

郷土料理伝承学校

— 日本の郷土料理を伝える全6回、11月開講。

日本各地の農山漁村において、その風土や歴史、先人の知恵とともに脈々と受け継がれてきた郷土料理。この貴重な食文化を伝え広めていくことは、農山漁村地域の振興、都市と農山漁村との交流促進に寄与し、ひいては我が国の社会・経済の再興とアイデンティティの高揚へつながる重要なことと考えます。

本講座は、フードジャーナリストの向笠千恵子氏（郷土料理伝承学校校長）監修のカリキュラムにより、食の最前線で活躍している生産者、食品流通業者、食材研究家、料理人など6名の講師が、「伝える」「支える」「引き立てる」といったキーワードから多面的に郷土料理を語り解く、貴重な6日間です。

■□■ 郷土料理伝承学校〔第1期〕—全6回— □■□

第1回 2012年11月6日（火）

開校式

講義①：「郷土料理こんにちは」

講師：向笠千恵子（むかさ ちえこ）

（郷土料理伝承学校校長、フードジャーナリスト、食文化研究家）

第2回 11月14日（水）

講義②：「郷土料理を伝えるⅠ」—伝統食材の生産：下仁田ねぎ

講師：小金沢章文（こがねざわ あきふみ）

（群馬県下仁田町「下仁田ファーム 小金沢農園」代表）

第3回 11月19日（月）

講義③：「郷土料理を伝えるⅡ」—伝統食材の生産：米沢牛

講師：尾崎 仁（おざき ひとし）

（山形県米沢市 米沢牛老舗「登起波牛肉店」代表取締役）

第4回 11月22日（木）

講義④：「郷土料理を支える」—酒と調味料

講師：掛田勝朗（かけだ かつあき）

（神奈川県横須賀市 地酒・伝統食品「掛田商店」会長）

第5回 11月29日（木）

講義⑤：「郷土料理を伝えるⅢ」—地域における伝承の実践

講師：高家章子（こうけ しょうこ）

（岩手県葛巻町 農家レストラン「みち草の驛」代表）

第6回 12月4日（火）

講義⑥：「郷土料理を引き立てる」—各地の焼きもの、木工品と器

講師：川原 渉（かわはら わたる）

（東京都日本橋大伝馬町 汁・飯・おかず・季のもの「かわはら」店主）

修了式

■会場

馬事畜産会館2階会議室
（東京都中央区新川2-6-16）
※東京メトロ茅場町駅もしくは
八丁堀駅下車 徒歩5分

■時間

各回すべて午後3時～4時30分

■受講料

31,500円（税込：全6回）
※学生優待 27,300円

■お申込み・お問合せ

受講者のお名前、ご所属、ご連絡先（メールアドレス、電話番号、ファクス番号）を明記して、下記までメール又はファクスにてお知らせください。

折り返し、受講票をお送りいたします。

農村開発企画委員会 担当：林

E-mail: k_hayashi@rdpc.jp
TEL. 03-3297-5641
FAX. 03-3297-5543

主催：一般財団法人農村開発企画委員会（「農山漁村の郷土料理百選®」事務局）

企画・運営：一般財団法人農村開発企画委員会／ロケーションリサーチ株式会社

■ 郷土料理伝承のためのカリキュラム

一向笠千恵子（郷土料理伝承学校 校長）



いま、郷土料理はたんに地域の料理にとどまらず、日本全体を結びつける食になっています。たとえば、出身地を懐かしんで郷土料理を食べる方もいますが、知らない土地の知らない郷土料理のおいしさを楽しみたいと、郷土料理店に足を運ぶ方がとても増えています。

2007年に選定された農水省の「農山漁村の郷土料理百選」では、わたしは選定委員の一人として選考にあたりましたが、全国から集まった7万通以上の人気投票で、山形県の芋煮と鹿児島県の鶏飯が圧倒的な票数を集めたのがとても印象的でした。両県出身の方々それぞれがそれほど大勢いるはずありませんから、他の都道府県の方々にとっても「おいしい郷土料理」として認められていると考えていいでしょう。ということは、芋煮も鶏飯も、日本人の「ふるさと」全体を代表する料理になっているということです。

その意味では、郷土料理は日本人同士をつなぐ大切な食になっていますし、地方と地方を交流させ、まちとむらを結びつける心のツールでもあるのです。

郷土料理伝承学校・第1期では、6回の講義を通じて、郷土料理の食材、調味料、調理、食器に至るまで、幅広く学習していただきたいと思っております。食材の生産現場からは、下仁田ねぎをテーマにして小金沢講師、米沢牛の食文化を尾崎講師にそれぞれ解説していただきます。掛田講師には郷土料理を支える調味料・酒類をご説明いただきます。また、高家講師は農家レストランの献立と経営について、川原講師は料理と器の演出法についてお話していただきます。

この郷土料理伝承学校を通じて、郷土料理が日本人にますます愛されるようになることを心より願っております。

● 向笠千恵子（むかさ ちえこ） ●

フードジャーナリスト、食文化研究家。東京・日本橋生まれ。慶應義塾大学文学部卒業。日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。志をもった生産者、おいしさ、民俗、歴史、器などを多面的にとらえながら、現代の食を綴っている。

農林水産省の「農山漁村の郷土料理百選」選定委員などを歴任し、「食アメニティコンテスト」審査会長、本場の本物審査専門委員、まちむら交流機構アドバイザー委員などを勤める。農と食や生産者と消費者の交流、スローフード運動にも積極的に参加している。消費生活アドバイザー。俳人協会会員。NHKラジオ深夜便にレギュラー出演中。

著書は『日本の朝ごはん』（新潮文庫）、『日本の朝ごはん食材紀行』（新潮文庫）、『美味しいもの、みつけた』（講談社）、『日本人が食べたいほんもの』（新潮文庫）、『日本の食材おいしい旅』（集英社新書）、『日本のかくれ味』（集英社 be 文庫）、『日本の旅ごはん』（小学館）、『米ちから八十八話』（家の光協会）、『本物にごちそうさま』（ポプラ社）、『ごはんの旅人』（JTBパブリッシング）、『一食一会』（小学館 101 新書）、『すき焼き通』『食の街道を行く』（ともに平凡社新書）、『日本ローカルごはん紀行』（講談社+α文庫）など多数。監修書に『郷土料理大図鑑』（PHP研究所）、『ふるさとおもしろ食べもの百科』（日本図書センター）など。

2011年、『食の街道を行く』（平凡社新書）がグルマン世界料理本大賞・紀行本部門グランプリを受賞。

ホームページ：<http://mukasa-chieko.com/>

■ □ 郷土料理百選について ■ □

「農山漁村の郷土料理百選[®]」は、全国の郷土料理を紹介することにより、広く国民の農山漁村への関心を高める機会となるよう、農林水産省が2007年12月に選定しました。選定にあたっては、食育研究家の服部幸應氏、本講座校長の向笠千恵子氏をはじめとする8名の学識経験者からなる選定委員会が組織され、インターネットを利用した一般国民による人気投票結果等を交えながら検討が行われた結果、47都道府県から99の郷土料理が選定されました。

この取組みを紹介するウェブサイトには、開催時から延べ200万人を超える閲覧者が訪れています。

■ 「郷土料理伝承学校」および「郷土料理百選」の最新情報は、下記URLにて随時更新中です。

「農山漁村の郷土料理百選」 <http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>

※郷土料理伝承学校では、今後、受講者同士の交流や生産者を交えたフィールドワーク等を盛り込んだ次期講座の開講など、継続的な取組みを目指していきます。ご期待ください。