

広島県産食材を使った料理による 地産地消推進活動について

Report on Activities to Promote the local Production and local Consumption of cuisine Mode with ingredients Produced in Hiroshima Prefecture

上村 芳枝・隅田 真悠・北林 佳織

Yoshie KAMIMURA, Mayu SUMIDA and Kaori KITABAYASHI

平成27年度ひろしま地産地消推進事業として調理学実習Ⅲの授業の中で、調理考案などに取り組んだ。さらに、平成27年度公開講座（広島県の食文化）、平成28年度公開講座（健康づくりの料理教室）に繋げて身土不二、地元の土壌、気候で育った作物に愛着を持って食材に関心を持って料理づくりをする意義について、再確認をすることを目指し授業に取り組み、食を大切にして健康の保持・増進に係わる管理栄養士としての体験の場とした。

1. 元気に生活を送るには食べることは命をつくることに通じる。このことは、小学校家庭科で「なぜ食べるの」「栄養バランス」をとる食べ方は、毎日の学校給食を通じてお腹で理解をし、味を体験し、さらに、中学校家庭科で「生きる力」の育成、食育の重要性を体験することである。
2. 地産地消の効果について、おいしい料理をつくる第一要件となる。地元の野菜には完熟した新鮮な野菜を食べることで、おいしい味を味わうことが健康づくりに通じること。

I. 緒言

広島県では平成23年、条例第24号、ひろしま地産地消推進県民条例が公布され、地産地消推進活動は行われている。学校給食では、毎月「地場産物の日」が決められ、広島県内でとれた食べ物を給食にとりいれ、紹介がされている。管理栄養士を目指す学生が地産地消の推進に取り組み、推進活動に活かすことを目指し、調理学実習Ⅲの数回を「ひろしま地域食材PR促進事業」に取り組んだので活動報告をする。この事業の目的は、広島県産の農産物を活用する事業として、広島県産物を使ったレシピを考案し、その料理を試作する。さらに、地元の方々にそれらを広報する。同時に地産地消に関する意識調査を行って実態把握を行ない、今後の地産地消推進活動について検討することを目的とした。

広島県の面積は8449km²で、全国11番目の広さである。その広島県にはつぎのような多様性があるといわれている。一つ目は生態系の多様性、宮島や比婆山などの原生林や八幡湿原や世羅台地の湿地など、その地域に特徴を持つ自然があること。二番目は中国山地から瀬戸内海まで寒冷地から温暖地の多様な気象条件をもつので、様々な生物が生育していること。三番目には遺伝子の多様性として「広島菜」、「観音ねぎ」など、広島県の伝統野菜が遺伝子の多様性より生育された。県土は、東西に約132km、南北に約119km、最高標高点は恐羅漢山1346.4m、中国山地の標高は1000m以上の山地、ついで、標高400~700m、さらに、標高250m以下の3段のへ平原になり、古い断層構造に沿って、北東-南北

方面、北西-東南方面に谷や山脈が連なっている。河川は、太田川、江の川、芦田川、その支流が水源となっている。地質をみると、流紋岩類と花崗岩類が広く、広島花崗岩地帯の表土は風化した「真砂土」で覆われている。気候をみると、南部の瀬戸内沿岸部では平均気温は16℃程度、年間降水量は1200mm前後、県北の中国山地では平均気温11℃程度、年間降水量は2400mm前後、積雪も1m以上の地域があり、広島県は、地域差の大きいことが特徴である。植物分布をみると、アカマツ林には松茸が多く産出されていたがマツクイムシにより枯れてアラカシ、コナラなどの広葉樹林が多くなっている。また、太田川水系の山林にはスギ、ヒノキの植林やヤマトレンギョ、ヒメツゲ、西中国山地にはベニマンサクが分布している。それらの大地には、豊富な水源に平野が開け多種類の農作物が栽培・産出されている。このような豊かな大地に育まれた環境によって、米と酵母菌と水によって日本酒が醸造されている。四季折々、新緑時にはタラの芽、わらび、ぜんまいが、さらに、実りの秋にはトチの実、栗が取れる。さらに、海産物として、牡蠣、安芸イリコ、音頭チリメン、メバル、アサリ、デビラなどの特産品がみられる。2015年度生産農業所得統計によると、産出額の高い順は、鶏卵270億円（4位）米203億円（全国26位）、豚74億円（23位）、肉用牛66億円（25位）、生乳61億円（23位）、みかん47億円（8位）、ねぎ25億円（14位）、トマト25億円（23位）、ぶどう25億円（8位）と報告されている。

