

「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 第3回若狭地方の郷土料理」

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
30名	22名	22名	22名 (福井9, 京都8, 岐阜5)

2. 事業内容 (概要)

◆ねらい

- ・若狭地方の食文化についての理解を深めるとともに、地元ならではの食文化の大切さを発信する。
- ・地域や他施設との連携を図るとともに、合同事業としての事業展開を想定したプログラムの企画・運営を行う。

◆期日・期間

2018年1月 13日(土)～ 1月14日(日) 1泊2日

◆後援・協力団体

協力：御食国若狭おばま食文化館・小浜海産物株式会社・谷田部ねぎ生産組合

◆参加者分析

食育シリーズ第1回へしこ作りと第2回なれずし作りに参加された9名と初めて参加された13名の合計22名で開催された。

◆企画のポイント ◇プログラム

	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
一月十三日(土)	受付	はじまりのつどい	小浜海産物見学	谷田部ねぎ収穫体験	食文化館見学		移動	夕食	「若狭の郷土料理」講座	入浴	就寝
	7	8	9	10	11	12	13				
一月十四日(日)	起床・洗面	朝のつどい	朝食	荷物片付け	活動準備	移動	郷土料理づくり		おわりのつどい	アンケートの記入	解散

◇「若狭の郷土料理」講師 栄養士 時岡真佐子 氏

◇「谷田部ねぎ収穫体験」案内 谷田部ねぎ生産組合長 池田良光 氏

○事業の特色

この事業は、焼いた鯖を使って焼く鯖汁などの郷土料理に取り組める体験である。また、

【普及啓発事業】

焼き鯖汁の食材として使われる谷田部ねぎの収穫体験、地元の特産のさき漬け工場の見学、若狭の郷土料理の講演など地元の食に関連する幅広い学びもできる事業である。郷土料理体験で学んだことが、自身の生活の中で活用することができる。

○今年度の位置づけ

今年度初めて行う事業である。若狭地方には様々な郷土料理があるが、食育体験シリーズで取り組んでいる鯖との関連の深い焼き鯖汁作り体験をメインに事業を進めた。地元の一部人でしか口にするのでできない郷土料理を作り、味わう体験は非常に貴重である。調理体験だけでなく、収穫体験や講演や見学などの体験を組み合わせることで多面的に食の重要性を感じてもらえる事業として位置づけた。

◆運営のポイント

本事業は、御食国若狭おばま食文化館・谷田部ねぎ生産組合・小浜海産物など協力しながら実施した。そのため、代表の方との連絡を密に取った。会場が分散していて、冬場で雪などの影響を受けることを予測して、移動手段として貸し切りバスを利用した。上記の施設を活用するため、施設の方とスタッフと参加者がうまくコミュニケーションがとれるように、職員・スタッフを適切に配置した。

◆安全管理のポイント

郷土料理作りの体験では、様々な調理器具や用具を使用するため、各グループに市の食改善委員であるグループマーメイドの方に1名ずつ入ってもらい、注意が必要であることや調理のこつなどを教わり、安全に作業できるようにした。また、ボランティアやスタッフを適宜配置して、全体に目が行き届くようにした。

また、各施設や活動場所への移動の機会が多いので、周辺の安全が確認できるようなスタッフやボランティアの配置をした。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者（大人）	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	75%	25%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	100%	0%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	67%	33%	5%	0%
指導・助言について	75%	25%	0%	0%
指導の講師の対応について	83%	17%	0%	0%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

(2) 参加者の声

- ・初めて体験することばかりで新鮮でした。
- ・地域の文化を取り上げていて、若狭湾の特色を知ることができました。
- ・御食国としての若狭湾と朝廷との歴史をもっとしりたい。
- ・色々な家族とふれあえて楽しかったです。
- ・子どもたちの食体験はとても大切だとおもうので、今後も続けて欲しいです。
- ・また、郷土料理の紹介をお願いします。
- ・谷田部ねぎの話がうかがって、収穫体験もできたのでねぎを見る目が変わりました。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・郷土料理作りを体験し、郷土料理を味わうことで、鯖が地域の食文化の中に活かされていることが実感してもらえた。また、地元の食材であるねぎや特産物に触れる機会も持つことができ、若狭地方の食の豊かさも幅広く実感することができた。

- ・参加者が5つ班に分かれて、食改善委員さんやスタッフやボランティアも加わって活動したことで、より丁寧な指導ができ、参加者が安心して活動に参加できた。また、グループごとの交流も生まれたので良かった。
- ・若狭の郷土料理の話とともに、小浜市が推進している食の教育の話をしていただいたことにより、親子で食について考えてもらえる機会を持つことができた。
- ・食文化館のキッチンスタジオを利用することで、参加者は準備物なしで手軽に調理体験ができたので、今後も調理体験の際に利用していきたい。

(2) 課題

- ・今回初めて郷土料理を作る活動を行った。若狭地方には様々な郷土料理が存在しているが今後どの料理を取り上げるかが、よく考える必要があると感じた。へしこやなれずしに関連して鯖を使った郷土料理ですすめるのか、若狭の有名な食材を生かした郷土料理にするかは、関連からの広がりをもてる料理を選ぶことが重要だと思った。
- ・郷土料理体験をする前にスタッフも事前に調理する体験が必要だと思った。また、その郷土料理を味わってその良さを確認することで、より実感を伴った事業になると思った。事前体験のできる機会も早めに用意して取り組んでおくことの必要性を強く感じた。
- ・今回初めての企画した事業ではあった。参加者が定員に満たない状況で実施した。食育に関心のあるリピーターが半数で新規の参加者が半数の状況だった。親子で参加してもらおう企画なので、小浜市が行っている食の教育との関連した企画も必要ではないかと感じた。
- ・体験活動でも十分に満足してもらえなかった内容があった。谷田部ねぎの収穫体験では、「たくさんねぎをもっと引きたかった。」という感想があった。また、小鯛のささ漬け工場の見学で、「試食体験がなくて残念だった。」という感想もあった。参加者の視点で、協力団体にこちらからの要望ができなかったことが中途半端な体験になってしまったので、その教訓を次回に生かしていきたい。
- ・広報に関しても、鯖や食に関連する関連施設に協力をしてもらいチラシの配布の協力も得られるようにするなど、関心のある人にチラシや情報が届くような工夫も必要だと思った。

5. 活動の様子



【はじまりのつどい】



【ささ漬け工場見学】



【ささ漬け工場見学】



【谷田部ねぎ収穫】



【食文化館見学】



【若狭の郷土料理講演】



【郷土料理作り】



【郷土料理作り】



【郷土料理作り】