

第2部

平成25年版 食育白書

第6章

食文化の継承のための活動

第1節

ボランティア活動等
における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統食等の食文化を大切に、次の世代へ継承を図るため、地域の食生活改善推進員等のボランティアによる食文化の継承に関する活動が行われている。一般財団法人日本食生活協会においては、全国の食生活改善推進員らの協力を得て全国の郷土料理と食文化に関する情報を収集し「長寿日本・伝承の味～郷土料理と食文化～」を編纂している。各都道府県では、地域の食生活改善推進員団体連絡協議会と協働して、郷土料理や食文化の収集なども行われている。

また、郷土料理や食文化の継承の手段の一つとして、食生活改善推進員が地域において開催する「おやこの食育教室」などで子どもとその保護者と一緒に郷土料理をつくる体験活動を行っている。

第2節

学校給食や行事、シンポジウム
等における取組

○学校給食における伝統的な食文化を継承した献立の活用

郷土料理、行事食や伝統料理等は、その土地の産物を使って独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものであり、これらは子どもに地域の産業や文化に関心を持たせる上で良い教材となる。

現在、地場産物の活用の更なる促進が図られているが、それに併せて各地において学校給食に郷土料理、行事食等が積極的に導入されており、今後とも郷土料理、行事食等を通じた学校給食の教育的効果が更に上がることが期待される。

また、日本の食文化を理解させる上で、他地域の郷土料理やそれに使用されている地場産物等を学校給食の献立に活用することも有効である。

そこで、学校関係者や保護者が、子どもたちに、地域の食文化や地場産物等に関心を持たせるための活用資料として、平成20年度に、郷土料理等の献立・レシピ集及び指導事例集、平成21年度には、地場産物を活用した行事食等の事例集を作成した。

第3節

専門調理師等の活用
における取組

公益社団法人日本中国料理協会は、専門調理師等による、幼稚園、保育所、学校等での出張授業の実施や、行政が主催する体験活動や行事等の食育事業に協力している。出張授業では、青少年教育施設において、小中学生とその保護者を対象に「親子で挑戦！プロから学ぶ中国料理」を開催したり、小学校では「五目チャーハン、上海風焼きそば、マンゴープリン」の実演講習、中学校では本格的な材料を使用した「海老のチリソース煮」の調理実習を行ったりするなど、中国の食文化に触



出張授業の風景

れる取組を行っている。

また、専門調理師が特別支援学校の調理科で調理実習を行ったり、一般消費者に家庭でできる中国料理の実演講習を行っているほか、更正保護施設、障害者福祉施設、児童養護施設、老人ホーム等も訪問し、調理した料理を提供している。

公益社団法人日本調理師会では、東海三県（愛知県、岐阜県、三重県）の各調理師会による合同展として地産の食材を使った日本料理・西洋料理・中国料理の料理コンクールを開催し、伝統料理の伝承や地産地消の推進について広く普及啓発している。

第4節 情報の発信

農林水産省では、食文化や伝統食について、食料自給率向上に向けた取組「フード・アクション・ニッポン」のホームページやメールマガジンによる情報発信、関連イベントにおけるパネル展示やチラシの配布、推進パートナーとなっている企業・団体等への支援等を行っている。

事例

次世代への久留米の郷土料理の継承と健康づくりの推進

久留米市食生活改善推進員協議会

久留米市食生活改善推進員協議会は、昭和40年代から活動を始め、生活習慣病予防のための講話や調理実習など、地域で食育の活動を行っている。

特に、地域の食文化を次世代に伝える活動として、久留米農産物を使った郷土料理である「がめ煮」や「ふなやき」、「だご汁」の作り方を小学校で指導したり、地元の米を粉にした「米粉のちぢみ」の試食や料理レシピの配布を地域のイベントで行っている。

そのほか、ライフステージに応じた健康づくりの重要性を伝える活動として、小学生の親子や、20～30歳代を中心とした母親を対象とした料理教室、大学の学園祭や高校で調理実習や食育講座を行うなど、若い世代に対する食育を積極的に推進している。

今後は、久留米の豊かな自然の恵みの中で育まれてきた郷土料理などの食文化の継承と、ライフステージに応じた健康づくりのための食生活の両方を推進する役割を果たすため、これまで以上に久留米市の食育推進施策と連携を深め、活動を展開していきたい。



高校での講話及び調理実習の食育の様子