しかし、少子高齢化、核家族化、人口の都市集中化によって2010年の農家世帯をみると、1990年度の50%減、さらに、農業従事者のうち約76%は65歳以上が占めており、個人経営から組織的な経営形態である集落法人の割合が増えている。著者らは、広島県内の家庭で伝承されている日常食や行事食について実態調査を行ない、その結果、地元の農産物を家庭内で調理をした行事食や郷土料理を摂取する頻度の減少傾向が認められた。昭和30年代ごろに広島県でよく食べられた家庭料理を伝承することが、ひろしま産物の活用となり、それらの料理の調理方法や料理の由来を調べることを通じて興味・関心を育成することが料理の伝承に繋がるものと考えられる。気候にあった地元の産物を活用することで、新鮮で香り豊かな食材を活用する、身土不二、まさに、自分が育った気候で生産された地元の食材を活用した新鮮で香り豊かな食材の良さを推進する実践の場として、管理栄養士を目指す大学生の活躍の場を体験することを目的とする。

II. 方 法

調理学実習Ⅲのシラバスは「地元の食材を用いて調理することによって健康づくりに役に立てるとともに、食文化の伝承の意義を理解し、地元の農作物などを活用する献立作成や調理実習を深めることを目指している。」本授業において、広島県の農林水産物を活用することを目指したレシピを考案し、その食材の活用を促進することを目的とする「平成27年度ひろしま地域食材PR促進事業」は、シラバスの目的にあっているので、申請を行い、授業の中で、学生さんが広島県産食材を活用したレシピを考案し調理試行を実践してレシピを作成。それらを本学の大学祭ならびに学生食堂の前でそれぞれの参加者に試食を依頼、さらに、地産地消に関する意識調査を依頼し集計、解析する。会場には広島県産物を啓発する展示物や興味・関心をもっともうことを目的とした野菜クイズ・野菜の重さあてを展示した。

1. 調査方法

1) ひろしま地域の食材を使った料理の考案・試作

調理学実習Ⅲの平成27年9月25日、10月2日、9日、16日間に、ひろしま地域の食材の農産物であるレモン、広島菜などを活用する料理のアピールポイント、調理法、栄養価を考慮して考案して

調理を繰り返し料理を決定し、比治山祭、学生食堂において参加者の方に試食をして料理の広報活動の資料の作成をする。

2) 地産地消に関する意識調査

地産地消に関する意識調査の用紙を作成し、その主旨を説明して協力の得られた方に、比治山祭（平成27年10月）ならびに本学学生食堂（11月18・20日）に地産地消に関する意識調査を実施し、集計・解析をする。

3) 比治山祭ならびに学生食堂において考案したレシピの試食の提供ならびにパネルの説明を行い、意見を伺う。

4) ふれあい市直売所にレシピ配布

ふれあい市直売所（広島県安佐北区白木町三田レディース）にて平成27年11月、学生が考案したレシピを利用者の方々に配布しひろしま食材活用した料理の広報活動をする。

5) 本学の公開講座を開催

ひろしま県の魚料理（平成26年度9月、広島県歴史博物館）、ひろしまの食文化（平成27年度9月、広島県歴史民族資料館）、健康づくりのための料理教室（平成28年度5月、9月、10月の3回、本学）にてひろしま地域食材を活用した料理教室にて、一汁三菜の献立の検討をした料理教室において、地産地消の実践の場とする。

Ⅲ. 結 果

1. 広島県産農林水産物を活用したレシピの作成

ひろしま地域食材を活用したレシピは、つぎの10種類、ほうれんそうのカップケーキ。瀬戸田レモンチーズケーキ。秋の味覚たっぷり炊き込みご飯。野菜たっぷりまんまる焼き。さつま汁。てまりたこめし。厚揚げのしょうが焼き。かぼちゃゴロツトケーキ。広島風レモンはしまき、広島菜のレモンおにぎりを作成した。レシピには、1人分の食品とその使用量、調理手順、1人分の栄養価（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、Ca、レチノール当量など）、アピールポイントを記載した。

