

大内かわら版 NO.24

大内地区 地域の 教科書

観光案内を目的に作られたものでなく、大内に住みたいという方が大内での生活をイメージしやすいよう、ありのままの暮らしぶりを記したものであり、地域住民の皆さんにとっては、当たり前になっていた地域の魅力・価値を改めて見つめ直すきっかけになるものです。現在は若者層への聞き取り内容を反映した第2段階となる「地域の教科書」づくりを進めています。

大内の食文化・郷土料理について

皆さんにお話をお聞きしていると、大内の食文化の豊かさを感じます。農ある暮らしとともに先人から受け継がれ培われてきたものなのでしょう。そんな中「昔ならではの食文化への意識が薄れている」という声も耳にします。実際、子どもや若い世代の皆さんに地元の名物や郷土料理を聞いても、分からない方も多いようです。身近にある食材をいただけるという贅沢さ。そして、昔ならではの料理は手間のかかるものだからこそ、「食」とそれを育む「環境」、その「作り手」へ感謝の気持ちも大事にしたいものですね。



大内ならではの郷土料理。たくさんある中から一部ご紹介します！

ずわ

肉と、こんにゃく、人参、ごぼう、いもなどの野菜と一緒に醤油味で煮る料理



餅

えごま(じゅうねん)だれ、干し餅、くるみだれ、あんこ餅、つゆ餅、くず餅(きのこあんかけ)、ごんぼっぱ(山ごぼうの葉)餅、など

餅は、行事食や、農作業の休憩時の「小昼(おやつ)」など、暮らしを支える大切な食文化なのですね。



柿

柿餅(柿入りの餅。焼いて食べる)
柿のり(米粉に柿を入れた練物)
柿なます(柿と大根等の甘酢和え)

昔の子ども達のおやつ

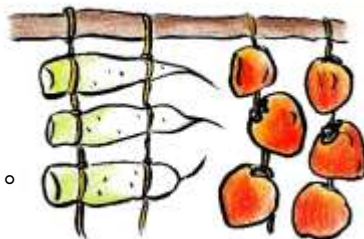
餅、干柿、ぎんつば(今川焼のようなもの)
ぼんがり(今のポン菓子。昔は、餅やトウモロコシをポン菓子にしてくれる業者さんが巡回していたそうです!) などなど

保存食

凍み大根(へそ大根)、凍み餅、凍み豆腐、干柿

(先人の知恵が詰まった冬の大事な食材です)

自然薯のだんご汁、まゆだんご(繭の豊作を願い供えたそうです)、手作り納豆・みそ・漬け物…。まだまだある大内ならではの食文化。ご家族やお友達と話してみる機会があってもいいですね。



愛知県丹羽郡扶桑町 食文化の伝承活動が地域内外の交流にも好影響

地元の伝統食に収穫から食するまで一貫して触れる機会をつくることで、子どもや若い世代の食への意識を育み、地域内外との交流へも発展した事例です。

大内の多彩な食文化・特産品を継承していく上で、何かヒントになれば嬉しいです。

【取組の経緯・問題意識】

愛知県の伝統野菜「守口大根」は世界一長い大根と言われ、ギネス世界記録になったものは、長さ 191.7cm！

町にとって、大根とそれを生かした「守口漬」は地域の大切な伝統食であり、大根の「播種」から「漬け物」になるまでの過程を小学生が体験することで、**地元の食材や加工技術の素晴らしさ、食べ物**の大切さ知り、郷土愛を育むことになると、体験学習を実現させた。



【取組の内容】

守口大根の生産農家と守口大根漬物組合、商店が協力し、守口漬になるまでの過程を3年かけて体験してもらう。

3年生：守口大根の特徴や栽培方法の学習と播種・収穫

（塩漬・管理は漬物組合）

4年生：塩漬けた大根を粕漬作業

5年生：仕上漬け・完成品を持ち帰る



【取組効果】

★守口漬が子どもやその家族にとって身近なものになった。

★収穫・漬け物づくり体験を希望する観光客や、視察関係者が多くなり、多様な交流環境ができた。

★指導を行う生産農家や組合関係者などに、子ども達が気軽に声をかけるようになり、地域内の交流が深まった。

★休耕地を、特産品の守口大根づくりに活用する検討も進んでいる。

★生産農家や商店の生きがい、売上にも繋がった。



【今後の展望】

生産者の高齢化による原材料の供給不足を補うため、後継者対策も大きな課題。施策の1つとして生産組織の法人化を検討するなど、未来を見据えた環境づくりへの挑戦も始まった。