

2014年3月7日(金)実施

# 日本全国郷土食シンポジウム ご報告

- 主催：農林水産省
- 協力：「和食」文化の保護・継承 国民会議／東京家政学院大学
- 会場：東京家政学院大学

## 「郷土食」文化を次世代へ、伝えよう。

「和食」文化がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、日本の食文化の伝統が、いま、見直されています。このシンポジウムは、全国各地で脈々と受け継がれてきた「郷土食」をテーマにし、日本各地の取組を「基調講演」「分科会（事例発表）」「パネルディスカッション」を通して共有することを目的としました。さらに「交流会」では、全国9ブロックから集めた「郷土食」の試食を実施。「郷土食」を核に、かけがえのない日本食・食文化に関する新しい気付きや発見と出会うこと、この文化を次世代へつなげていくことを目標にし、共に取組んでいくことが語り合われました。

## 【基調講演】「郷土食」普及のための提言

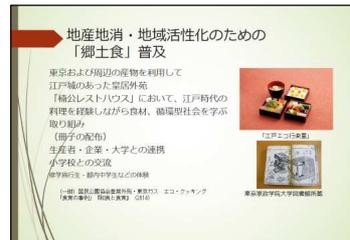
東京家政学院大学名誉教授、「和食」文化の保護・継承 国民会議 副会長  
江原 絢子 氏

郷土食というのはその地域の自然環境や、祭り、料理など色々な文化的環境によって形成され、伝承されてきたもので、それらの文化を融合させてひとつの郷土のものにしていった存在。定着するまでの様々な歴史があり、伝える側はそれらを魅力のひとつとして、思いとともに伝えることが郷土食普及のエネルギーともなり、また、次世代の嗜好に合うような形にアレンジを加える柔軟性も必要ではないか。

郷土食の普及させるための方法として、家庭・地域コミュニティでは小さい頃からその味に慣れさせること。また地域でも祭りのときなどそれを繰り返し味わい、なじみ、誇りを持つことにつなげるのが重要。

学校教育では、家庭科の授業などの学習の場だけでなく、学校給食を通して郷土食を伝えること。地域では商品化などを通じて、持続可能な地産地消にもつなげ、郷土食普及に繋げていく。地域、学校、家庭、企業、行政が上手く連携しながら、積み重ねて継続をしていくことが大事。各活動、課題などを共有できるネットワークづくりも、併せて必要である。

—以上のような提言がなされた。



## 【会場の様子】



**【交流会】「郷土食」9料理を実食提供しました**

■<北海道ブロック>豚丼(北海道)

寒い十勝地方で、身体が温まり十勝特有の料理という料理人の想いから生まれた料理



■<東北ブロック>せんべい汁(青森県)

青森県南では米の代用として粉食文化があり、冬の保存食として食されるようになった



■<関東ブロック>太巻き寿司(千葉県)

房総半島の農漁村で祭りや祝いの席に欠かせない伝統的な郷土料理



■<北陸ブロック>治部煮(石川県)

石川県金沢市の代表料理、煮込む時の「じぶじぶ」という音からその名が付いたとされる



■<東海ブロック>味噌煮込みうどん(愛知県)

主に尾張地方で大正時代頃、冬の定番食として保温性のある土鍋で食されるようになった



■<近畿ブロック>柿の葉すし(奈良県)

江戸時代、吉野地方で保存を目的に塩漬けの鯖を握り飯に添え柿の葉で包んでいたとされる



■<中国四国ブロック>なすのたたき(高知県)

なすの生産上位であり「たたき料理」に馴染みのある高知県で一般的に食される料理



■<九州ブロック>だぶ(福岡県)

博多の縁起料理として初節句や結婚式などで供される。「だぶだぶ」とは汁気の多さから



■<沖縄ブロック>ゴーヤーチャンプル(沖縄県)