2. 比治山祭に展示・試作等

広島県産の農産物の消費拡大につなげることを目的として学生が開発したレシピの試食並びに嗜好・地場産物に関する意識調査、野菜クイズなどを実施することにより、広島県産の農産物への理解や利用の促進を図った。なお、大学祭には、学生世代のみでなく、近隣の親子連れなどで、にぎあうイベントであることから、広島県産食材の高いPR効果が得られる機会と考えて広報活動を行った。

3. 学生食堂（カフェ・ルーツェ）に展示・試作等

学生が開発したレシピを提供して、広島県産の農産物の美味しさを味わう機会を提供することにより、広島県産の農産物への興味関心、知識、利用方法など、食材のPRを行うとともに、野菜に関連したアンケートを実施する。

4. 三田レディースふれあい市にレシピの配布

三田レディースふれあい市（11月26日白木町三田）にレシピを置き、買い物に来られた地元の方に農産物を活用した料理を紹介し、広報活動をした。



写真1 献立作成

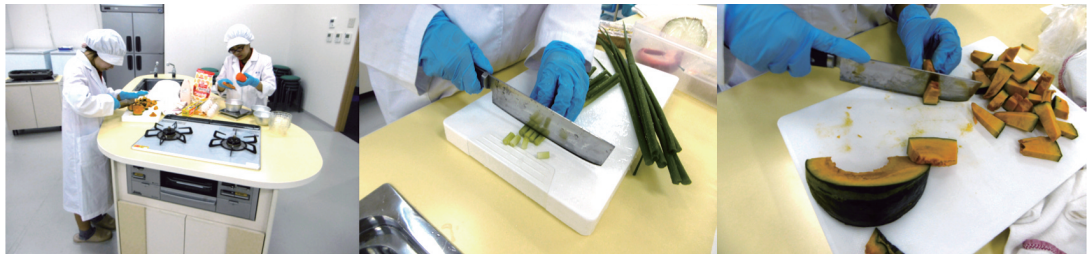


写真2 試作風景



ほうれんそうのカップケーキ

レモンチーズケーキ

秋の味覚たっぷりの炊き込みご飯



野菜たっぷりまんまる焼

さつまい

てまりたご飯

厚揚げの生姜焼



かぼちゃのゴロツトキャロットケーキ

広島風レモン箸巻

広島菜のレモンおにぎり

写真3 調理作品

5. 地場産物に関する意識調査結果

表1に、対象者の属性（1組）を示す。

対象者人数は、195名、男子28%、女性72%、年代は10代38%、20代33%、30代9%、40代以上20%であった。職業別では、学生65%、会社員17%、主婦9%であった。

表2に性別地産地消食材に関する項目を示す。

広島県産物と思う割合をみると、広島菜88%、レモン73%、ねぎ28%、トマト20%、いずれも性別での有意差は認められなかった。それ以外の産物については地名度が低かった。つぎに、広島県産物の購入場所をみると、スーパーマーケット85%、自家栽培8%、もらう6%であった。「地産地消」の言葉を知っている97%、広島そだちのマークを知っている53%であった。広島県産の野菜を購入する割合は56%、他県産の野菜を利用する45%であった。広島県以外の他県産の野菜を利用する理由をみると、値段が安い66%、安全性がある48%、見た目が良い32%であった。つぎに、広島県食材の調理頻度をみると、週に3～7回程度作るでは、38%、49%であった。

今回試食した野菜料理で自分が作りたいと思う料理は、5種類とも20～79%であった。

つぎに、野菜料理の摂食頻度をみると、よく食べる割合は、1回目77%、2回目21%であった。つぎに、野菜を食べない理由として、調理法を知らないでは1回目6%、2回目49%、同様に、調理する時間がない8%、83%、外食が多い4%、19%であった。

表1 対象者の属性（1組）を示す。

対象者人数は195名、男性28%、女性72%、年代は、10代38%、20代33%、30代9%、40代以上20%であった。職業別にみると、学生65%、会社員17%、主婦9%であった。

表1 対象者の属性（1組）

		性別			p値
		全体	男性	女性	
		195	54	141	
年齢	10代	37.9	35.2	39.0	0.582
	20代	33.3	40.7	30.5	
	30代	9.2	7.4	9.9	
	40代以上	19.5	16.7	20.6	
職業	学生	65.1	64.8	65.2	0.012
	会員	17.4	27.8	13.5	
	主婦	8.7	0.0	12.1	
	その他	7.2	7.4	7.1	

