

「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	34名	27名	27名 (福井15, 京都5, 岐阜5, 石川2)

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

2019年1月 12日(土)～ 1月13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・とば屋酢店・元祖朽木屋

◆参加者分析

参加者の27名の中で、食育シリーズの参加経験者は14名で、リピーターが非常に多い。一方、自然の家での事業初参加の方が7名だった。全て家族で参加され、小学生のお子さんがおられる家族が多かった。未成年の参加者は、小学生が10名・年長児が1名だった。

◆企画のポイント ◇プログラム

	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
一月十二日(土)	受付	はじまりのつどい	とば屋酢店 見学	焼き鯖の試食 鯖焼き体験	食文化館見学	移動	夕食	入浴・自由時間		就寝
	7	8	9	10	11	12	13			
一月十三日(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

- ◇「とば屋酢店」見学説明 とば屋酢店 取締役専務 中野貴之 氏
- ◇「鯖焼き体験」鯖焼き指導 元祖朽木屋 店主 益田隆 氏
- ◇「郷土料理づくり」食文化館職員・小浜市食生活改善推進委員 (グループマーメイド)

○事業の特色

この事業は、鯖を使った郷土料理である「鯖寿司」「谷田部ねぎの鯖めた」とその他の郷土料理の「つぶ餡入りきな粉もち」「のっぺい汁作り」に取り組める活動である。また、若狭地方で祝い事などのときによく食べられている「焼き鯖」を焼く体験も行った。他にも鯖寿司に使われているお酢を作っているとば屋酢店の見学も行った。若狭の郷土料理が鯖などの地元の食材を上手に使用して作られていることが実感できる事業である。

○今年度の位置づけ

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「鯖寿司」「鯖のめた」などの郷土料理づくり体験をメインに事業を進めた。昨年とは内容を変更して、特に人気の高い鯖寿司作りを取り入れたのと、地場産野菜で有名な谷田部ねぎを使った「鯖のめた」作りを行った。普段取り組むことがなかなかできない郷土料理を作り、味わう体験は非常に貴重であった。また、調理体験だけでなく、鯖を焼く体験やお酢の醸造所の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・とば屋酢店・元祖朽木屋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り、参加者に興味を持ってもらえるような活動になる様に打ち合わせを行った。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推進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、移動の際に周辺の安全が確認できるように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	70%	26%	4%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	85%	11%	0%	4%
この事業の運営はどうでしたか	78%	22%	0%	0%
指導・助言について	74%	26%	0%	0%
指導の講師の対応について	89%	11%	0%	0%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

(2) 参加者の声

- ・朽木屋のおじさんのトークが面白かったです。
- ・お酢を作っているところを初めて見られて良かったです。
- ・昨年とは、また違った料理で楽しかったです。
- ・小浜市の郷土料理の体験ができてよかったです。
- ・一緒に行動するので、自己紹介や触れ合う機会があると良かった。
- ・郷土の食品作りの見学があれば楽しいなと思いました。
- ・普段、家で料理の手伝い等をほとんどしない息子も楽しんでやらせてもらいました。

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、鯖や谷田部ねぎが地域の食文化の中に生かされていることが実感してもらえた。今回は、人気の鯖寿司を入れたまた、地元のお酢の醸造所の見学す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、食改善推進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、参加者がより丁寧な指導を受けることができ、安心して活動に参加することができた。
- ・若狭の名物である焼き鯖を焼く体験を行った。焼き鯖を食べることはあっても、実際に焼く体験はなかなかできないことなので貴重な体験になった。また、焼き鯖がどのようにして作られているかを見学することもできた。実際に焼いた鯖の焼きたてを試食してもらい、焼き鯖のおいしさも実感してもらえた。
- ・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。
- ・学校以外にも、道の駅や食に関係する施設にチラシの配布の協力が得られるようにした。そのことで、子どもだけでなく食に関心のある大人にもチラシで情報が届きやすくなった。

(2) 課題

- ・参加者のアンケートの中にグループごとの交流を望まれる方もおられた。少しの時間でもいいので、グループごとに交流できる時間を設けると参加者同士の親睦が深まり、より充実した活動につながると思った。
- ・昨年に引き続き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。
- ・毎回、食に関心のあるリピーターの方が県外から多く参加してくださっている。一方1泊2日の事業で宿泊をとまなうためか、若狭地方の参加者がとても少ない。チラシの配布を若狭地方から少し離れた県内の嶺北地域や京都府や滋賀県などに広げた方が申込み数が増えるのではないかと感じた。
- ・鯖を焼く体験の時に、参加者全員が鯖を焼くことが出来なくて申し訳なかった。担当して下さる方に事前に活動内容や活動の回数など確認する必要があるがあった。全員が参加できない場合であったら、事前にその旨を参加者に早めに伝え、代表で参加する方を決めてもらうようにすればよかった。

5. 活動の様子



【普及啓発事業】

