

兵庫五国 新・郷土料理

— 次世代に伝えていけるもの —

総合芸術 食文化専攻

メンバー 西浦久子 尾崎賢 八藤幸子 松浦捨治

趣旨・目的

兵庫5国（摂津、丹波、但馬、播磨、淡路）の食材や郷土料理を検証し、これらを繋ぎながら、次世代にも伝えていける「ハレの（特別な）日のメニュー」を県下全域の食材を地産・地消することを前提に検討する。

調査方法

兵庫五国の食材、郷土料理の検証

各国別に担当者を定め、担当非区の食材、郷土料理をインターネット等で調査し、その食材、郷土料理の有効性、効能等で特別なものがあれば、フィールドワークとして現地調査、実食等を実施する。

また、各種食材を利用しての試作等を重ね次世代に伝えていけるものかどうかを検証し、かつ、次世代を担う若手世代の意見を聴取した。

まとめ

現行の郷土料理を生かしつつ、新しい、又は今まであまり利用されていなかった食材や今後も伝えていきたい食材を利用した料理を作り、春夏秋冬の「ハレの日の料理」を提案した。

学習にあたっての感想

各国別に担当を決めて実施したが、各国ごとに各人が独立した対応となり、相談できる部分が少なかったことは、反省材料である。しかしながら、各人がその持てる力を最大限に発揮し、各国の状況をくまなく調査し、各種の結果を得ることができたのは、各人の成長につながることができたと自負している。