表2 性別の広島県野菜の利用状況を示す。

広島県産野菜であると思う割合の高い順にあげると、広島菜88%、レモン73%、ほうれん草28%、ねぎ26%、トマト20%で、いずれも性別間には有意差は認められなかった。つぎに、野菜を入手する場所をみると、スーパーマーケット85%、自家栽培8%、もらう6%であった。「地産地消」の言葉を言っている97%、広島育ちのマークを知っている56%であった。利用する野菜の産出県をみると、広島県産を利用する56%、他県産45%であった。他県産の野菜を選ぶ理由をみると、値段が安い66%、安全性がある48%、見た目がよい32%であった。

広島県産物の食材で料理をする頻度をみると、女性の方が毎日作る10%、週3～5回程度利用する28%で有意に高かった。今回、比治山祭で試食して、作りたい料理をみると、チーズケーキ42%、炊

き込みごはん34%，カップケーキ25%であった。野菜料理の摂取頻度をみると、よく食べる72%，あまり食べない30%であった。その食べない理由をみると、値段が高い20%，嫌い15%であった。

表2 性別の広島県野菜の利用状況

		性別			p値
		全体	男性	女性	
		195	54	141	
広島県産物と思う野菜	広島菜	88.2	87.0	88.7	0.442
	レモン	72.8	68.5	74.5	0.268
	ほうれん草	28.2	25.9	29.1	0.584
	ねぎ	26.2	16.7	29.8	0.050
	トマト	20.0	27.8	17.0	0.115
	椎茸	16.9	11.1	19.1	0.158
	白菜	14.9	7.4	17.7	0.061
	さつまいも	13.8	13.0	14.2	0.770
	キャベツ	12.3	9.3	13.5	0.387
	だいこん	10.3	7.4	11.3	0.386
	おくら	7.7	5.6	8.5	0.459
にんじん	7.7	5.6	8.5	0.459	
野菜入手の場所	スーパー	84.6	68.5	90.8	0.001
	自家栽培	7.7	13.0	5.7	
	もらう	6.2	14.8	2.8	
地産地消の言葉の認識	知っている	96.9	94.4	97.9	0.063
	知らない	4.6	9.3	2.8	
広島育ちのマークの認識	知っている	52.8	50.0	53.9	0.577
	知らない	48.2	51.9	46.8	
利用する野菜産出県	広島県産を利用する	55.9	51.9	57.4	0.437
	他県産を利用する	45.1	50.0	43.3	
他県産を選ぶ理由	値段が安い	65.6	64.8	66.0	0.692
	安全性がある	48.2	40.7	51.1	0.147
	見た目がよい	31.8	9.3	40.4	0.000
	味がよい	20.5	20.4	20.6	0.902
	その他	6.2	7.4	5.7	0.689
広島県産物の食材で料理する頻度	毎日作る	10.3	24.1	5.0	0.000
	週3～5回程度調理する	28.2	5.6	36.9	
	週1～2回程度調理する	32.3	31.5	32.6	
	作らない	30.8	42.6	26.2	
試食後、作りたい料理	チーズケーキ	41.5	33.3	44.7	0.091
	炊き込みごはん	33.8	57.4	24.8	0.000
	カップケーキ	25.1	18.5	27.7	0.137
	さつまいも汁	23.1	27.8	21.3	0.435
	まんまる焼き	19.5	11.1	22.7	0.050
野菜料理の摂食頻度	よく食べる	71.8	77.8	69.5	0.405
	あまり食べない	29.7	25.9	31.2	
野菜料理を食べない理由	値段が高い	19.5	11.1	22.7	0.075
	嫌い	14.9	25.9	10.6	0.006
	時間なし	8.7	5.6	9.9	0.349
	調理知らない	6.7	11.1	5.0	0.115
	外食多い	3.6	3.7	3.5	0.940
	アレルギーのため	1.0	3.7	0.0	0.057
	よく食べる	39.0	38.9	39.0	0.938

