

### 1. 目的

- ・郷土料理など地域の食文化の伝承と情報発信
- ・農林水産物への理解促進  
(第5期食育推進計画に掲げる取組)

### 2. 実施内容

対象	内容	回数	人数
小学生親子	県内の農林水産物の生産工程について学び、実際に収穫を体験する	1	15
小学生親子	県内に伝わる郷土料理の歴史的背景について学び、自分たちで収穫した農林水産物を使った郷土料理を作る	1	15
中学生～大学生	県内に伝わる郷土料理の歴史的背景と作り方について学ぶ	2	60
一般県民	県内の食文化の特色について学ぶ	1	50

※R7年度まで実施した食文化講座からの変更点

- ・実施回数、対象世代の拡大
- ・農林水産物に関する体験活動を追加

### 3. 期待される効果

収穫体験や調理実習等を取り入れた体験型講座を実施することで、本県の食文化や地場産物への理解促進及び食文化継承意識が醸成される。



1 R7食文化講座（テーマ：発酵文化）の様子

## 次代に残したい大分の郷土料理レシピ集（令和版）

#### 概要

大分県HPに掲載している「次代に残したい大分の郷土料理レシピ集」は昭和から平成初期に作成したもの。今回、見栄えなどに配慮し、現代の食卓にあうものを作成する。

#### R6～7年度の取組

- ・40品目を決定（R6.8.27開催 第1回食育推進会議にて）
- ・そのうちR6年度に10品目、R7年度に15品目を作成し、大分県HPやYouTubeにて配信

#### R8年度の取組

- ・15品目を作成し、大分県HPやYouTubeにて配信



#### 掲載品目

- は令和6年度作成品目（10品目）
- は令和7年度作成品目（15品目）
- ・その他は令和8年度作成予定品目（15品目）

○だんご汁	○やせうま	○ほうちよう	○黄飯とかやく	○きらすめし
○くじゃく	○ごまだしうどん	○あいまぜ	○酒まんじゅう	○とり天
●たらおさ	●にわとり汁	●オランダ	●かん汁	●石垣もち
●とりめし	●ゆでもち	●りゅうきゅう	●かんころもち	●じり焼き
●茶台寿司	●クロメ汁	●みとりおこわ	●アミめし	●物相寿司
しんちよきもち	けんちゃん	そらきたもち	體のすまし汁	ゆず皮煮
しし汁	かたぎの實のいぎす	ちりめんじゃこめし	盆団子	あじ寿司
煮くい	こんにやく寿司	おひらとひじきめし	焼きもち	ビーナツの煮豆

#### 内容

<PDF>



<動画>

#### 【大分県HP】

「郷土料理レシピ集(令和版)」で検索又は下記二次元コードからアクセス。



#### 【YouTube】

「大分県食品・生活衛生課 YouTube」で検索又は下記二次元コードからアクセス。



#### 周知について

県HPへの掲載  
当課のYouTubeでの配信  
SNSの活用



「初音っみて美味しい!」  
**大分の郷土料理レシピ**  
 Oita local dish recipe



石垣のようにゴツゴツした見た目! さつまいもの甘さが広がる、やさしい味わい。

**石垣もち**

「石垣もち」は、小栗粉の生地に小さく切ったさつまいもを入れて蒸した菓餅なおまんじゅうです。元々は農作業の自給に小豆(黄良)として食べられていました。材料が手に入りやすく、作り方も簡単であったことから広がりつつあるといわれています。

名前の由来は「さいの目に切ったさつまいもが石垣のようにゴツゴツしているから」や、「石垣の多い地区で作られていたから」など諸説あります。いもを切り込むから「きりこみもち」、いもをこね込むから「こねこみもち」など、地域によって名称や由来が異なります。

YouTube動画でも作り方を確認できます

<https://www.youtube.com/shorts/6Q3LyYmBKYM>

大分の郷土料理レシピ

**石垣もち** 材料(8個分)

さつまいも	約1本(200g)	小栗粉(薄力粉)	200g
酢水	500ml程度(酢は小さじ1程度)	ベーキングパウダー	小さじ1/2
砂糖	80g	塩	小さじ1/2
水	80ml		

**MEMO**  
 今回はベーキングパウダーを入れたふっくらした石垣もちを紹介しています。ベーキングパウダーを入れないものは、しっとりとした石垣もちになります。

**START!**

さつまいもは好みで皮をむいてもよいです

**1 さつまいもを切る**  
 さつまいもをよく洗い、皮つきのまま1cm角の大きさに切り、酢水につけておく。

**2 生地を作る**  
 ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。

**3 さつまいもと生地をこねる**  
 ①の水気を切り、砂糖をまぶし、②に加える。小栗粉の状態を見ながら水を少しずつ加え、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。  
 ※水の量は適宜調整する。

小栗粉をこねた後にさつまいもを入れても混ぜにくいので、最初から一緒に混ぜましょう

耳たぶくらいのかたさにします

**4 丸める**  
 ③を8個に分けて丸め、クッキングシートなどの上に並べる。

**5 蒸す**  
 ④を蒸気が上がった蒸し器に入れ、強火で10〜15分程度蒸す。

**6 盛り付ける**

3

**3 さつまいもと生地をこねる**  
 ①の水気を切り、砂糖をまぶし、②に加える。小栗粉の状態を見ながら水を少しずつ加え、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。  
 ※水の量は適宜調整する。

小栗粉をこねた後にさつまいもを入れても混ぜにくいので、最初から一緒に混ぜましょう

耳たぶくらいのかたさにします

**4 丸める**  
 ③を8個に分けて丸め、クッキングシートなどの上に並べる。

**5 蒸す**  
 ④を蒸気が上がった蒸し器に入れ、強火で10〜15分程度蒸す。

**6 盛り付ける**

4

学校給食食育動画について

学校給食食育動画とは・・・

令和4年度～6年度に学校給食を利用した食育を推進するため、給食で日常的に使用される県産品15品目について、1品目10分程度の動画を作成した。  
現在、食品・生活衛生課のYouTubeにて動画公開中。



動画の内容(抜粋)



R7年度に学校給食動画チラシを作成



さつまいもチラシ表



さつまいもチラシ裏

大分県ホームページ「食育動画のご紹介」

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/13900/syokuikudouga.html>



大分県食品生活衛生課YouTube

謎解き！大分のおいしいモン

<https://www.youtube.com/channel/UCiPnCq2VKi1Om29aLGRJnoA>

