

中山間地域元気創出若者活動支援事業に係る活動状況報告

活動状況報告 (グループ名: 山口県立大学看護栄養学部栄養学科調理学研究室)

活動年月日 (活動場所)	活動状況 (参加者数)
平成23年 4月1日(金)  (帰郷庵)	<p><u>今年度のイベントに向けてのスタッフ打ち合わせ</u> 仁保自治会および帰郷庵スタッフと初顔合わせ。年間スケジュールの中で県立大学がサポートするイベントとサポート内容についての検討、確認を行った。 (参加者: 学生 4名、教員 1名、地元住民等 7名)</p>
4月23日(土)  (帰郷庵)	<p><u>食体験イベント『よもぎ餅づくりとバラ寿司づくり』</u> 帰郷庵から平家の泉までよもぎを摘みながらのハイキング、摘んだよもぎを使ったよもぎ餅作り(餅つき体験)。バラ寿司作りと食事。 それぞれの活動の様子記録、バラ寿司作り補助、かまどの使い方、寿司・餅についての聞き取り。食育ミニ講座「よもぎについて」を担当。アンケート集計。次イベントの食事内容を検討。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。 (参加者: 学生 4名、教員 1名、地元住民等 29名)</p>
4月26日(火)  (仁保地域交流センター)	<p><u>仁保むらづくり推進協議会との共同研究についての確認</u> 仁保むらづくり推進協議会との共同研究について、打ち合わせと確認を事務局の内田利夫さんで行った。 (参加者: 教員 1名、地元住民等 1名)</p>
5月7日(土)  (帰郷庵)	<p><u>食体験イベント『たけのこ掘りと山菜を味わう会』</u> 山菜について説明を聞きながら帰郷庵からたけのこの採取地までハイキング。たけのこを掘り大釜でゆでる。山菜(16種類)の天ぷらの展示とハイキング形式での食事。 それぞれの活動の様子記録、天ぷら・おにぎり作りの補助。仁保に伝わる料理についての聞き取り。食育ミニ講座「たけのこについて」「天ぷらについて」を担当。アンケート集計。次イベントの食事内容を検討。 (参加者: 学生 8名、教員 1名、地元住民等 27名)</p>
5月22日(日)  (帰郷庵)	<p><u>食体験イベント『番茶づくりと茶がゆを味わう会』</u> 帰郷庵および帰郷庵スタッフ池田卓美さん所有の茶の木で茶摘み。庭で釜を使っでの茶葉炒りと筵の上で茶もみ。大釜で茶がゆ作り。あまごのくし刺し体験。磯多の婚礼の際にも使った高坏膳を用いて茶がゆ御膳の食事。 それぞれの活動の様子記録。料理について聞き取り。茶がゆ、胡麻和え、煮物作りの補助。食育ミニ講座「茶について」を担当。アンケート集計。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。 (参加者: 学生 9名、教員 1名、地元住民等 26名)</p>

活動年月日 (活動場所)	活動状況 (参加者数)
6月9日(木) (仁保地域交流 センター)	<u>今後のイベントに向けて打ち合わせ</u> 6月以降のイベントに関するサポート内容についての検討および元JA職員による仁保の農産物、地域の特色、歴史についてのレクチャー。 (参加者:学生4名、教員1名、地元住民等2名)
6月25日(土) (帰郷庵)	<u>食体験イベント『らっきょう掘りとらっきょう漬けづくり体験』</u> 帰郷庵スタッフ村田運男さん所有の畑でらっきょう掘りと地元フォークシンガーとの懐かしい歌の合唱。仁保川でらっきょう洗い。庭で仕上げのらっきょう漬け体験。おにぎりとお漬物の食事。 それぞれの活動の様子記録。らっきょうについての聞き取り。参加者が持ち帰る保存瓶に貼るラベルを作成。おにぎり作りの補助。食育ミニ講座「らっきょうについて」「食品の保存について」を担当。アンケート集計。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。 (参加者:学生6名、教員1名、地元住民等28名)
7月7日(火) (仁保地域交流 センター)	<u>今後のイベントに向けて打ち合わせ</u> 7月および8月以降のイベントに関するサポート内容についての検討。帰郷庵食育だよりを届ける。 (参加者:教員1名、地元住民等1名)
7月23日(土) (帰郷庵)	<u>食体験イベント『仁保川上流の清流でアユのつかみ取りをしよう』</u> 帰郷庵の庭にてマイギリを使った古代の火起こし体験。仁保川にて放流したアユのつかみ取り。表彰式ののち、郵便の木(タラヨウ)ではがき作り体験。帰郷庵スタッフによるロープ結び講座。鮎のくし刺しをメインとした一汁三菜の食事。 それぞれの活動の様子記録。鮎の放流。料理についての聞き取りと作成補助。食育ミニ講座「アユについて」「咀嚼について」を担当。アンケート集計。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。 (参加者:学生6名、教員1名、地元住民等33名)
7月25日(月) (仁保地域交流 センター)	<u>帰郷庵食育だより持参</u> アンケート結果、最新の帰郷庵食育だよりを届ける。 (参加者:教員1名)
8月20日(土) (帰郷庵)	<u>食体験イベント『そばの種まきと鶏を食べる会』</u> 地元スタッフ池田誠さん所有の圃場でそばの種まき体験とイノシシ防止の柵設置を見学。帰郷庵の庭にて、地元の方による鶏の捌きを見学。捌いた鶏肉で串刺しを作って調理。鶏肉を使った料理2品を含め、一汁二菜の食事。 それぞれの活動の様子記録、料理についての聞き取りと作成補助。食育ミニ講座「鶏について」「食事のマナーについて」を担当。絵本「いのちをいただく」の読み聞かせ。アンケート集計。次イベントの食事内容を検討。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。 (参加者:学生4名、教員1名、地元住民等25名)