表3 対象者の属性（2組）を示す。

対象者人数は310名、男性27%、女性73%、年代は10代35%、20代35%、30代9%、40代8%、50代6%、60代5%、70歳以上2%であった。職業は、学生54%、主婦17%、会社員10%であった。

表3 対象者の属性（2組）

項目	全体	性別		p値	
		男性	女性		
	310	84	226		
年齢	10代	35.4	21.4	40.6	0.002
	20代	34.7	48.8	29.5	
	30代	8.8	9.5	8.5	
	40代	8.4	4.8	9.8	
	50代	5.8	6.0	5.8	
	60代	4.5	3.6	4.9	
	70歳以上	1.9	4.8	0.9	
職業	学生	54.2	56.0	53.6	0.002
	主婦	16.6	6.0	20.5	
	会社員	10.4	16.7	8.0	
	教職員	3.6	2.4	4.0	
	自営業	1.3	3.6	0.4	
	アルバイト	1.9	2.4	1.8	
	その他	2.9	6.0	1.8	

表4 地産地消推の推進状況を示す。

地産地消の言葉を知っている88%であった。広島県産物の購入をみると、あまり購入しない37%、できるだけ購入している54%、いつも購入している9%であった。

つぎに、道の駅・産直売所での買い物頻度をみると、時々買い物・よく買い物をするものを合わせると48%、あまりしない52%であった。さらに、道の駅で買い物をしない理由をみると、近くにない40%であった。反対に、道の駅・産直売所で買い物をする理由を質問すると、新鮮である26%、旬なものが買える23%であった。ついで、広島県産物の消費拡大として取り組みたいことをみると、デパート等で地場産コーナーを増やす68%、給食の食材として使う42%、飲食店で食べられるようにする40%がみられた。

マークとして知っている種類をみると、ひろしまそだち75%、広島県産登録食品31%、Eマーク13%であった。広島県産野菜として知っている野菜をみると、広島菜93%、くわい53%、わけぎ51%、こんにゃく33%であった。今回の展示物について、とてもよかった93%であった。

表4 地産地消の推進状況

		性別			p 値
項目		全体	男性	女性	
		310	84	226	
地産地消の言葉の認識度	意味を知っている	87.7	82.7	84.7	0.842
	言葉を聞いたことがある	8.8	11.5	11.1	
	聞いたことがない	3.9	5.8	4.2	
広島県産物の購入	いつも購入している	9.1	0.0	10.4	0.084
	できるだけ購入している	54.2	48.1	54.9	
	あまり購入しない	37.0	51.9	34.7	
道の駅・産直売所の買い物頻度	買い物をよくする	6.5	1.9	6.9	0.720
	時々買い物をする	41.9	44.2	45.1	
	あまりしない	51.6	51.9	47.2	
道の駅等で買わない理由	近くにない	39.6	32.1	42.4	0.005
	安価でない	5.8	13.1	3.1	
	興味・関心がない	3.2	4.8	2.7	
	その他	2.9	2.4	3.1	
道の駅・産直売所で買う理由	新鮮である	26.0	17.9	29.0	0.060
	旬なものが買える	22.7	21.4	23.2	0.847
	価格が安いから	18.2	15.5	19.2	0.693
	地域の特産が買える	17.9	20.2	17.0	0.185
	立ち寄るのに便利	13.3	10.7	14.3	0.573
	生産者がわかり安心して買える	13.3	15.5	12.5	0.263
広島産物の消費拡大として取り組みたいこと	デパート等で地場産コーナーを増やす	67.9	54.8	72.8	0.016
	直売所を増やす	42.2	33.3	45.5	0.666
	給食の食材として使う	39.9	39.3	40.2	0.108
	飲食店で食べられるようにする	35.4	32.1	36.6	0.845
	鮮度・安全性を重視した地場産物を増やす	22.4	27.4	20.5	0.322
	農産物の産地表示を増やす	22.1	25.0	21.0	0.944
	地場産物を利用した加工食品を増やす	18.8	17.9	19.2	0.127
マーク認知度	ひろしまそだち	75.3	58.3	81.7	0.000
	広島県産応援登録食品	30.5	21.4	33.9	0.039
	Eマーク	13.0	11.9	13.4	0.793
広島県産野菜の認知度	広島菜	92.5	86.9	94.6	0.118
	くわい	53.2	45.2	56.3	0.133
	わけぎ	51.3	36.9	56.7	0.004
	こんにゃく	33.4	29.8	34.8	0.493
展示物について	とてもよい	92.7	84.2	33.9	0.000
	よい	37.0	10.5	1.3	
	普通	2.4	1.8	0.9	