「チャンプルー」とは方言で「ごちゃまぜ」の意。保存食の豚肉の塩漬けを用いた家庭料理



【会場の様子】



## 分化会 （事例発表）各地での「郷土食」の取組

### 【分化会1】家庭・地域コミュニティの現場から

コーディネーター  
長野県短期大学生活科学科健康栄養専攻 教授  
中澤 弥子氏

#### ◆青森の春夏秋冬にあわせた郷土料理の文化を伝える取組について

郷土料理研究家、栄養士  
千葉 彩子氏

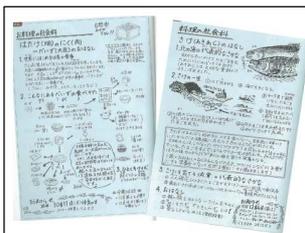
青森県の郷土食についての説明と、地元の郷土食の魅力を青森でどのように伝えてきたか、30年以上前に執筆した「郷土の料理」を発行して県内書店でベストワンに選ばれるまでや、NHK青森で5年間放映されて人気を集めた郷土食番組、女性誌やコミックなど各種メディアとの関わり方や料理教室の取組などを紹介。郷土料理は家庭料理であり、まず親が良いものだと考えて子どもに教えてあげることが重要であると展開。



#### ◆料理教室等を通じた子どもたちへの郷土料理の伝承活動

十勝郷土料理研究会会長、北海道食育コーディネーター、女子栄養大学生涯学習講師  
村田 ナホ氏

『子ども料理教室』に夫婦で携わり、その中で伝えてきた「お料理の家庭科」などの取組を紹介。郷土料理の伝承は単に料理を教えるだけでなく、歴史や文化など沢山の文化的な要素が詰まっており、感謝の気持ちや優しさといった心の問題を教える場にもなると展開。「食育」とは人を育てることであり、「食育カルタ」などの活用も交え、小さい子ども達に種をまいて育てていくことの重要性を語った。



#### ◆おばあから伝わる長寿食と郷土料理文化を継承する、農家レストランにおける取組

「笑味の店」 店主、社団法人沖縄県栄養士会 会員  
金城 笑子氏

大宜味村の“おばあ”たちとの交流を通じ、農家レストランで彼らに学んだ料理や商品開発、講師として招いた修学旅行体験、グリーンツーリズムや料理教室などを行った取組などを紹介。地元の素材・季節の素材を生かした郷土料理の素晴らしさと、それを教えてくれた長寿者のライフスタイルなどの良さを伝えた。いい伝統食材もそれを生かす場、使う人がいなくては育たないため、これからも伝承の活動を続けていきたいとの表明があった。



## ◆全国の「郷土食」研究と、食生活改善推進員ネットワークを生かした普及活動について

一般財団法人日本食生活協会 会長、全国食生活改善推進員協議会 理事長  
上谷 律子氏

全国1388市町村協議会ネットワークをもつ、全国食生活改善推進員協議会での活動について説明。郷土食普及につながるこれまでの各地域での取組みとして、食生活改善推進員が地域の小学校や公民館と連携して行う、「七草粥を食べよう会」の取組など全国各地の事例を紹介。また、郷土食を伝える上での提案として、幼児、小学生～高校生、成人、高齢者、それぞれの世代における行事食・郷土料理の伝承を図る提案を行った。

## ◆分科会1・パネルディスカッション

家庭・地域のコミュニティの現場における郷土食普及について、以下の様な課題とポイントが挙げられ、活発な意見交換がなされた。

1. 「連携を大事にすること」  
地域や学校や公民館や学生など今郷土食普及のために活動している既存団体とうまく横の連携をとって食育を行っていくことが必要。旗振り役として行政もその役割を担うべき。
2. 「記録を残すこと」  
時代の変化も踏まえながら、伝統的な食材・料理についての記録をしっかりと残すこと。  
ただの料理ではなく、その文化全体を考え、伝えていかなくてはならない。
3. 「家庭、地域ぐるみの食育」  
若い母親や、こどもたちへの食育が特に重要であり、郷土料理の食育は人間教育の真髄でもある。家庭だけでは非常に難しいので、学校給食での米飯給食も必要なのでは。そして今の若い人にどのように伝えるかアイデアを練ることも必要ではないか。（例えば祭りに郷土食を結びつける、歴史やストーリーで伝える等の提案）

