

【取組主体の概要】

尾張旭市アグリ生活研究

- ・所在地：愛知県尾張旭市西大道町前田3766(会長宅)
- ・設立時期：昭和62年3月
- ・会員数：29名
- ・URL：-

◆取組対象地域◆
愛知県尾張旭市

【取組の経緯・問題意識】

- 他団体で一部の小学校や児童館で、特産品のいちじくを使ったジャム作りやしめ縄作りを実施していたが、市は講座を継続して広範囲で実施できる活動人数の多い「アグリ生活研究」に講座の実施を依頼した。

【取組の内容・特徴】

- 市内の保育園、児童館、小学校に出向き、いわれやお米を大切に扱っている話しをしている。「おこしもの」に使う米粉は、地元産の米をJAの製粉機を使って製粉している。しめ縄やいちじくジャムの材料は、グループ員が栽培している。

【取組の効果】

- 保育園、小学校と継続して開催しているため、保育園で体験した後に小学校でまた経験するので、季節が来るたびに思い出してくれる。「アグリ生活研究」のグループとしての活動も紹介するのでイベント会場でも親しみを持たれる。

【今後の展望】

- 実習を通して「おこしもの」は身近な食材で簡単にできることがわかり、「家でやってみたい」の声に励まされて続けている。グループ員の無理のない範囲で取り組みたい。

体験学習による地域の伝統的な食文化(守口漬け)の伝承

— 扶桑町守口大根漬物組合・(株)扶桑守口食品・扶桑町役場産業環境課 —

【取組主体の概要】

扶桑町守口大根漬物組合
(株)扶桑守口食品
扶桑町役場産業環境課

- ・所在地：愛知県丹羽郡扶桑町
- ・事業開始：平成22年度
- ・児童数：町内の小学校3年生から5年生の約1,000名
(平成27年)

◆取組対象地域◆ 愛知県丹羽郡扶桑町



扶桑町内の小学校における収穫体験

【取組の経緯・問題意識】

- 地元の小学校が近隣の生産農家と守口大根の収穫体験を行っていたが、収穫した大根を家に持ち帰っても食べ方もわからず、ただ「長い大根だね」という感想で終わっているのを耳にし、それだけでは地域の特産物としての誇りや食育の啓発にならないと感じていた。地域の大人でも守口大根、守口漬けを知らない人が増えてきている。
- 守口大根は扶桑町にとって地域の文化そのものであることから、守口大根の播種から守口漬けとして商品になるまでの過程を小学生が体験することにより、時間をかけて完成される日本及びこの地域の食品加工の技のすばらしさを児童が体験し、それによって食べ物の大切さを自然に感じ取ってもらいたいということがこの取り組みのきっかけとなっている。

【取組の内容・特徴】

- 町内の小学校4校において、町に対する愛着や誇りを育むことを目的とし、守口大根の生産者3名と(株)扶桑守口食品の協力を得て、町の特産品である守口大根について、実際に種まきから製品になるまでを3年かけて体験しながら学習する。
- 3年生：種まき、収穫・4年生：2度の粕漬け・5年生：粕漬け及び完成品持ち帰り

【取組の効果】

- 給食で郷土の味を親しむだけでなく、製品になるまでを体験することで、より理解を深め、家庭で話題にのぼるなど、より身近なものになっている。



守口大根漬け



漬け込み作業の体験

【今後の展望】

- 今後は食べ方の提案の必要性も感じている。守口漬けを使った新しい調理方法を提案し、伝統的な食材の活かし方を通して、より身近な食品として地域の味を誇りに思えるよう啓発する必要があると考えている。
- 現在、守口大根の生産者も高齢化し、後継者が減少すると原材料の供給に不安があることから、生産者の跡継ぎになりたいと思える環境を作っていくことが大切だと考えている。
- 生産組織の法人化も一つの方法だが、今できることとして、規格外大根を利用した商品や食べ方の提案により商品化率を上げ、面積当たりの収入を上げることも大切だと思っている。

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 愛知県豊明市

- (公財) 愛知県学校給食会
- ・ 所在地：愛知県豊明市阿野町惣作87番地の1
 - ・ 設立時期：平成24年4月1日
 - ・ URL：<http://aigaku.org/>



調理実習

【取組の経緯・問題意識】

- 昨今、古くから地域に伝わる郷土料理を知らない、あるいは食べたことがない等、栄養教諭、学校栄養職員の郷土料理に関する知識が希薄になってきている。
伝統の食文化を継承するには、子どもの頃から郷土料理が身近に存在する環境作りが必要であり、学校給食という食育の場は、大きな意味を持つ。食育の指導者である栄養教諭、学校栄養職員の資質向上が必要と考える。

