

⑤ 食部会

Hさん： 地域の食文化を活かした活性化ということで5つの項目に分けて会を進めてまいりました。

1つ目の郷土料理の継承ですが、馬荷のおいしいものとして「鶏飯」、「タッポ寿司」、これは竹の子寿司のことです。それから豆腐、こんにゃく、おからを使った「六弥太(ろくやた)」、お茶、醤油、味噌などです。



2つ目の地域の食材を活かした取り組みとしては、七立栗を活用した加工品の試作をしました。「渋皮煮」、「栗ようかん」、「甘露煮」、いずれもすごく味が良かったんですが、見た目がイマイチということでした。

3つ目の郷土料理の体験学習の実験的受け入れ。これは今年の2月に、作る・楽しむ・味わうをテーマとして郷土料理の体験学習を実施しました。参加者は他地域から54名、地元の講師7名でこんにゃくチーム、豆腐チーム、寿司チームの3チームに分かれて体験学習をしました。そのときに作ったメニューですが、自家製栽培大豆とにがりを使った豆腐、自家製栽培芋と木灰を使ったこんにゃく、菜っ葉寿司、こけら寿司、タッポ寿司、おから料理、鶏飯、自家製味噌を使ったみそ汁などを作り、大盛況のうちに終わりました。

4つ目の温泉施設を活用した将来構想としては、地域には良質な冷泉が湧き出ており、地域づくりの中で温泉施設はいつでも核になって出てきます。身の丈に合った温泉施設が建設されるなら、近くに工房をつくってもらい、若い世代と一緒に郷土料理を作り、継承していきたいと思っています。もし工房ができればそこで作った郷土料理を町の良心市や直売所に出品して販売したいと思っています。

5つ目の今後の課題としては、若い世代は仕事を持っている人が多いため、一緒に料理をつくるのがなかなかできません。また、みんなで利用できる調理場が欲しいということ、料理ごとのレシピの作成も課題となっています。

知事： 体験学習の実験的受け入れで54名というのはすごいですね。そして若い人が入ってきてくれるようになり、家に帰って作りたいということになったら、こちらの食材をスーパーで手に取って買おうという話になりますね。実験的受け入れというお話ですが、これを今後も続けていこうというお考えはあるんですか。

Hさん： 続けていきたいと思っています。

「対話と実行」座談会
かきせ川地域づくり協議会
食部会

知事： 調理場などもできてくれればいいですね。温泉施設とうまくタイアップできるといいかもしれませんね。アクションプランの関係でうまくコラボレーションできればいいなと思います。