




館名	神石協働支援センター(旧神石公民館)
事業名	郷土料理本「残しておきたいおふくろの味」続編完成！！ ～いきいきふれあい教室の活動～
趣旨	○少子高齢化が進む中、伝統文化継承の取組として、「食文化」に着目し、郷土料理本の作成を行うことで、地域の伝統を守ると共に高齢者の活躍の場を設ける。
特徴	○伝統文化(食文化)の継承 ○郷土料理の掘起こしとレシピ等の作成
事業の様子	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(打合せ会議)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(続・残しておきたいおふくろの味)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(本誌内容)</p> </div> </div>
活動実績	<p>【実施期日】 毎月1回:9:00～12:00</p> <p>【実施場所】 神石協働支援センター</p> <p>【実施機関・団体等】 いきいきふれあい教室</p> <p>【対象者及び参加者数】 いきいきふれあい教室会員6人</p> <p>【事業費】 印刷・製本費:約160万円 各回参加費:実費(食材費等)</p> <p>〈これまでの経緯〉</p> <p>○平成18年に結成された「いきいきふれあい教室」は、少子高齢化により伝統的な生活様式の継承が難しい中で、最も身近で大切な「食文化」に着目し、伝統食・行事食等の郷土料理の継承を目的に始まった。「親から子へ、子から孫へ」という食の継承が途絶えてきている伝統食や行事食、又はその素材の保存法などの掘り起こしとレシピ集作成を会員の総意で行い、6年間の集大成として平成24年3月「残しておきたいおふくろの味」として発刊した。このレシピ集は発刊依頼、全国的に好評を博し現在も販売されている(3,200冊発行)。</p> <p>○平成26年4月から、再度このレシピ集に載せきれなかった郷土料理(伝統食・行事食・保存食)、伝えたい行事・道具、懐かしい食べ物等、多岐にわたり採集して資料とした。</p> <p>○平成28年度末に要望していたレシピ集の予算が決まり、料理の見直し、資料の整理等を行い、出版社との調整と数度の校正を経て、平成30年3月1日に校正完了、3月26日「続・残しておきたいおふくろの味」誌として納品され、4月から販売されている(700冊)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成26年度(14回, 延べ119人, 料理約50品) ・平成27年度(18回, 延べ148人, 料理約60品) ・平成28年度(21回, 延べ108人, 料理約30品) <p>平成28年度後半は、資料の整理、料理等の手直しを中心に行った。 平成29年度後半から、出版社との調整と校正を数度にわたり行った。</p>

<p>成果と課題</p>	<p>【成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○地域の方の協力により、食生活に関係する古い食器類の掘り起しができた。 ○各地域の長年の知恵や工夫により、身近な食材を利用して、多種多様な郷土料理が作られていることが認識できた。 ○当時の味覚と現在の味覚は異なっているので、再現することに苦労したが、その点に留意して作成することができた。 ○調理の不明な料理もあったが、会員同士で試行錯誤しながらレシピを作成することができた。 ○活動を通して、参加者の意識も変わってきており、地域での「生きがいづくり」や「まちづくり」へとつなげることができている。 ○本に掲載されたこんにゃく料理が「神石高原ランチ」として町内全小中学校の給食メニューの中に取り入れられ、給食放送等を通じて、御飯を中心とした一汁一菜の日本古来の食事の大切さや、早起きして朝食をつくり食べることの大切さを児童生徒に啓発されている。 ○町主催の食育講演会では、調和のとれた食事や規則正しい生活リズムが子供たちの栄養吸収には欠かせないことも保護者や地域の人などに伝えられている。 <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○高齢化により会員数が減少しており、掘り起こしや資料の整理等の継続が難しかった。 ○少子・高齢化により後継者に伝えていく機会等が少なくなっている。 ○老老介護等の現状を抱えて、会員の集まりが悪い時が多々あった。 <p>【運営した感想】 (工夫したこと)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○年度の初めに会員の打合せ会議(取り組む料理を列挙)を実施し、年間の見通しがもてるようにした。 ○月毎に開催日を決めることで、会員が参加しやすいように柔軟に対応できるようにした。 ○料理別に担当者を決めることで役割を明確にし、料理手順を撮影、終了後料理毎に反省とレシピ等のまとめを行った。 ○会員の高齢化が進み、会員数が減少したが、続編作成という目標を設定して、郷土料理(伝統食・行事食・保存食)の掘り起こしを継続してきた。 ○郷土料理は季節ごとに旬の食材を活用したり、地産地消を心がけ、地元産を使用したりした。また、手作り感を引き出し、田舎の味を大切にした。 ○活動毎に振り返りの時間を設け、各回の反省と次回に取り組むテーマを決め、会員交代で講師になり、試行錯誤を重ねながら活動した。また、外部講師を招いて郷土料理を学んだ。 ○「こんにゃくづくり」「豆腐づくり」等各講座と連携を図り、積極的に講座に参加し、知識・技能の習得に努めた。 ○地域の行事で講師として郷土料理を紹介し、啓発活動を行った。
<p>連絡先</p>	<p>神石協働支援センター(旧神石公民館) 〒729-3511 神石郡神石高原町高光 2117-10 電話 0847-87-0181 ファクシミリ 0847-87-0331 電子メール 17319zinseki@gmail.com</p>