

醤油発祥の地での小学生への地産地消の食育活動
および第2のグルメ開発の実施

石川ゼミ(羽衣国際大学)

管理栄養士を目指す学生が、少子化の影響で食文化の継承が困難となっている湯浅町(醤油発祥の地)で、地域住民を巻き込んで、特徴ある地元産品を使用した料理教室を実施。

醤油発祥の地湯浅町で、特産品を使用したレシピを作成

醤油発祥の地、和歌山県湯浅町において、特産品を使用したレシピを作成し、広報誌に掲載、冊子にまとめる地産地消の取組。

醤油麴を使用した鶏の唐揚げを開発し、仕出し組合と連携することで販売目前となっており、新たな形で食文化を継承。



醤油麴を使用した鶏の唐揚げ等

金山寺味噌を用いて、食文化を継承

湯浅町特産の金山寺味噌を用い、小学校高学年を対象に、地域住民を巻き込んだ料理教室を開催し、食文化を継承。

地域住民が関わることによって、先祖代々からの言い伝え、調理技術などを直接子どもたちに伝承可能。



料理教室の様子