【取組の内容・特徴】

- 調理実習と専門家による講演を組み合わせた講習会である。調理実習では、伝統的な地元食材を使用した郷土料理を特徴や由来等の講話を交え調理する。その後、郷土料理に関する専門家による講演を受講することで、知識を広げている。
- 平成27年度は、尾張雑煮（郷土料理）と江戸雑煮を調理実習を通じて比較を試み、専門家の講演を受け、質疑応答により疑問点等の解決を図った。
平成28年度は、愛知県と他県の郷土料理を織り交ぜた、全国の郷土料理としての調理実習を行い、日本の気候や歴史から見た食文化の流れなど日本の「食」についての講義が行われた。



講師の調理指導



専門家の講演

【取組の効果】

- 愛知の郷土料理を学校給食献立に取り入れたり、アレンジした献立を立案したいという栄養教諭、学校栄養職員が増えた。
- 参加者・・・平成26年度43名、平成27年度39名、平成28年度28名

【今後の展望】

- 学校給食献立に郷土料理が活用されるように講習会を継続して開催し、食育支援につながる活動とする。今後は、愛知の郷土料理だけでなく、全国の郷土料理にも広げていきたい。

半田の醸造文化を活かした食文化の継承

—半田市観光課・(特非)半田市観光協会・半田商工会議所—

【取組主体の概要】

半田市観光課

(特非)半田市観光協会

半田商工会議所

・所在地：愛知県半田市東洋町2-1(半田市観光課)

・事業開始時期：平成21年度

・会員数：参加店舗：41店舗

・URL：<http://www.handa-kankou.com/kamosu/>

◆取組対象地域◆
愛知県半田市



ロゴマーク

【取組の経緯・問題意識】

○ 地域活性化と観光振興に寄与することを目的に、近世・近代知多半島の中核産業のひとつであった醸造業と、半田が培ってきた歴史的、文化的背景を活かし、醸造元、飲食サービス・観光関連事業所等が連携して、知多半島の醸造品を用いた「食」の提供を行い、醸造文化に親しんでもらう取組を開始。

【取組の内容・特徴】

- 醸造の心が息づくまち・はんだ。醸造元、飲食サービス・観光関連事業者等が連携して、知多半島の醸造品を用いたメニューを開発し、「はんだ醸すごはん」として飲食店等で提供している。
- 節句イベントや観光催事に連動した「はんだ醸すごはん」のキャンペーンの実施及びPR物の制作。



海鮮醸す丼

酢でしめた光り物他、数種類の季節の海の幸の刺身を酢飯の上に盛った丼です。

酢みそころうどん
夏野菜添え

冷たいおうどんに夏野菜の天ぷらを添えて、酢みそでこってりした中にさっぱりと。



【取組の効果】

- 市民の当市醸造業への理解と誇りの醸成につながっている。
- 飲食店等の活性化、一体感づくりにつながっている。

【今後の展望】

- 「はんだ醸すごはん」の更なる定着を目指し、年間を通じて四季折々の食メニューを市内飲食店で提供。市民の醸造文化への親しみを深め、地域の誇りを醸成し、地域活性化に繋がるとともに交流人口の増加を図るべく観光客等誘致に努める。

【取組主体の概要】

岡崎市食品衛生協会

- ・ 所在地： 愛知県岡崎市若宮町2丁目1番地1
- ・ 設立時期： 平成15年4月
- ・ 会 員 数： 2,529名
- ・ URL： <http://oka-fs.com>

◆取組対象地域◆ 愛知県岡崎市



【取組の経緯・問題意識】

- 市が実施したアンケート調査で、地元の郷土料理「煮味噌、味噌田楽、焼味噌、いがまんじゅう」の認知度が低い状況にある。

【取組の内容・特徴】

- 食育キャンペーン（JAまつり）で焼味噌作り体験、煮味噌試食、味噌田楽作りを実施。パネル掲示やレシピの配布により郷土料理を紹介した。
- 市の委託により、岡崎の郷土料理・菓子などに関して現状調査や関係団体・企業にヒアリングなどを行い、普及啓発を行うための資料となる冊子原稿の作成をした。



岡崎市食育メッセにて 岡崎市食品衛生協会ブース

【今後の展望】

- 平成27年度からの取組みを継続して普及啓発に取組み、郷土料理に関心を持つ人を増やしていきたい。
- 食育メッセ2016や食育キャンペーン（JAまつり）、郷土料理の調理体験などを通じて、岡崎市域における食育への関心を高め、いろいろな世代に郷土料理をアピールしていく。

