



## 郷土料理本「残しておきたいおふくろの味」

地域を学ぶ	●	地域でつながる	—	地域に還す	—
-------	---	---------	---	-------	---

### 1 学習プログラムの展開



日程	場所	学習内容
平成 24 年～ 平成 30 年 毎月 1 回 9:00～12:00	神石協働支援 センター	<p>○伝統食・行事食等の郷土料理の掘り起しとレシピ化。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 18 年「いきいきふれあい教室」結成</li> <li>・平成 24 年「残しておきたいおふくろの味」誌を発刊</li> </ul> <p>○レシピ集に載せ切れなかった郷土料理等の掘り起し，当時の古い食器類の発掘，レシピ化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 26 年度（14 回，延べ 119 人，料理約 50 品）</li> <li>・平成 27 年度（18 回，延べ 148 人，料理約 60 品）</li> <li>・平成 28 年度（21 回，延べ 108 人，料理約 30 品）</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・平成 30 年「続・残しておきたいおふくろの味」誌を発刊</li> </ul>



対象	いきいきふれあい教室の会員 6 人
経費	印刷・製本費：約 160 万円 各回参加費：実費（食材費等）
連携先	神石高原町内全小・中学校，「こんにやくづくり」「豆腐づくり」等各講座

問  
合  
せ  
先

神石町神石協働支援センター（旧神石公民館）  
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

## 2 講座設定の理由（事業の目的）



- 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。

## 3 学習目標



- 郷土料理の掘起こしを行う中で、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を知る。
- 高齢者の活躍の場を設けることで生きがいをもてるようにする。

## 4 事前に必要な知識や準備物



- 出版社との打合せ
- 本に載せるレシピの選考

## 5 留意点



- 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する。
- 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る。
- 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う。

## 6 成果



- 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。
- 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。

## 7 課題



- 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。

## 8 今後に向けて



- 地域の行事で講師として郷土料理を紹介し、啓発活動を行う。
- 保育所、小・中学校、高等学校等と連携し、ゲストティーチャーとして味噌作りの指導をしたり、協働支援センターでは地域の子供たちを対象にクッキング教室を実施し食事の大切さを伝えたりする。