

## 夢づくり協働推進事業の実施状況 18

### 事業名

地域の食文化伝承と地域農産物活用促進事業

### 事業の概要

近年、食を取り巻く環境がめまぐるしく変化する中、備中地域の中で育まれた食文化の見直しとその良さの伝承、安全・安心な農産物を提供することで、生産者と消費者をより近づけ、相互協働による地産地消の推進が必要になっている。

そこで、備中地域の先人の知恵を集めた「備中地域”食・くらしの知恵と技”」事例集を活用し、倉敷地域では食に関する知恵と技の保有者である「技あり会」を中心として、広く一般消費者に対し、講習会や交流を通して食文化を伝承した。また、井笠地域では地域食材を活かした料理、加工品及び郷土料理の講習会や試食会を開催し、食文化の伝承を通じて地域農産物の活用による地産地消や食育の浸透を促進した。

### 協働の主体、役割分担

協働の主体	役割分担内容
倉敷・井笠地域の技術伝承者 (生活交流グループ員、技あり会員、 栄養委員、農協女性部員)	食・くらしの知恵と技等伝承技術の提供
井笠の味づくり研究会 (生活交流グループ員、農協女性部員、 漁協女性部員、酪農女性部員)	井笠地域の農林水産物を活用した料理の創出 と普及、地産地消、食育推進
市町等関係機関(倉敷市民学習センター、 早島町公民館、倉敷健康福祉プラザ)、 県文化振興課、NPO法人	活動協力、地産地消推進、食育推進
県民局(農業普及指導センター)	事業企画立案、技術伝承者の活動支援

### 実施状況

#### 1 伝承塾等の開催

## (1) 倉敷地域

### ア 伝承塾等の開催

技あり会、倉敷市民学習センター、早島町公民館、倉敷健康福祉プラザ、県文化振興課と協働により、各公民館等の活動と連携してそれぞれ「地元産！旬の食材をおいしく」「おいし〜い！岡山の米」をテーマとする講座等を開催し、「備中地域食とくらしの知恵と技」事例集をテキストとして講習会を実施した。（13回（予定を含む））



親子に地元産農産物を使用した菓子作り伝承（8月23日、倉敷市民学習センター）



地元産農産物を取り入れた米粉パンづくり指導（12月19日、倉敷市中央公民館）

## (2) 井笠地域

### ア 「井笠の味伝承講習会」の開催

井笠の味づくり研究会員が講師となって、地域住民（親子・小学生・一般を対象に）地域食材を使った料理の紹介と実習を行い、地域特産品のPRと食育、郷土料理の伝承を行った。（15回）



小学生対象伝承講習会（8月5日  
浅口市・JA岡山西六条院支店）



親子対象伝承講習会（8月28日  
里庄町公民館）

### イ 「井笠の味試食会」の開催

井笠地域の食材を使った料理の展示と試食をし、料理や加工品の紹介と消費者との意見交換を行い地産地消及び食育を推進した。（4回）



試食会の様子（6月24日  
笠岡市・サンライフ笠岡）



試食会の様子（11月10日  
笠岡市・サンライフ笠岡）

### 成果・効果

- 1 旬の地元食材の活用方法を紹介することにより、備中地域の農産物に対する消費者の関心が高まった。
- 2 地域に伝わるくらしの知恵や食文化の伝承等を通じて、生産者と消費者の交流や世代間の交流が深まった。
- 3 親子食育体験を行うことで、次世代への食文化の伝承を行うことができた。
- 4 井笠の味百選商品として、6品（「井笠の味弁当」「青大豆ごはん」「黒豆寿司」「小魚ミンチコロケ」「スタミナ漬」「ノンオイル青じそドレッシング」）を商品化し、地域イベント等で販売を開始した。