



大分県農山漁村女性食文化伝承交流会 ～おおいたの食文化を次代に～ 2016/3/11

3月11日、大分県都市農村交流研修館にて大分県農山漁村女性食文化伝承交流会を開催しました。国東半島宇佐地域の世界農業遺産への認定や「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録などを受け、おおいたならではの食文化を次代へ伝えていくことが目的です。

A F F 会員60名の他、別府溝部短期大学学生や大分農業文化公園の食講座受講生など約150名が参加。開場後は「お米の価値・魅力を再発見する」をテーマに(有)糰屋本店の甘酒「一夜恋」を試飲したり国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会認証お米(つや姫)を使った「椎茸めし」、米粉の和スイーツ「牛乳もち」、米粉を使ったかりんとうやクッキーを試食しました。またA F F 会員による農産物や農産加工品の販売も行い参加者の交流を深めました。

講演では糰ブーム火付け役の「こうじやウーマン」こと(有)糰屋本店の浅利妙峰さんを講師に迎え、「暮らしのなかに食の感動!～糰で命を輝かす～」と題し、和食の特徴、発酵調味料が日本食を支えていること、甘酒の効果効能(甘酒は『飲む点滴』と呼ばれる)、海外での糰の普及活動をお話いただきました。また女性が元気に人生を送るための「言霊を使って成功に導いていくこと」や「無財の七施」もお話いただきました。講演中は熱心にメモをとる方が多くみられ、参加者はこうじやウーマンから大きなパワーをもらったようです。



甘酒「一夜恋」も振る舞われました

書籍販売とサイン会も行われました

試食メニュー：左から国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会認証米(つや姫)を使った「椎茸めし(めぐちゃん工房)」、米粉の和スイーツ「牛乳もち・みどり餡がけ(めぐちゃん工房)」、米粉のかりんとう「こめ媛(畦道グループ食品加工組合)」、米粉の「イルカクッキー(海ミエール加工所)」



「うれしの」「武者汁」が完成!



世界農業遺産の里の料理講座(杵築の故郷料理)

農山漁村女性アドバイザーでもある真鍋ハマ子さん、徳重隆子さんと別府溝部短期大学の学生



午前中はプレ行事として別府溝部短期大学の学生を対象に「世界農業遺産の里の料理講座(杵築の故郷料理)」を開催しました。調理指導は杵築市生活研究グループ代表(きつき漁業館代表)の真鍋ハマ子さんと徳重隆子さん。メニューは杵築藩の殿様が愛したという「うれしの(杵築りゅうきゅう)」と漁師村のだんご汁の「武者汁(むしやじる)“です。学生たちは尾頭付きの鯛やエソの裁き方などの指導をうけながら杵築の故郷料理を完成させ、その美味しさを堪能しました。午後は講演にも参加し「糰や日本食の素晴らしさを知ることができた」との声をいただいています。