

## 事業実績書

1 事業名 学んで知って食べて 備中の食魅力講座

2 実施期間 平成 30年 8月 4日～平成 31年 2月 17日

### 3 事業内容

#### ① 事業の目的・概要

岡山県備中地域は南北に広がっているため、その食文化は地域によって異なっている。伝統野菜や各地域の食文化も様々である。地域との協働で各地域の食文化を世代や地域を超えた参加者と共に学び、味わう。

さらに昔から伝わる地域の食文化を学ぶだけではなく、現代の生活ニーズに合わせた調理方法や、栄養バランスを考えながら、家庭で作りやすい形に変えて伝授する。

伝統野菜や食文化を次代へ継承する仕組みをつくる。

#### ② 事業の流れ等

食育料理教室を備中地域7か所で開催する。（レシピ、まとめ、リサーチシート）

月	地区	担当	開催場所	テーマ	メニュー
8月4日 (土)	浅口市 (寄島)	三宅理加	浅口市健康福祉センター	命あるもの最後まで美味しい料理で伝統産業と食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・えびだしそうめん</li> <li>・はものトントコ汁</li> <li>・酒粕ディップ</li> </ul>
10月10日 (水)	矢掛町	西野沙織 (矢掛屋)	矢掛町農村環境改善センター	矢掛宿の本陣で伝わった料理の復活とオーガニック町づくり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なら茶めし（大豆、小豆、栗のおこわ）</li> <li>・むかごのおこわ</li> <li>・玄米黒大豆味噌のきのこ汁</li> <li>・梨とベビーリーフ、まびき菜のサラダ、テンペのドレッシング</li> <li>・柚べし羹の茶巾絞り</li> </ul>
10月21日 (日)	新見市	秋山直子 富田智波	新見公民館	新見A級グルメと伝統食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千屋牛のしぐれ煮太巻きまた</li> <li>・稚あまごときのこの米粉フリッター</li> <li>・蕎麦がき入りけんちん汁</li> <li>・新見パフェ</li> </ul>

11月29日 (木)	井原市 (芳井)	藤井美佐 江尻教子 渡邊ももこ (農業女子)	芳井町の生涯学習センター	伝統文化の町に伝わる山の幸のご馳走	・鶏まぶし ・焼き唐馬(からうま)まん ・塩キャラメル大学芋 ・干し柿とバターのミルフィーユ
12月1日 (土)	高梁市	西原千織 松野夏子 (地域おこし隊)	川上町学習センター調理室	高梁流 クリスマスパーティ料理	・刺身こんにゃくのカルパッチョゆずドレッシング ・もち麦のピラフ ・ジビエのミートローフ ・鶏肉と根菜のポトフ ・パンプキンポテト
1月14日 (月)	総社市	秋山直美 住田美千代	久代分館	「パンワールド総社 伝統食との融合」ヘルシー&ビューティー River fish	・フナミンチと根菜のスープ ・フナミンチのサモサ ・スティックサラダ、麦麹味噌ディップ ・玉豆腐と赤米甘酒のお汁粉
2月17日 (日)	笠岡市 (大島)	浅野ツヤ子 石田文子 榎田弘香 (大島町づくり協議会)	大島公民館	こりゃたまげた! 笠岡まるごと料理	・げたフレークの進化系卵かけごはん(たまげた丼) ・たこのアヒージョ ・蒸し牡蠣のカクテル ・海老の麴漬け ・笠岡パフェ

### ③ 成果・効果

岡山伝統食を伝える活動の広がりの基礎ができました。

事業を通して、地域リーダーが育ちました。これにより、地域で独自の食育が盛んに行われていく基盤ができました。また、地域間の横連携もでき、相互に支え合う関係ができました。

- ・各リーダーは、地域の食と伝統料理をリサーチし、その結果を他のリーダーと情報共有する中で、各地域の気象や地形などの環境、どのような産業が盛んかにより、郷土料理の調理方法や利用食材の取扱い方などが影響を受けていることを理解されました。

- ・当たり前と思っていたことが他の地域ではそうではなかったことを理解し、その食文化の違いを地域の特性として次世代へ広め、継続していくことの重要性を地域リーダーが理解できた意義は大きいと感じています

- ・各リーダーに地域の伝統食についての共通認識ができたので、これからも情報を共有し合い、時には助け合いながら地域で自主的に料理教室などを実施してほしいと思います。新見はすでに2回目の料理教室を実施する等、意欲的に取り組まれました。

- ・また、今回の事業を通じ市町の観光担当者等とのつながりができたので、今後も地域リーダーには、市町との連携を密にすることで、観光と食のコラボで地域をさらに盛り上げていくことができるようになると思います。

また、農業をしているリーダーから、新規就農し農業を始めたが、「農は業にならず」と言う言葉を聞き、小作で、多品種小ロットで農家で作っているよい野菜を飲食店を中心にした流通に乗せる仕組みを考えるとという新たな課題に取り組む必要性を実感しました。

それらの成果・課題を踏まえ、次年度の取り組みへと繋げていきたいと思えます。

#### ④ 今後の課題・展開等

次年に取り組みたい事

- ・横のつながりを更に広める、自立した**自主運営**ができる団体発足
- ・食育に関する勉強会や研修会の開催
- ・備中食マルシェ実施し、隠れた地域の食材の新しい**流通確保**

#### ⑤ 県民局と協働した効果及び課題

広報やそれぞれの市担当との関係もでき、非常に助かりました。備中地域から全県へこの活動が広がるように、連携を強めていきたいです。

参考HP <https://www.momomadam808.com/2018seminar>