6. ひろしま地域推進活動を終えて

比治山祭での取り組みについて、本学の大学祭に合わせてこの事業を行ったので、近隣の親子連れなど幅広い世代の方々が試食会に訪れて試食会や展示ブースに参加されたので、広島県産の農産物への理解や利用の促進につながるPR効果が得られたと実感するとともに、アンケート結果からも手ごたえを感じられた。

学生食堂での取り組みをみると、当大学の学食（カフェ・ルーチェ）において、本学学生が開発したレシピを基に調理作成し、本学の学生・教職員を対象として、広島県産の農産物の活用した料理を提供して、広島県産の農産物に対して味・料理に興味関心が高まり、展示によっても農産物の食品知識や利用方法などの知識レベルが高まった。

三田レディースふれあい市（白木町三田）の直売所にレシピの配布依頼について、本学で実施した広島産農産物を使った料理レシピ10種類をそれぞれ50枚置かせてもらって、直売所を利用する地元の方々に農産物を活用する料理の作り方の紹介により、地場産物の利用拡大に寄与した。

学生の感想には、つぎのようなものがあった。

- ・メニュー開発する際に悩んだことは、対象者のニーズに応えるために、比治山祭の参加者を学生とその親世代として、広島県産の食材を広島でよく食べられているお好み焼きと結びつけて広島風はし巻きを考案した。このレシピにはレモンを加えることを新しい挑戦として、香り・さっぱり感・味の効果を期待した。試食しての意見で、美味しいといわれ、うれしかった。
- ・今回、広島菜を使った料理では、久しぶりに食べて美味しかったという意見をもらい、うれしかった。今回、このイベントをして、広島産野菜に関心がもてた。
- ・自分が料理を作り、レシピを知りたいという意見があったので、今後、どしどしイベントに参加していきたい。
- ・今回、私たちはイベントの目的を明確に伝えることが出来たか。アンケート結果を理解することが必要と思った。
- ・イベントを盛り上げるには、比治山祭では参加者のスタンプラリーがあったので、試食会場に来場者が参加してもらえた。しかし、学生食堂の場所が、離れた場所であったので、ポスターなどを用いて積極的に宣伝する必要であると思った。
- ・今回、レシピ開発・調理方法の検討・展示物作成など、時間をかけて計画的に実行したので、納得のいくメニューを開発することができた。今後、このようなイベントをするにはスケジュールに余裕を持って活動することが大切であることがわかった。しかし、活動の成果は即でないで、長期目標・短期目標をもって、コツコツと達成していくことが必要であると思った。「広島県産の食材の消費拡大」の目標を達成するには、定期的な情報提供やイベント活動を継続する必要であると思った。
- ・今後、私は広島県産の食材の消費拡大を日常的に意識しながら、健康と栄養を考慮した献立作成を継続していきたいと思った。
- ・我が家は地産地消を拡大として、「三次きんさい館」の直売所を利用している。ここでは野菜類を中心に新鮮な食材を安く手に入れることができ、旬の食材であるので、季節感があるものが入手できる。また、地元の珍しい食材を見つけることができ、いつも楽しく買い物をしている。
- ・私は、広島市食育プロジェクトに参加し、現在活動をしている。今回のイベントで学んだ知識やスキルをぜひ生かしたいと思った。
- ・ひろしま地産地消推進県民条例が平成23年3月に公布され、その目的として、県民の豊かな食生活の実現及び地域の伝統的な食文化の継承を図ることとされている。さらに、平成25年に和食（日本食文化）が無形文化財に登録された。そのことの神髄は、多様化した食生活の中で、四季や地理的

な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」, 「自然の美しさを表した盛りつけ」などといった日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神に則り, 正月や田植え, 収穫祭のような年中行事と密接に関係し, 家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習を改めて再確認し, 日本食文化を保護し, 価値を高め, 子どもや孫の世代に伝えることが原点であると考えている。若い世代の人は, 洋風料理を好んで食べているが, 今回, ひろしまの食材, 郷土料理や行事食についてスポットライトを当てて, 健康的な料理づくりと, ひろしまの食材を結びつけて考える機会を得たことに感謝している。将来, 地域貢献・社会貢献を目指すきっかけと考えていきます。

