

生活研究グループの活動強化に向けて

■ 三豊市生活研究グループ連絡協議会 ■

(西讃農業改良普及センター 中西正憲、○福島 淳)

●対象の概要

観音寺市・三豊市内の生活研究グループの相互連携を図る西讃地区生活研究グループ連絡協議会は、平成28年度に解散した。その後は観音寺市大野原町、三豊市山本町・高瀬町・三野町・詫間町・仁尾町の5つの地区の生活研究グループが個別に活動を継続していた。

平成30年、全国生活研究グループ連絡協議会の全国大会が香川県で開催された際、西讃地区に協力要請があり、三豊市内5地区の生活研究グループはこれに応え、これを契機に、地区生活研究グループ間の相互連携の事業運営の機運が高まった。

●課題を取り上げた理由

生活研究グループが担う郷土料理の伝承事業は、農村漁村部の地域活性化の起爆剤として、観光資源の1つとして見直されている。

一方で、生活研究グループ会員の高齢化と活動拠点である調理施設の老朽化が進んでいる。

このため、郷土料理の伝承は急を要する課題であると捉え、観光資源としての活用に向けて、生活研究グループの事務局である三豊市農林水産課と協議、普及センターとして支援することにした。

●普及活動の経過

1 三豊市生活研究グループ連絡協議会の2本柱を設定

令和元年5月17日、三豊市生活研究グループ連絡協議会の総会が開催され、令和元年度からは仁尾町を除く4町として取り組むことや、主な事業計画として、①郷土料理のワークショップの開催、②瀬戸内国際芸術祭秋会期への出展を活動の2本柱に据えることが決定された。

2 郷土料理ワークショップの開催

郷土料理の伝承を目的に、地域住民を対象とした4回のワークショップを開催した。

表-1 郷土料理ワークショップの開催実績

日時・場所	内容	対象者人数
令和元年6月6日 三野町ふれあいセンター	季節野菜の炊き込みご飯、小鯔の南蛮漬、たくあんのきんぴら、ちしゃもみのほか、無添加せんべいの焼き体験	13
令和元年9月12日 たかせ天然温泉	なすごはん、なすそうめん、ブロッコリーの酢味噌和え、シャインマスカットゼリー	13
令和元年12月14日 詫間町福祉センター	ちらし寿司、季節のお魚の煮付け、錦なます、まんばの雪花、白味噌のお味噌汁、ぶどうのゼリー	13
令和2年2月20日 山本町河内農村婦人の家	いりご飯、なばなの白味噌和え、打ち込みうどん、みかんのゼリー	10



郷土料理ワークショップ（たかせ天然温泉）

3 瀬戸内国際芸術祭秋会期「栗島の食プロジェクト」に参画

瀬戸内国際芸術祭秋会期の栗島で出展するベトナム人作家ディン・Q・レ氏から、作品の一部となるアート料理の提供要請があり、共同出展を行った。作家等との協議を経てレシピ開発を進め、ベトナムの伝統的料理であるフォー

の出汁をベースにアレンジした讃岐うどん「フォーうどん」に加え、郷土料理である「いりこ飯」と「なすの辛子漬け」をセットにしたメニューを提供した。

9月28日から11月4日までの会期中、土日祝日限定で出展。来場者の評判は極めて良好で、当初1日60食限定であったセットメニューは、途中から食材が続く限り提供することになったが、開店から1時間でほぼ完売した。結果として、開店日数延べ11日間で、757食を提供した。



作品の一部として提供されたセットメニュー

表-2 瀬戸内国際芸術祭秋会期への出展活動実績

日時・場所	内容
令和元年7月1日：三豊市役所	出展にむけた事業スケジュール、要員計画等の検討
7月25日：栗島会場	栗島の厨房等の現状確認と作家とのメニュー等の協議
9月9日：栗島会場	什器等の搬入、厨房整備
9月13日：栗島会場	営業許可現地確認
9月18日：たかせ天然温泉	調理リハーサルとレシピの最終確認
9月19日、25日：栗島会場	作業手順や動線確認、準備物や役割分担の最終確認
9月28日、29日：栗島会場	山本・高瀬グループが、2日間で121食を提供
10月5日、6日：栗島会場	詫間グループが、2日間で132食を提供
10月13日：栗島会場	三野グループが70食を提供。
10月19日：栗島会場	詫間グループが70食を提供。
10月27日、28日：栗島会場	山本・高瀬グループが2日間で143食を提供
11月2日、3日：栗島会場	山本・高瀬グループが2日間で146食を提供
11月4日：栗島会場	詫間グループが75食を提供
令和2年1月14日：三豊市役所	実績報告



瀬戸内国際芸術祭秋会期は盛況のうちに終了

●普及活動の成果

ワークショップ開催を通じ、観光資源としての郷土料理のポテンシャルの高さが再認識できた。ワークショップ参加者には、農家民宿起業予定の女性が含まれており、地域の特産品や歴史的背景と関連性が強い郷土料理を通じた、観光業や飲食業等との地域内連携の可能性が示唆された。

瀬戸内国際芸術祭秋会期の栗島には、外国人観光客が多数来場し、郷土料理が大変好評であった。このことから、郷土料理は外国人観光客に対する訴求力が強く、インバウンドに対する需要は大きいと思われた。

今後、郷土料理の伝承を進める手法として、地域内連携による異業種の活用や、インバウンド需要の取り込みなどが効果的と考えられた。

●今後の普及活動の課題

郷土料理を伝承するうえで、特定の地域住民を対象にしたワークショップは、非効率的である。そこで、飲食事業者に対して、郷土料理に関する情報を発信、商業ベースでの活用、伝承してもらうことを検討したい。具体的には、レシピと併せ、その料理が出来た背景に関する情報を地域の農家民宿、レストラン等へ提供し、郷土料理に対する理解を深めてもらった上で、各々がアレンジしたオリジナルメニューを商品化、販売する取組みが必要であると考えられる。また、マイナーな郷土料理を掘り起すことで、バリエーションが広がり、その差別化が容易であれば、取組みを希望する飲食事業者は増えると思われる。

さらに、観光事業者とタイアップし、外国人観光客を対象としたワークショップを開催し、海外向けのPRと地域情報の発信ツールとして活用を提案したい。