【取組主体の概要】

とよた五平餅学会

- ・ 所在地：愛知県豊田市榭塚西町南山6番地
- ・ 設立時期：平成22年1月20日
- ・ 会員数：93名
- ・ URL：<http://www.toyota-go-hey.jp>

◆取組対象地域◆ 愛知県豊田市



親子五平餅教室

【取組の経緯・問題意識】

- 小学生とその保護者を対象に郷土食である五平餅を広めていくために平成24年から開催。
- 地域の伝統食や郷土食は、歴史と地域のつながりの中で培われてきた貴重な財産であるが、伝統食・郷土食の事を知らない大人が増えており、子どもに伝えていくことが困難になっている。そこで、郷土食などの食文化への意識を高めるため、子どもと大人が一緒になって地域の農産物・郷土食に触れる機会として、親子五平餅教室を開催する。あらゆる世代において、地域の風土や食材を活かした伝統食や郷土食の良さを理解し、伝承していくことが出来る社会を目指す。

【取組の内容・特徴】

- 小学生とその保護者を対象に郷土食である五平餅を広めるために、調理体験を通して関心を高めている。
- 米農家による米作りの講話、味噌蔵見学により味噌の成り立ちを学び、食への理解を深めることができる。
- 年に1回開催
- 五平餅の調理体験、味噌蔵見学を通して地域の農産物・郷土食に触れる機会を増やす。



五平餅

五平餅の調理体験



【取組の効果】

- 平成27年度より地元米農家と連携し、食材の成り立ち、地元食材への関心を高めた。
- 教室開催により、参加者の伝統食、地元食材への関心が高まった。
- 地元食材に興味を持つきっかけとなり、食材の成り立ちを学ぶことができた。
- 教室参加者は約40名

【今後の展望】

- 広く市民に啓発をしていけるよう、広報やHP等で五平餅教室を情報発信していく。
- 平成27年度から開始した米農家による米作りの講話を続けていき、より地元食材への関心を高めたい。



味噌蔵見学

「箱ずし」を中心とした安城市の古くからある食文化の保存による地域産業の振興と地域コミュニティの形成

—安城の食を考えるプロジェクト「安城食プロ・箱ずし保存会」—

【取組主体の概要】

安城の食を考えるプロジェクト
「安城食プロ・箱ずし保存会」

◆取組対象地域◆
愛知県安城市

- ・ 所在地：愛知県安城市赤松町梶1
安城産業文化公園デンパーク内クラブハウス
- ・ 設立時期：平成27年5月17日
- ・ 会員数：33名
- ・ URL：http://www.katch.ne.jp/~nihondanmarku/a_s_pro/index_spro.html



子ども箱ずし教室

【取組の経緯・問題意識】

○平成27年5月に、郷土の食文化を守りたいとの思いから、安城市内の農家、市民団体らで「箱ずし保存会」を発足した。

※「箱ずし」は安城市の代表的な郷土料理で、木の箱に入れて作ることから「箱ずし」と呼ばれたり、箱を重ねて詰め木を使い、押しをすることから「押し寿司」と呼ばれることもあるが、「安城・食・プロ」では、「箱ずし」として郷土の食文化を保存していくこととした。

【取組の内容・特徴】

- 「安城・食・プロ」は、安城市に古くからある食文化を守りながら、まちおこしや地産地消による食料自給率の向上、農・商・工・消が連携した6次産業化を視野に入れ、地域産業の振興や良好な地域コミュニティの形成を目的とした活動の展開をしている。
- 平成27年7月25日に「こども箱ずし教室」、平成27年9月27日に「アイデア箱ずしコンクール」を開催した。



アイデア箱ずしコンクール

【取組の効果】

- 「アイデア箱ずしコンクール」の作品を駅弁や飲食店などで商品化につなげ、安城市の郷土料理を広く知っていただき、安城市の活性化につなげていきたい。

【今後の展望】

- 明治用水の恵みにより発展した郷土の食文化を守り、伝統的な郷土料理を広く知っていただくとともに、元気な地域づくりに貢献していく。

親子で体験！「おこしもの」づくり ～おこしものでしょくまるファイブを作ってみよう！～

－刈谷市農政課－

【取組主体の概要】

刈谷市農政課

- ・ 所在地：愛知県刈谷市東陽町1-1
- ・ 設立時期： -
- ・ 会員数： -名
- ・ URL： -

◆取組対象地域◆ 愛知県刈谷市



おこしもの

【取組の経緯・問題意識】

- 平成23年度より、この地方の伝統食である『おこしもの』を子ども達に伝えていきたいと、「しょくまるファイブ応援団刈谷」の協力のもと開催。

【取組の内容・特徴】

- 刈谷（愛知教育大学）で生まれた食育キャラクター「しょくまるファイブ」を活用し、バランスの良い食生活の大切さを学ぶとともに、この地方の伝統食、行事食である『おこしもの』づくりを通して、地域で培われた食文化などへの興味・関心を深めてもらう。
- 地元でとれた米粉を使ったおこしもの作りだけでなく、「食まるファイブ応援団刈谷」による食育劇も行った。