活動年月日 (活動場所)	活動状況 (参加者数)
8月24日(水) (帰郷庵スタッフ宅)	<p><u>食体験イベント『漬物づくり』粗漬け等の事前準備(粗漬け作業)</u>          地元スタッフ村田運男さん宅で9月3日の準備として、仁保きゅうり、徳佐瓜等の粗漬け作業とその記録を行った。あらかじめレシピを作成するために詳細な聞き取りも行った。          作業終了後、村田さんから仁保の料理や暮らしに関する話、仁保きゅうりのエピソードを聞く等、交流を深めた。          (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 4名)</p>
9月 3日(土) (帰郷庵)	<p><u>食体験イベント『漬物作り』</u>          粗漬けについての説明後、実演を行いながら本漬けと辛子漬けの説明を聞く。食事はごはん、そうめん汁、仁保きゅうりのなます、漬物。          それぞれの活動の様子記録。料理についての聞き取りと作成補助。食育ミニ講座「漬け物について」「伝統野菜について」を担当。地元スタッフ村田運男さんをモデルにした現代農業の漫画をもとに作成した紙芝居を披露。アンケート集計。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。          (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 25名)</p>
9月 5日(月) (仁保地域交流センター)	<p><u>モデル献立作成のための地元食団体(食生活改善推進員、JA婦人部)への聞き取り及び交流</u>          今後の食イベントの料理の選定、伝承料理のレシピの選定の参考とするため、仁保JA婦人部および仁保地区を中心に活動されている食生活改善推進員の方へ聞き取りを行い、仁保地区の食文化の特徴を検討した。          (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 5名)</p>
9月 9日(金) (仁保地域交流センター)	<p><u>今後のイベントに向けて打ち合わせ</u>          10月25日の本学主催のそば打ち体験に関する施設申込と、10月30日のイベントに関するサポート内容についての打ち合わせ。          (参加者：教員 1名、地元住民等 1名)</p>
10月25日(火) (帰郷庵)	<p><u>山口県立大学の学生を対象としたイベント『そば打ち体験』</u>          若者が古民家を利用して昔ながらの食文化を体験することを目的に、県立大学生対象の「そば打ち体験会」を実施。12月のイベント運営を検討するため地元スタッフも参加。帰郷庵の見学とかまどの火起こし体験終了後、そばについての講義とそば打ち実演、少人数に分かれてそば打ちの体験を行う。5日後のイベントに向けて石臼製粉を試し、そば打ち名人、地元スタッフとともに打ちたてのそばを食す。運営上の問題点を抽出し改善点を検討。          (参加者：学生 9名、教員 2名、地元住民等 6名)</p>
10月27日(金) (仁保地域交流センター)	<p><u>地元食団体(食生活改善推進員、JA婦人部)と伝承料理の試作</u>          食体験イベントで提供された料理や仁保のミニデイサービスで提供されている料理記録等を元にくつかの料理を選定し、地元食団体とともに試作、検討。聞き取りもまじえながら、分量・手順等を詳細に記録。バラ寿司、鶏手羽の照り煮、タラの煮つけ、鶏肉の煮しめ、雪見豆腐、ちしゃなます、きゅうりの酢の物、めた、ほうれん草のゆず酢和え、かに汁等を作った。          (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 3名)</p>

