

# 食と農に根ざした 地域のブランド力とは

## 郷土食の伝承を通しての食育

原 楫

Written by Kazi Hara

地元の小学校へ“おやき作りの授業”に社会人講師として参加した時のこと。体験するのは5年生です。「今日は“なす”のおやきを作りましょうね。みんな野菜のなすは好きかな？」と訪ねると、「なすは嫌い!」と大きな返事が返ってきた。

小麦粉を捏ねて生地を作り、旬の野菜を包む「おやき」は、四季を感じさせ、郷愁を誘う長野県ならではの郷土食。湯気の上がる蒸し器から取り出すホカホカのおやきを、小さく切り分け「少し食べて」と生徒にすすめると、次の瞬間「美味しい!」と言いながら、おやきは次々と生徒の手へ、そして口へと運ばれていく。溢れる笑顔に食が醸す豊かさを感じ、食卓を囲むというように、人と人が触れあい、心の豊かさが育まれていくことを実感するので、田園都市を称える地域で生

まれ育った子供たちでさえ、野菜・果物との出会い体験がないと地元の産物に愛着心はなく、食べ物への命を感じる心など生まれるはずはありません。

長野県は山ひだが多く、高峻な山と深い谷にさえざられる地形のため、谷間や盆地、それぞれの地域によって風習や習慣が異なるため、個性の強い食と暮らしを形作ってきたので、行事や伝統食、郷土食が多彩な県だといわれています。古来より季節の移ろいや行事とともに家庭の中で、また地域の中で“おふくろの味”として、様々な料理が生まれ、継承されてきました。近年、行き過ぎた美食や飽食が横行する中では、おふくろの味までも薄れつつあります。私たちは、食生活改善活動を通して郷土食を見直し、先人の生きる知恵と技を知り、食文化をより良く次世代に継承していきたいと考え、小・中・高校生に焦点を当てて“郷土食おやき作り”の出前講座を続けて、

はや10年目を数え、今も継続しています。

高校のおやき作り講座が定着した3年目の秋、高校の先生からファックスが届きました。「食改の皆さんへ、おやきを教えて頂いた生徒も、はや大学生になりました。大学の学園祭で友達を誘っておやきを作り『長野の味』として試食に振る舞ったところ“拍手喝采”を浴びた。それが自分の自信に繋がり感謝しています。教えてくれた“おばさんたち”によろしく…」とありました。長野県人は誰

もが県歌「信濃の国」が唄える。子供たちには伝統食や郷土食を身体で覚え、由来を語りながら伝承できる大人になって欲しい、との私たちの願いも少しずつ子供たちの心に届いているようです。

「食育基本法」が制定され、国の施策の中で食育が見直されても、若い世代への働きかけ

が難しく、自分の健康づくりさえ無責任の人が増えている。学校を基点に生徒から親の世代に逆発信することの重要性を強く感じるとともに、最も賢明な策かと思っている。

家庭が、本来の機能をなくしている時代だからこそ地域の影響力が必要とされ、子供たちに郷土食の継承をはじめ、先人から受け継がれてきた食の重さを伝えながら、郷土に自信と誇りを持ち、故郷を思う人になって欲しい。そして、それができれば「地域ブランド」は自然に生み出されると思います。

CEL

原 楫(はら・かじ)

長野県食生活改善推進協議会会長、全国食生活改善推進員団体連絡協議会理事。1966年に中野市食生活改善推進協議会を立ち上げ、以来同協議会の会長として、市民の食生活改善運動に尽力し、全国的規模の食生活改善運動に努めている。この間、厚生大臣表彰をはじめ、各種表彰を受け、その指導力と実践力は、各方面から高く評価されている。



生徒たちもやがておやき作りに熱中するようになる