

大分県大分市

一般社団法人

大分学研究会

ならもと じょうじ
榎本 譲司さん
(代表理事兼事務局長)



～ 食や自然、歴史など大分の多面的な魅力を発信～

【所属団体】

一般社団法人大分学研究会（2011年設立、2012年法人化、個人会員147名、団体会員19団体）
(TEL)097-538-9731 (FAX)097-538-9724 (E-mail)oitagaku@gmail.com
(WEBサイト)http://www.oitagaku.com

【活動のきっかけ】

大分県庁に在勤中、2002年のFIFAワールドカップ大分開催に関わったことをきっかけに、退職後も大分の発展のために何かやりたいと考えていた。そのような時、仕事で知り合った辻野功氏から、大分の魅力を発信しないかと声が掛かり、共に大分学研究会を立ち上げることになった。

※辻野功氏（初代会長、香川県出身）：京都の大学で政治学の教授をしていたが、住みやすい県を調べた際、大分に魅力を感じ、定年を待たずして、大分の大学から招聘を受け、滋賀県の自宅から大分に転居した。暮らし始めて県民から「つまらないところだろう？」と言われ、大分県民が地元の魅力に気づいていないと感じた。そこで、大分は多面的な魅力があること、また、地域ごとの違いが大きく、面白い県であることを県民に発信していきたいと思い、榎本氏に声を掛けた。

【活動概要・活動実績】

- ・しんけん大分学検定の実施（毎年1回実施、今年で11回目、対面とリモート併用）
- ・大分学研究会例会の開催（奇数月、対面とリモート併用）
- ・おおいた魅力体験ツアー実施（偶数月、地域の名物料理体験ほか）
- ・大分学研究叢書出版（第4巻まで出版済、郷土料理関係含む）
- ・大分合同新聞「教えてぶんぶん！大分学」に原稿提供（毎日連載中）
- ・親子郷土料理講座（今年で3年目、文化庁事業、コロナ禍はリモート）



～郷土料理講座チラシ～

【取り組む中で感じる課題・問題点・困難な事柄】

会員数が増えないため、財政的に厳しい。若い会員が少ない。

【和食文化の保護・継承について】

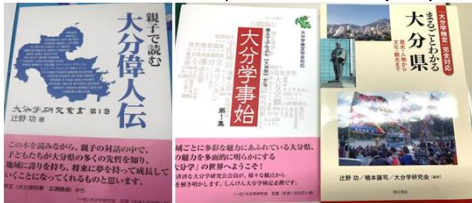
地元産の食材や地元ならではの食材を使用する郷土料理は、地産地消につながり、ひいては地域の振興にもつながる。食が大分の魅力の大きな要素。

【今後の展望・目標】

- ・現在取り組んでいる活動を今後も続けていきたい。
- ・大分県中部振興局が事務局となって食材の産地、栽培方法、市場、それが食卓に届くまでの各段階で、サステナビリティ（持続可能性）を意識した食・食文化を目指す「大分サステナブル・ガストロノミー推進協議会」の委員として、持続可能な食文化を広めていきたい。
- ・今までは大分県の中で大分の魅力をPRしてきたが、今年からは東京タワーでの物産PRなど、大分の魅力を物産や食を通じて外向きにもPRしていこうと思う。

【★ネットワーク九州会員の方々へ★】

- ・郷土料理を未来に繋げるためには、若い人に興味を持ってもらう必要がある。そのためにレシピ改良（郷土料理のイメージを変える）やオンライン講座をして継承することが大切。
- ・親子郷土料理講座の開催時、食材集めが大変だった。地域のスーパーや生協、企業等とコラボした食材セット（地元の生産農家に協力してもらい地元産の食材を入れ、一緒にレシピや歴史等を書くと広まりやすいのではないか）があると、郷土料理を気軽に作ってみようという人が増えるのではないかなと思う。



～大分学研究会出版～



～創作郷土料理冊子（レシピは一般社団法人大分学研究会のYouTubeチャンネルでも発信）～