## 【会場の様子】



※左から、千葉氏、村田氏、金城氏、上谷氏

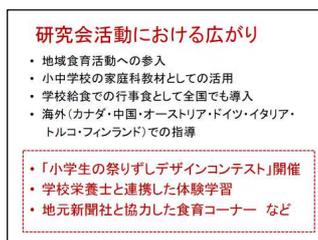
## 【分科会2】 学校教育（食育・給食）の現場から

コーディネーター  
日本料理アカデミー理事、奈良の食文化研究会理事、関西福祉科学大学客員教授  
的場 輝佳氏

## ◆太巻き祭りずしでこどもたちへ伝える、食文化の華

千葉伝統郷土料理研究会 主宰、郷土料理研究家  
龍崎 英子氏

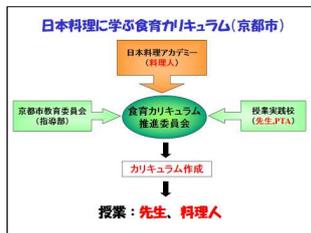
千葉の郷土料理・太巻きずしについての説明と、自身が行ってきた食育活動や学校や行政と連携した取組を紹介。学校の栄養士や調理師とともに、学校給食に郷土料理の太巻きずしを展開する試みや、卒業を記念した太巻きずし体験などの事例を発表。小学生の祭りずしコンテストの取組にも触れ、郷土食をどのようにして子ども達や地元での普及させてきたかについて発表を行った。



## ◆教育機関と連携した郷土食など食育活動について、京都府等での取組

日本料理アカデミー 理事、奈良の食文化研究会 理事、関西福祉科学大学客員教授  
 現場 輝佳氏

京都の日本料理人が集まった日本料理アカデミーで取組む、日本料理の魅力を子ども達に伝える活動「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」について紹介。地元小学校の授業で料理人が実際に立ち、京都の食文化・技・知識を伝える様子を実際の写真を交えて説明。だしの味をすり込む・おもてなしの心を伝える・旬の地元素材を使うなど京都の食文化を子どもたちに伝えていく、その重要性などについて述べた。



## ◆九州地域の学校で行われている地域の食材・郷土食を取り入れた食育活動事例

食・生活文化研究所エリス代表、食文化研究家  
 中山 美鈴氏

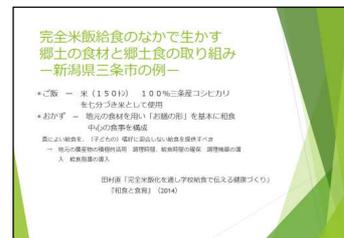
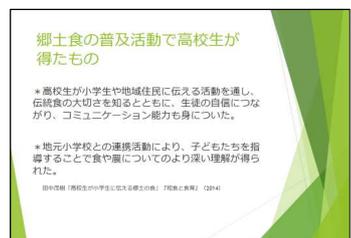
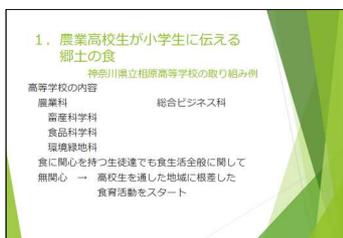
郷土食は大変だという誤解があるが、食材を無駄にしない、手間もかからず美味しい、昔の人が工夫をこらした沢山の知恵の結晶であるとして、その魅力について言及。福岡県の農業大学校や女子校、その他子どもたち対象の食育事業の事例を挙げて、学生や子ども達の好奇心の引き出し方、本物・本当の方法を教えることが重要であると説明。また、芥屋地区の伝統野菜「芥屋かぶ」を使った地域起こしなどを例に、地域連携活動の重要性についてもふれた。



## ◆学校教育における和食・郷土食普及の先進事例について

東京家政学院大学名誉教授、「和食」文化の保護・継承 国民会議 副会長  
 江原 絢子氏

高校生が自ら聞いて体験して学ぶだけでなく、更に小学生や地域住民に伝える活動を通じて、伝統食の大切さを知り、食や農についての深い学びにつながるという取組を行う、神奈川県農業高校の事例などを紹介。同校の企業や地域のイベントと連携するなど先進的な活動内容を報告した他、学校での食育の重要性から完全米飯給食を実現した新潟県三条市の例などにもふれ、学校という場における食育の重要性を語った。



