

つくらまいか 木曾の味

取り組みに至る背景・事業の目的

昔から伝承されて作られている数多くの郷土食は、世代が変わるとともに作られなくなり、忘れ去られようとしている。

地域文化の象徴的存在である食を文化継承として位置付け、季節、行事ごとにまとめあげた郷土料理集を発刊する。

事業内容

木曾地域に残る郷土食や行事食を調査、試作しレシピを作成して、季節ごと食材ごとに分類し一冊の料理集にまとめた。その上で、木曾郡内の小中学校、高校、公民館、教育委員会などに料理集を配布し、教材の1つとして活用してもらった。

また、伝承者を招き、一般住民を対象に講習会を開催した。

- ・料理集 500冊作成（小中学校、高等学校、公民館、農村女性ネットワーク、商工会等に配布）
- ・郷土食講演会 3回開催（延べ54名参加）



事業効果

- 料理集が手元にあることにより、季節の食材を使った郷土料理を手軽に作ることができ、また、行事食も手作りすることができた。
- 学校給食へ食材を提供する際に、料理集の中のメニューを提案することができた。

工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

事業の成果を活かした郷土食講座を開催し、木曾の味を伝えるとともに伝承者の育成を図る。

学校、公民館等各方面からの要請に応じ講師の派遣を行う。

今回調査しきれなかった郷土食の掘り起こしを続け記録する。また、郷土料理「四季」では、食堂のメニューの中に取り入れ、味や作り方、由来などの普及伝承に引き続き取り組む。

【選定のポイント】

郷土食の掘り起こし、調査研究を通じて地域の貴重な伝統文化の伝承に努め、また、実際に飲食店で郷土料理として提供することにより特産品として地域の振興にもつながるなど、模範となる事業として評価できる。

団体名	四季の会（木曾町）	事業タイプ	ソフト事業
連絡先	会長 林すみ子	事業費	501,541円
	電話 0264-27-1011	支援金額	475,000円