- ・広島市小学校給食では, 月に数回, 地場産物の日, 郷土料理の日が実施されているので, 小学生の味覚にあった郷土料理や地場の食材を活用した料理を調理して次の世代に継承をしていけるようにしたい。

7. 今後の課題

今回, ひろしま地域食材PR促進事業として, 当学科の学生が広島県の農水産物を活用することを目指し, 本学の比治山祭並びに学生食堂において, レシピを考案し, その食材の可能性について学習した。さらに, 考案したレシピを調理して大学祭・学生食堂に参加された方々に試食をしてもらう。さらに, ひろしま県産物の活用に関する展示説明, 野菜クイズを通じてひろしま産食材の関心を高めることを目指し, 広島県産農産物の消費拡大に貢献することを目的としてこの事業に取り組み, 展示四書並びに試食を依頼しアンケートを回収して地産地消に関する意識の実態を把握し検討をした。

今回の調査対象者の性別とのクロス集計をして各項目との関係を検討した。地産地消に関する項目について, 地場産物の購入, 調理, 知識について, 女性の方が関心度等の高い傾向が見られた。地産地消の言葉の認知度があるが, 地場産物を購入して調理に使う者の割合はあまり高くない。課題として, 給食の食材として活用する, 学生食堂やコンビニでの弁当に利用する, デパートやスーパーマーケットでの地場産物コーナーを多くする, 地場産物を使用していることを表示マークで明示する等の啓発活動が必要である。その手法としては, 試食を通じて, 対象者のニーズに合うレシピ紹介を行い, 調理ができることを紹介する, 今回の方法は効果的であると思う。特に, くわいの調理法がわからない食材と回答していた割合が高かったので, 調理法を明示していきたい。今回, 試食してもらい地場産物の紹介をする方法は, 参加者に好評であった。さらに, 小学生の給食に地場産物を取り入れた料理を増やす, 食べてもらい, 味が良いから, 調理したいという機会を作ることは効果的であると思った。産直所に, レシピを置いて, レシピ紹介をすることで, 学生の活動の場を広げていくことも大切であると考えている。今後も地場産物を活用することのメリットをアピールする活動を推進していきたい。他班公開講座を開催しての感想には, いづれも広島県の食文化の掘り起こしと伝承料理の継承並びに地産地消の実践の場とした。

IV. 考 察

調理学実習Ⅲの授業の中で, 「ひろしま地域食材推進活動」として比治山祭, 学生食堂並びにふれあい市直売所において広島県の農水産物を活用したレシピの考案, 試作後, 対象者に試食・展示による啓発活動並びに地産地消に関する意識調査を行い, 管理栄養士を目指す学生がひろしま食材の関心度を高めて広島県産の農産物の消費拡大に貢献する推進活動について, 理解することを目的として取り組んだ。実習ではグループディスカッションを行いながら役割を担当し, 計画・行動をして個人

でのレポートを作成した。

地産地消に関する意識結果より、広島県産物の食材の認識度の割合が低い食材をあげると、にんじん、おくら、だいこん、キャベツ、さつまいも、椎茸、白菜では20%未満であった。つぎに、地産地消の言葉を知らない5%であった。広島そだちのマークを知らない40%と高かった。野菜料理をあまり食べない30%、野菜を食べない理由には、調理法を知らない、調理する時間がない、野菜が嫌いであった。そこで、広島食材を知ってもらい、食べる機会を増やす今回の場の必要性が認められた。広島県産物を購入しない40%あった。道の駅・直売所で買い物をする50%あり、買い物をする理由には、新鮮である、旬なものが買える、価格が安いからと回答した方が多く、この特色を今後も維持する必要がある。今後の取り組みとしては、デパート等で地場産コーナーを増やす、直売所の個所を増やす、給食の食材として使う、地場産物を利用した加工食品を増やすがあり、管理栄養士の職場で役立てることが理解できた。今回、地産地消の食材を広報する活動を通して、広島には多様な美味しい食材が多種類あることに気づくことができた。管理栄養士を目指す者は地域の食材を知ることとはとても勉強になり、広島の食材に魅力を感じた。さらに、広島県の食料自給率を上げるためには、道の駅を身近な場所に設置することや今回のように広島産食材を使った料理の提供を続けることが大切であると思った。メニューを開発する際に悩んだことの一つに、できるだけ多くの対象者のニーズに応えることができるかという問題があった。試食会場では、一人一品の試食というルールであったので、どんな年代の対象者にも手に取ってもらうことができるメニューにしたいと思った。また、実際に広島県産の食材を購入してもらい、作ってもらうという行動変容を起すおいしい料理を提供することを進めていきたい。嗜好調査結果でおいしい料理は安心して食べれる広島風お好み焼きの人気は不動のもと改めて感じた。レモンを加えることで新しい挑戦として香り・さっぱり感・味等は期待通りの結果であった。

