

鶴岡の在来作物好きすぎて滅



山形県立致道館高等学校2年 地域活性化 Aゼミ

〈動機〉

鶴岡市はユネスコ食文化創造都市に認定されているが、市内の在来作物については十分に知られていない

⇒市の在来作物をより多くの人に知ってもらうことを目的とした。

〈前期研究〉

前期研究では、ぎんざ夏祭りにおいて在来作物を使用したオリジナルメニューを制作・提供し、地域の人々に在来作物を紹介した。

その結果、在来作物への関心を高めることはできたが、来場者の年齢層が40代以上に偏り、若年層への認知拡大には課題が残った。

〈仮説〉

在来作物は味に魅力がある一方で、認知の初期段階においては、若年層にとって親しみやすい視覚的な媒体を用いることでより効果的に認知を広げることができる。

〈方法〉

在来作物の魅力を視覚的に伝えるため、子どもや若年層向けのカレンダーおよび絵本を制作した。制作した媒体は、図書館などの公共施設に設置することで、特定の世代に限らず、幅広い世代への継続的な認知拡大を試みた。

〈結果・考察〉

カレンダーおよび絵本の制作が完了し、公共施設への設置準備を進める段階に至った

→一時的な認知ではなく、継続的な認知が可能になる推測される

〈まとめ〉

・これらの活動を通して地域固有の食文化への関心を高め、将来の担い手育成に貢献できる

・在来作物の魅力を伝えるためには、内容そのものだけでなく、対象や媒体を意識した「伝え方」で新たな価値をもたせることができる と示唆された。



芋がら入り五目ごはん

1. 米を研いで浸水、薄揚げ・こんにゃく・野菜・芋がらを切る。
2. 具材をだし汁と調味料で煮て、具と煮汁に分けておく。
3. 炊飯器に米と煮汁（足りなければ水）を入れて、通常通り炊く。
4. 炊き上がりに具材を投入し、蒸らしてから全体をよく混ぜ合わせる。

ご協力・参考文献
鶴岡市役所様 鶴岡市立図書館様
<https://www.creative-tsuruoka.jp/project/zairai/>

<https://www.creative-tsuruoka.jp/information/tsuruokanoshokubunka/>

<https://www.tsuruokakanko.com/spot/4332>