

あいちの食文化を次世代へ継承していくための取組

愛知県



○ 第3次愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2020」では、日本の食文化や郷土料理等の理解と継承に取り組むこととしており、平成28年度には、郷土料理のいわれや歴史等について紹介した『あいちの郷土料理レシピ50選』を作成した。

○ この『レシピ50選』を活用して、長い間に培われてきた郷土料理を中心とした地域の食文化への理解と次世代への継承を促すため、一般県民を対象とした「シンポジウム」、各地域で食育の推進活動を自主的に行っている愛知県食育推進ボランティアを対象に「郷土料理講習会」を開催した。

【取組の内容】

○ 愛知県の食文化を次世代へ伝えるための「シンポジウム」の開催

- ・開催月:8月
- ・参加者:一般県民、食育関係者等202名
- ・内容:
基調講演「愛知県の郷土料理の魅力について」
パネルディスカッション
「地域で伝える郷土料理等の食文化」
優良食育活動事例報告



基調講演の様子

○ 「郷土料理講習会」の開催

- ・開催月:8月、9月の計2回
- ・参加者:愛知県食育推進ボランティア等延べ48名
- ・内容(メニュー)
「かしわのひきずり」「酢味噌そうめん」「とうがんのくず煮」
「とうがんとごま酢和え」「鬼まんじゅう」



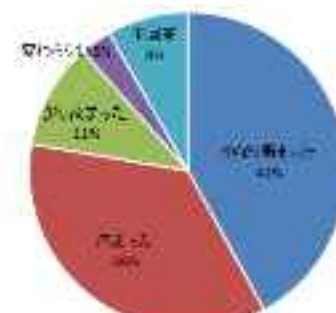
郷土料理講習会の様子



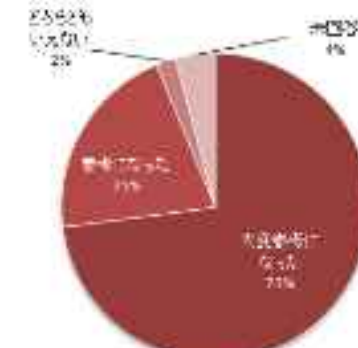
あいちの郷土料理メニュー

【取組の成果】

- 「シンポジウム」の参加者からは、「郷土料理の話は興味深く、団体の研修会でも講演してほしい。」「今後の食育活動の参考になった。」という意見が聞かれ、アンケート結果でも「伝統的な料理や作法の継承への意識」について、参加者の78%が「かなり高まった。」「高まった。」と回答。
- 郷土料理講習会の参加者の94%が「大変参考になった。」「参考になった。」と回答。



伝統的な料理や作法の継承への意識
(「シンポジウム」参加者へのアンケート結果)



「郷土料理講習会」参加者への
アンケート結果



郷土料理を中心とした地域の食文化と継承の重要性への理解を深めることができ、それぞれの地域、学校、家庭での波及が期待される。