどさんで大豆を茹でて、多賀町内で作った糶と大豆で味噌を作ろう

食や食文化継続のための工夫

- 紙媒体「よびし通信」に郷土料理の作りやすいレシピを載せて随時発行
- SNSで情報発信（Instagram・Facebookではイベントなど四季折々の情報発信・noteではレシピ・食の背景を詳しく記録発信）、YouTubeで記録動画発信
- ワークショップで昔ながらの方法（おくどさん・杵臼・紅鉢など使用）を体験。地元のお母さん方の協力を得てこの地ならではの文化を体感してもらっています。家庭でも簡単に出来る方法をミニレシピ本にして渡しています。