活動年月日 (活動場所)	活動状況 (参加者数)
10月30日(日) (帰郷庵)	<p><u>食体験イベント『そばの刈り取り・石臼製粉体験』</u></p> <p>天候不良のため、圃場にての刈り取り作業は見学のみ。そばの生育状況を確認後、帰郷庵の囲炉裏端で石臼製粉を体験する。ハイキングしながら歌う予定であった懐かしい日本の歌を、広間で合唱。食事は、新米のおにぎり、磯多の小説にちなんだ柿なます、里芋のみそ汁、そばのガレット。</p> <p>それぞれの活動の様子記録、料理についての聞き取りと作成補助。食育ミニ講座「そばについて」「柿について」を担当。地元イベントへの参加最終日のため県立大から参加者へ最後のメッセージ。アンケート集計。次イベントの食事内容を検討。情報発信のための『帰郷庵食育だより』を作成。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 23名)</p>
11月 4日(金) (JA仁保支所)	<p><u>モデル献立作成のためのJA婦人部ミニデサービスでの聞き取り及び交流</u></p> <p>仁保JA婦人部がボランティアで行っているミニデサービスに参加し、ゲーム等交流を深めたのち、ミニデサービスの利用者である仁保地区の高齢者30名から昔の食事風景や食事内容等、「仁保の食」についての聞き取りを行った。参加者を4グループに分け、少人数ごとに進めた。また、食事の準備のサポート、食事の後、JA婦人部スタッフ10名と交流会をもち、仁保に伝わる料理等について聞き取りを行った。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 40名)</p>
11月 6日(日) (仁保地域交流センター)	<p><u>『仁保農業まつり』『帰郷庵食育だより』のパネル展示</u></p> <p>帰郷庵の食体験イベントをより多くの人に知ってもらうため、地元で毎年盛大に開催される農業まつりにて、作成した帰郷庵食育だよりを展示した。また、農業まつりの会場では地元スタッフとの交流を深めた。 (参加者：学生 3名、教員 1名)</p>
11月24日(木) ~25日(金) (帰郷庵)	<p><u>『帰郷庵における食活動支援の経過報告及び伝承料理モデル献立の試食会』及び仁保地元スタッフとの交流</u></p> <p>4月から10月までに参加した食体験イベントと提供された食事などを含め、食活動支援についての経過報告を行った。</p> <p>帰郷庵や道の駅「仁保の郷」に掲示したパネルや食体験イベントの食育ミニ講座で使用した媒体の展示をするとともに、作成した毎月の帰郷庵食育だよりを利用して、イベント内容を振り返りながら活動報告を行った。さらに、それらの食体験イベントで提供された食事や地元食団体への聞き取り等を行って完成させた帰郷庵の秋のモデル献立(バラ寿司、鶏の煮しめ、柿なます、さといもの味噌汁)を披露し、磯多の婚礼でも用いられた高坏膳で提供して全員で試食した。</p> <p>報告会終了後、夕方から夜にかけて地元スタッフと懇談会をもち、さらなる交流を深めた。また、食育プログラムの作成、帰郷庵の利用呼びかけにつながるよう、古民家での宿泊体験を行った。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 15名)</p>

活動年月日 (活動場所)	活動状況 (参加者数)
12月 2日 (金)  (仁保地域交流 センター)	『「市長と話そう！」～食と交流 私の夢～移動市長室』座談会への参加 山口市総合政策部広報広聴課より依頼を受け、『「市長と話そう！」～食と交流 私の夢～移動市長室』に、食と交流を通して地域の振興に携わっている若者の代表として参加した。今回の取り組みを経過報告会と同様にパネルを用いて発表し、座談会で意見を述べた。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 多数)
1月12日 (木)  (仁保地域交流 センター)	『仁保の食事を作ってみよう!』親子料理教室打ち合わせ 仁保地区の食生活改善推進員代表である村田桂子さんとともに、21日の親子料理教室に関する打ち合わせを行い、調理室の備品、当日の購入品、準備物などの確認を行った。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 1名)
1月21日 (土)  (仁保地域交流 センター)	『仁保の食事を作ってみよう!』親子料理教室 仁保の伝承料理として作成したレシピの活用をねらい、親子料理教室を実施した。料理教室の開催にあたっては、指導を、仁保地区を中心に活動している食生活改善推進員の方々に依頼し、参加者は仁保地区に在住する親子を対象としてモニター参加という形で募った。特に今回は、地域(仁保交流センター)で地域の人が地域の人に地域の食材を用いて教える(教えてもらう)ということにこだわった。レシピは冬のモデル献立を用い、参加者へレシピを配布した。具体的な企画運営は県立大側で行ったが、今後食生活改善推進員主体の料理教室の継続につながるよう推進員の方と連携して進めた。 なお、この日の様子は、2月13日より山口ケーブルテレビ「「やっちょる! でちょる! みんなのテレビ」で1週間放映された。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 9名)
1月29日 (日)  (仁保地域交流 センター)	『仁保冬の元気がでるっちゃフェスタ』『帰郷庵食育だより』パネル展示 帰郷庵の食体験イベントをより多くの人に知ってもらうため、冬の元気がでるっちゃフェスタにて、作成した帰郷庵食育だよりを展示した。 (参加者：学生 3名、教員 1名 )
3月 1日 (木)  (帰郷庵)	『平成23年度 嘉村礒多の検証と地域交流活動についての報告会』での1年間の活動報告(発表) 帰郷庵で開催された『平成23年度 嘉村礒多の検証と地域交流活動についての報告会』において、「古民家『帰郷庵』を活用した食育プログラム」および「仁保の伝承料理」の2つの側面より1年間の取り組みについて発表した。なお、発表に先立って、作成した仁保の伝承料理のレシピカード、帰郷庵でイベントや食育プログラム実施時に使用する食器一式、スタッフが活動時に使用するエプロンを嘉村礒多生家の会へ贈呈した。報告会終了後、今回の伝承料理レシピの中から、バラ寿司と礒多鍋を参加者一同で試食した。 (参加者：学生 4名、教員 1名、地元住民等 26名)

活動は仁保で行ったものを記載(山口県立大学で行った活動は省く)