

## 【取組主体の概要】

みえ食文化研究会

- ・ 所在地：三重県津市大谷町240番地
- ・ 設立時期：平成11年
- ・ 会員数：約50名
- ・ URL：

◆取組対象地域◆  
三重県全域



三重県内の食文化を調査し  
編集出版した成果物

## 【取組の経緯・問題意識】

- 平成10年度に三重県文化課が「みえ食文化懇談会」を立ち上げ、その中で、食文化を守り育て振興する重要性、取り組み体制の連携の必要性などを話し合った。その後、成田美代（三重大学教育学部教授）、大川吉崇（学）大川学園理事長）が設立発起人となって、平成11年3月に、一般公募で50名の会員を得て「みえ食文化研究会」が発足し、県内に伝わる食文化を調査・研究、伝承や活用を図りながら普及と情報発信などを行っている。

## 【取組の内容・特徴】

- 食文化の伝承と普及のため、三重県の食材と郷土料理の調査を行い、冊子に取りまとめて普及している。これまでに「三重の味 千彩万彩」、「続 三重の味 千彩万彩」「みえの食彩発見」、「美し国 みえの食文化」を刊行した。
- 公開の食文化講演会、郷土料理講習会を行い、広く一般に、郷土料理を伝える活動を行っている。
- 県立図書館への展示協力として企画展示を行うほか、依頼のあった事業に協力している。



郷土料理講習会の様子

食文化講演会の様子



## 【取組の効果】

- 現在では地産地消活動は当たり前のように行われているが、三重食文化研究会の啓発活動が三重県各地域で展開されている地産地消活動のきっかけ・促進になった。

## 【今後の展望】

- 地域の食文化の調査・記録については、既に2冊の出版物を発刊しているが、まだすべて網羅できていないため、今後も取材調査を継続して行い、第3集にまとめていきたいと考えている。
- 収集できた郷土料理は講習会を開いて伝達していきたい。特に次世代を担う若い世代への継承を課題としたい。
- 今後も県内各種の団体と連携しながら、三重県の食文化を発展させたい。

# 早田地区における地域の伝統的な食文化の継承

ービジョン早田実行委員会ー

## 【取組主体の概要】

ビジョン早田実行委員会

- ・所在地：三重県尾鷲市早田町6-3
- ・設立時期：平成21年
- ・会員数：30名
- ・URL：-

## ◆取組対象地域◆ 三重県尾鷲市



早田寒ブリまつり

## 【取組の経緯・問題意識】

- かつては700人近くが住んでいた早田地区では過疎化、高齢化が進み、現在は150名足らずの小さな集落になっている。このような中で「わが町、そしてかけがえのない故郷早田の存続に向けて」をキャッチフレーズに、平成21年度に三重大学との連携により「ビジョン早田実行委員会」を結成し、取組を実施している。

## 【取組の内容・特徴】

- 「ビジョン早田実行委員会」は、過疎・少子化対策として地域の有志が三重大学の力を借りて設立した組織で、地域の魚食文化を普及する「早田寒ブリ祭り」の開催や地域の食文化を取り入れた弁当作りなどに取り組んでいる。
- 委員会では、「地域づくり」「地域の情報発信」「防災」などの取組を5つの部会で行っており、平成24年度からは部会の1つとして「笑顔食堂」がスタートした。この「笑顔食堂」を中心に、定置網で漁獲される魚をはじめとする地域の食材や食文化を取り入れた弁当や惣菜などを販売している。
- 平成24年からは地域の魚食文化を普及する「早田寒ブリ祭り」を開催している。



寒ブリ丼の試食



寒ブリ丼

## 【取組の効果】

- 早田地区の取組は、三重大学や慶應義塾大学など、地域外の「よそ者」とも交流しながら、時間をかけて地域でビジョンを共有しながら取り組む、「小さな自治」による地域づくりのモデルケースとして、高く評価されている。
- 「早田寒ブリ祭り」は平成28年で3回目を迎えた。年々来場者は増加し、今年度は地区外からの参加者約1000人でにぎわった。

## 【今後の展望】

- 物産品の開発などを進め、さらに活動を広めていく予定。

## 【取組主体の概要】

ととकिन  
魚々錦会

- ・所在地：三重県度会郡大紀町錦891-1
- ・設立時期：平成21年
- ・会員数：24名
- ・URL：<http://totokin.jp/>

◆取組対象地域◆  
三重県度会郡大紀町



錦の郷土料理 ベっこう寿司

## 【取組の経緯・問題意識】

○ 錦地区で定置網やまき網漁業で漁獲されるアジ、サバ、イワシなどの浜値とスーパーなど流通小売店における売価とのギャップ（浜値と比べてスーパーでは高値で売られている）や、流通している水産物の品質の低さに疑問を感じたメンバーが、「自分達で魚介類を新鮮なまま皆さんに届けたい、もっと美味しい食べ方を知ってほしい」と思うようになったことがきっかけで、平成21年に会を結成し、取組を開始している。

※ ベっこう寿司とは・・・錦地区の郷土料理で、しょうゆ漬けたブリの刺身をチラシ寿司の上のせたもの。

## 【取組の内容・特徴】

- 「魚々錦会」は、地元漁業者の配偶者など地区の女性が所属する漁協の女性部が中心となり結成された組織で、地元の魚介類を使った加工品の開発・販売や、「錦ぶりまつり」の開催、漁業体験の受け入れによる魚食普及活動などに取り組んでいる。
- 魚食普及の取組として、「錦ぶりまつり」を平成22年から行い、ベっこう寿司などの郷土料理やブリの刺身の調理、漁師汁のふるまいなどを行った。
- 魚食普及の取組として、小中学生を対象に魚さばき体験を実施している。
- 移動販売車「魚々錦号」を使った鮮魚等の販売を行う。
- 伊勢まだいの塩麴漬けやアカモク入りのサバ団子などの加工品を開発し、直売施設「魚々錦」などで販売するとともに、学校給食へ提供している。



にぎわう錦ぶりまつり



移動販売車「魚々錦号」

## 【取組の効果】

- 「錦ぶりまつり」は平成28年で6回目を数え、近年は5,000人以上が来場している。
- 加工品として開発した「マダイの塩麴焼き」は平成28年3月に、水産庁主催で開催された「第3回FISH-1グランプリ」の「ファストフィッシュ商品コンテスト」で準グランプリを受賞した。

## 【今後の展望】

- ぶりまつりや魚々錦号による移動販売など、これまでの活動をさらに広めていく予定。