食まるファイブ応援団刈谷

【取組の効果】

- 郷土料理に関心を持つ者が増えてきた。

【今後の展望】

- 今後も、この地方の伝統食、行事食である『おこしもの』づくりを通して、地域で培われた食文化などへの興味・関心を深めてもらう。

地域資源「高浜とりめし」によるまちおこし活動

— 高浜とりめし学会 —

【取組主体の概要】

◆取組対象地域◆ 愛知県高浜市

高浜とりめし学会

- ・ 所在地：愛知県高浜市湯山町六丁目7番地3
- ・ 設立時期：平成22年6月3日
- ・ 会員数：90名
- ・ URL：<http://www.torimesi.com/>



高浜とりめし学会

【取組の経緯・問題意識】

- 高浜市吉浜地区は昔から鶏卵業が盛んで、その関係からニワトリ料理として「とりめし」が家庭の味として引き継がれてきた。高浜市民なら誰でも知っている「とりめし」でまちを元気にしたいという思いから、商工会女性部、食品部会を中心に高浜とりめし学会を組織し、活動を開始。
- 高浜とりめし学会は、「とりめしでまちを盛り上げよう」と2010年に発足。卵を産まなくなった鶏の歯ごたえのある鶏肉を使った甘辛い味の混ぜご飯、「高浜とりめし」でまちおこしに取り組む団体である。

【取組の内容・特徴】

- 活動当初は、市内の神社で行事の時に食べられている「とりめし」レシピの研究をして代表的な味を調査。
- 市内の小中学校へ高浜とりめし学会の活動や「とりめし」による地域活性化について出前授業を行っている。年に1回、福祉施設にとりめしの寄贈をして利用者に喜ばれている。
- ご当地グルメでまちおこしに取り組む団体で組織する愛Bリーグに加盟し、イベント出展や全国のご当地グルメでまちおこしに取り組む団体と連携を取っている。
- 親子とりめし教室の開催、とりめしの特徴や高浜市の観光スポットをPRするテーマソングや高浜とりめし学会のゆるキャラを作り、PR活動に役立っている。



とりめし

学校給食で



【取組の効果】

- 最近では、ご当地グルメとして注目されメディアに取り上げられることも多く地域活性化に一役買っている。
- 市内の飲食店ではランチの人気メニューになっておりメディアに取り上げられることが多くなっている。市内のイベントでは複数の飲食店が自慢のとりめしを販売し、それぞれ人気のメニューとなっている。とりめし関連商品も開発、販売されており地域経済の活性化のきっかけになっている。

【今後の展望】

- 地元のイベント等を通じて、色々な世代にとりめしをアピールしていく。親子とりめし教室を開催し、郷土で受け継がれてきた食文化に対する地域全体の意識の底上げを目指す。
- 学校給食を通じて子どもの頃の食習慣や味覚の形成を地元食材で育む取組へとつなげたい（食育活動と連携）。
- とりめしをPRする市民ボランティアの募集を行い活動を広げていきたい。

【取組主体の概要】

農村輝きネット・あつみ

- ・所在地：愛知県田原市小中山町一分35-3
- ・設立時期：昭和39年4月
- ・会員数：36名
- ・URL：-

◆取組対象地域◆
愛知県田原市

【取組の経緯・問題意識】

- 家庭で郷土料理が作られなくなっているという会員の意見もあり、地元の農産物を使用した郷土料理を次世代へ伝えることを目標に平成4年から活動開始。

【取組の内容・特徴】

- 地元の高等学校において、郷土料理の出前授業を行う（平成4年～）。体験型講習により次世代への伝承に寄与。
- 市内3高等学校の生徒に、地域に伝わる郷土料理の紹介、地元農産物を利用した調理方法等の体験型講習を実施するなど、地域の伝統的な食文化の次世代への伝承活動を担う。



地元農産物を使った調理講習

【取組の効果】

- 取組を実施した高校生を中心に、郷土料理に関心を持つ者が増えてきている。

【今後の展望】

- 高校生のみならず、市民に対しても郷土料理の伝承活動を行い、アピールしていく。
- 郷土料理のレシピ集を作り、伝承活動の一助とする。