なお、この事業は平成28年度ひろしま地産地消推進事業に申請し承認を受けて、調理学実習Ⅲの授業の一部として、ひろしま食材地域推進活動を実施し、平成28年度ひろしまフードフェスティバルに出店し、4種類の試食提供をした。「食は命なり」の言葉のとおり、その地域の食材を今後も大切にすることをもち、栄養バランスのとれたおいしい料理づくりの大切さを対象者に元気に過ごす源となるよう地産地消推進活動を推進することを願ってやまない。

謝 辞

この事業は、ひろしま地産地消推進協議会会長 広島県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会広島県本部、広島県農林水産局販売・連携推進課において平成27年度ひろしま地域食材PR促進事業より補助金を受けて行なった授業です。関係者の皆様ならびに調理学実習Ⅲを受講した学生の皆様に心より感謝申し上げます。

まとめ

平成27年度のひろしま地産地消推進事業として調理学実習Ⅲを受講する学生さんと一緒に取り組んだ。さらに、平成27年度公開講座（広島県の食文化）、平成28年度公開講座（健康づくりの料理教室）に繋げ、身土不二、地元の土壌、気候で育った作物に愛着を持って食材に関心を持って料理づくりをする意義について、再確認をすることができた。このことは食を大切に健康の保持・増進に係わる管

理栄養士としては得がたい体験になった。

1. 元気に生活を送るには食べることは命をつくることに通じる。このことは、小学校家庭科で「なぜ食べるの」「栄養バランス」をとる食べ方は、毎日の学校給食を通じてお腹で理解をし、味を体験し、さらに、中学校家庭科で「生きる力」の育成、食育の重要性を体験することである。
2. 地産地消の効果について、おいしい料理をつくる第一要件となる。地元の野菜には完熟した新鮮な野菜を食べることで、おいしい味を味わうことが健康づくりに通じること。

終わりに当たり、本報告は、平成27年度ひろしま地域PR促進事業として、広島県産物の調理作成による成果で、広島県地消推進協議会より補助金支援を受け、一部を報告した。

参考文献

- 1) JA広島県女性組織協議会：ひろしまの味，JA広島県女性組織協議会広島県農業協同組合中央会（2010）
- 2) (社)広島県栄養士会：ひろしまの四季食彩，伝いたい味，新しい味，中国新聞社（1996）
- 3) (社)全国学校栄養士協議会：文部科学省委託事業「郷土料理等に活用した学校給食情報化推進事業」郷土料理を活用した指導事例集 [全国版] 学校給食から広げる食育，(株)学習研究社 コミュニケーションビジネス事業室（2009）
- 4) 文部科学省委託事業「郷土料理を活用した学校給食情報化推進事業」伝えたい行事食 学校給食に生かして，(株)ダイナミックスサード（2010）
- 5) 第51回国民体育大会広島県実行委員会：ひろしまの味 ふるさとの味，ひろしま国体（1996）
- 6) 河野信夫：オコロジー（第3版）お好み焼きの話をしよう，広島中央印刷(株)（1996）
- 7) 農林水産省 中国四国農政局：中国・四国地域の農業をめぐる情報，平成25年度地産地消の促進に関する広島県の施策等の実地状況について（広島県HP）

〈キーワード〉

ひろしま，地産地消推進活動，献立作成，調理工夫，料理

上村 芳枝（健康栄養学部管理栄養学科）
隅田 真悠（健康栄養学部管理栄養学科）
北林 佳織（健康栄養学部管理栄養学科）

（2016. 10. 31 受理）