## ◆分科会2・パネルディスカッション

学校教育の現場における郷土食普及について、以下の様な課題とポイントが挙げられ、活発な意見交換がなされた。

- 「学校における食育の必要性」  
 本来であれば家庭での食育が重要であるが、現代のライフスタイルではそれが難しく、家庭だけに頼らず学校や地域において連携した食育活動を展開することが求められている。
- 「学校給食でのふるさと料理提供や米飯食の実現など」  
 郷土食や日本の食文化を普及させるために、学校でもっとしっかりと作って給食で食べさせ、教えていくことが求められている。また、米飯給食の実現なども重要である。
- 「学校教育の現場における課題」  
 学校や給食の現場で郷土食の普及など食育展開を行う上では、教育委員会やさまざまな現場からの反発や予算問題などが課題となる。広く連携を図り、地域全体で動く必要がある。



### ◆東海・尾張地方の食文化と地域の活性化

東海地方の海里山の食文化研究会、愛知大学地域政策学部教授  
印南 敏秀氏

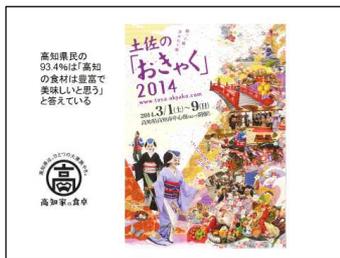
郷土食の材料となる、伝統食材の中には危機的状況にあるものがあることを紹介。愛知の郷土料理に欠かせない「八丁みそ」や、古くからの伝統野菜「宮重大根」など、継承が難しくなっている食材や調味料の存在にふれ、伝統の味を伝えようと尽力する作り手や、保全やブランド化を図ろうとする運動などについて言及。郷土食を味わうということ、そして現代において絶やさず伝えていくことの大切さやその課題について語った。



### ◆『土佐の料理传承人』など、高知県の食文化・郷土料理を伝承する活動

RKC調理師学校校長、土佐伝統食研究会  
三谷 英子氏

高知県の「皿鉢料理」などの郷土食や「おきゃく」など食にまつわる文化を紹介。また、県をあげて取り組む「高知家」観光キャンペーンの事例、県民が観光客に教えてあげたい「食の店」県民総選挙、南国土佐皿鉢祭り、土佐の料理传承人の制度など、郷土食をテーマにした地域おこしの取組についてふれ、郷土食の普及における行政と民間の連携の重要性などについても言及。県民が一体になりながら盛り立てている郷土食の現状を説明した。



### ◆分科会3・パネルディスカッション

地産地消・地域活性化の現場における郷土食普及について、参加者からの質問も交え、以下の様な課題とポイントが挙げられ、活発な意見交換がなされた。

1. 伝統食・郷土料理のクローズアップ  
和食は、上（高級料理）から下（家庭料理）まで、内容が非常に幅広い。郷土食普及の観点からも、高級料理にだけでなく、家庭料理にも関心が向けられるようになるといい。
2. 家庭以外での「郷土食」を伝える産業化  
子ども達に味を覚えてもらうには、本当は家庭での食育が重要だが、コンビニエンスストアや量販店など流通と連携し惣菜等で郷土食を扱う、産業につなげるのも一理ある。
3. 「郷土食」の後継者、残すべきものを見つめ直す必要性  
レシピだけでは郷土料理は出来ない。住んでいる人や作り手にしか分からない空気のようなものがある。食材や調味料、伝統工芸など郷土食にまつわるレッドリストを見つめ直す必要がある。行政との連携で意識をもって継承を進めていかなくてはならない。

#### 【会場の様子】



※左から、梅原氏、青木氏、印南氏、三谷氏

## パネルディスカッション「郷土食」その課題と可能性

東京家政学院大学名誉教授、「和食」文化の保護・継承 国民会議 副会長  
長野県短期大学生活科学科健康栄養専攻教授  
日本料理アカデミー 理事、奈良の食文化研究会 理事、関西福祉科学大学客員教授  
東海地方の海里山の食文化研究会、愛知大学地域政策学部教授

江原 絢子氏  
中澤 弥子氏  
的場 輝佳氏  
印南 敏秀氏

東京家政学院大学名誉教授 江原絢子氏がコーディネーターを務め、3つの分科会（分科会1「家庭・地域コミュニティの現場から」、分科会2「学校教育（食育・給食）の現場から」、分科会3「地産地消・地域活性化の現場から」）を通して確認された、先進事例と郷土食普及の課題と可能性について、各分科会の代表者とともに話し合った。

### ◆分科会1から

**郷土料理には手間がかかる、古いものだというイメージが強いけれども、簡単で美味しく、またヘルシーなものが沢山あるということ。**そして、その背景にはその土地の自然や歴史、物語が背景にあり、その土地の人自身＝アイデンティティでもあるという郷土食の価値、そして食の背景にある「文化的・社会的な要素」も一緒に伝えていくことが重要で、テレビや雑誌、コミックなどあらゆるメディアを活用して、**若い人のセンスや子供たちの視点にあわせた提案を行っていくことが有効である**ことが伝えられた他、伝統的な食文化を伝えられる貴重な長寿世代を活用し、食育やグリーンツーリズムを行ったり、地域の農家レストランでメニュー開発や商品開発を行うことなどを通じて、「郷土食」に詰まった昔の人の知恵を伝えていく沖縄県の取組や、全国にネットワークをもつ食生活改善推進員の活動事例から、地域で食育活動を展開する際に重要な点として、**小学校や公民館、老人会や地元自治体など、世代や年代を越えた地域が一体となった連携の必要性**が示された。

### ◆分科会2から

千葉県から伝統的な太巻きずしを復活させ地域の研究会グループと学校栄養士・調理師が連携して地元の子どもたちに太巻きずしをデザインさせるコンクールイベント等の展開事例や、京都府で行われている日本料理人が小学校と連携した和食の基本「だし」や食材、そしてもてなしの心や地元の食文化について子どもたちに伝える出張授業の事例、さらに九州エリアからは地域の特産品である梅を使った食品を通じた福岡の農業学校での食育授業や、長崎の郷土料理研究会による地元の郷土食をテーマに魚料理作り体験をさせる事例などが示され、**子どもたちに直接本当の「郷土食」作りや味に触れさせることで好奇心と興味を引き出す、その重要性**が確認された。さらに生徒自身が学ぶだけでなく、教える側にも立たせる深い食育を行う事例として、神奈川県農業学校の高校生の事例や、さらにこうした**郷土食を伝える食育を学校給食の現場でも展開する試みや完全米飯給食などを実現する取組みが各地で生まれていること**などにも触れ、そこでは教育委員会など様々な障壁が生じる場合もあり、今後の課題となっていることもあわせて報告された。

### ◆分科会3から

大分県のアンテナショップの取組から、そこで活躍する語り部の重要性についてふれられ、**「料理の物語や食材の背景にふれ、郷土食の魅力伝えること。そして、実際に地元へ招き入れること。」が必要**との報告や、石川県からは、石川・金沢の食文化の魅力伝える上で、食材、水、料理法、器など**食文化全体にこだわる地域の人たちの存在が、地元の食文化を支えていること**。そして、「武士の献立」という地元が舞台となった映画が武家社会の歴史と食文化の奥深さを伝えるよい事例となったとの報告があった他、高知県からは、知事をはじめ、県庁や地元の食の担い手たちが強力に連携して高知県の「食」を生かした観光推進イベントやキャンペーンが多数紹介され、いずれも**自治体と地域の人たちが一丸となって取組むことが重要**との報告が示された。さらに愛知県からは、六条潟の天然アサリや尾張の宮重大根など伝統的な食材が消えゆく危機的な状況が生まれていたが、観光や地域おこしの流れにのって、地元の保存会により復活させたり、食材を育てる海、山、里の環境を見直す動きも生まれているという事例が発表された。

参加者からも活発な意見や質問がよせられ、B1グランプリを例にあげた全国への郷土料理をテーマにしたイベントや、コンビニエンスストアなどの民間を巻き込んだ郷土食の活性化について提案があげられたり、小学校の子どもたちへ郷土食にまつわる食育の授業をどの様に行っていくべきか、などアドバイスを求める声もあがった。また、若い世代へどの様に「郷土食」の魅力伝えていくべきか、という問いに対しては**郷土食や和食の文化の背景を分かりやすく伝えていくこと。地道な活動を、行政側や学校側と協力して、そして草の根活動を続けるあらゆる人々と「連携」して続けていくことが重要**だということが共有された。

### 【会場の様子】

