

報道関係者各位

2012 年 10 月 16 日  
ロケーションリサーチ株式会社

**農林水産省「郷土料理百選」運営事務局が開催！  
【郷土料理伝承学校 -全六回-】受講者募集のお知らせ**

農村の開発整備を推進する一般財団法人農村開発企画委員会（本社：東京都中央区、理事長：山本徹）と、郷土料理振興事業を手掛けるロケーションリサーチ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：瀬川雄貴）は、郷土料理の普及、伝承を目的とし、「郷土料理伝承学校 -全六回-」を 2012 年 11 月から開講致します。

本講座は日本各地の農山漁村で各地域の風土や歴史、先人の知恵とともに受け継がれてきた郷土料理をテーマに、農業、漁業、日本の食文化に関心の高い層（料理人、料理店経営者、料理研究家、食に関わる職業の方々、一般の方々）を対象に実施。フードジャーナリストや生産者をはじめとする、食の最前線で活躍している 6 名を講師に迎え、日本に伝わる郷土料理を多面的に学びます。今後は受講者同士の交流促進や生産者を交えたフィールドワーク、更なる講師陣の育成を通して継続的な実施を目指します。

本講座を通じて、郷土料理の普及伝承に携わる人材の育成と、広く一般への郷土料理の普及を進め、食文化を通じた農山漁村地域の振興、都市と農山漁村との交流促進、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の寄与を目的とします。

本事業は 2007 年度に農林水産省が選定した「農山漁村の郷土料理百選」の普及推進活動の一環として行われます。

▼ 「郷土料理伝承学校 -全六回-」講座概要

日時	第一回 11/6 日(火)、第二回 11/14(水)、第三回 11/19(月)、第四回 11/22(木)、 第五回 11/29(木)、第六回 12/4(火) ※各回午後 3 時～午後 4 時 30 分
場所	東京都中央区新川 2-6-16 馬事畜産会館 2 階会議室
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
校長	向笠千恵子（フードジャーナリスト、食文化研究家）
定員	25 名（先着順にて受付。定員になり次第、締切りとさせていただきます。）
費用	31,500 円（税込）／学生優待価格 27,300 円（税込）※全六回。テキスト代含む。 初回講座の際、現金にてお支払い願います。領収書をご用意しております。
申込方法	E-mail または FAX にて下記事項を記載のうえ、お申込み下さい。 （お名前、ご所属、電話番号、FAX 番号、E-mail アドレス） お申込みから 3 営業日以内に、担当から受講確認のご連絡をします。 上記ご連絡がない場合はお手数ですが以下までご連絡願います。

▼食に携わる皆様へ受講をおすすめ致します

料理人、フードコーディネーター：メニュー開発のヒントに、人脈作りに、知識の習得に

飲食店経営者：従業員への教育研修の一環に、店舗のPRに

学生：食文化の勉強に料理人や飲食店経営者、生産者の声を聞ける機会として

主婦：レシピレポーターへのヒントに 生産者や料理人の方から話を聞ける機会として

▼ 「郷土料理伝承学校 -全六回- 」講座詳細（予定）

第一回「郷土料理こんにちは」

講師：向笠 千恵子（フードジャーナリスト、食文化研究家）

現代の郷土料理とは、地域に根ざした料理というだけでなく、心のなかのふるさとの風景のひとつとして、誰もが大好きな食べものを指す言葉です。それだけに、歴史的な成り立ちや特産食材の知識をもつと、おいしさがいっそうふくらんできます。向笠千恵子が全国を歩いて掘り出した味のなかから、とっておきの物語を紹介し、郷土料理のエッセンスを伝授します。

第二回「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（群馬県下仁田 下仁田ファーム 小金沢農園代表）

郷土料理の要となるのは、その土地で生まれた食材。風土に根付いた食材だからこそ、料理をさらにおいしくできるのです。もちろん、郷土の食材ですから、できる限り低農薬・無農薬で栽培するのが原則です。本講義では、群馬を代表する野菜・下仁田ねぎの栽培法、味の特徴、おいしい食べ方の紹介を通じて、“郷土と産物のおいしい関係”の秘密を説き明かします。また、下仁田のもう一つの特産品・こんにゃくについてもお話しし、ねぎとこんにゃくを用いる郷土の家庭料理を紹介します。さらに、通販やネット交流を通じての“まち”と“むら”の食のつながりにもふれます。

第三回「郷土料理を伝えるⅡ」—伝統食材の生産：米沢牛

講師：尾崎 仁（山形県米沢 米沢牛老舗「登起波牛肉店」代表取締役）

肉食は明治から始まった新顔の食文化。なかでも米沢牛を始めとするブランド牛肉は、すき焼きという新しい日本料理によって、今や国民食といえるほどの隆盛ぶりです。たとえば、米沢市の登起波では、たんに高級化を目指すのではなく、肉の部位を盛り合わせたり、割り下に味噌を加えるなど、郷土の嗜好や味の変化を考慮して、新郷土料理といえる味を創り出しています。一方で、山形県の牛肉文化は、芋煮という日本で一番有名な郷土料理を生み出しました。大勢が川原に集まる芋煮会での交流なども含めて、山形県の郷土料理の魅力を解説していきます。

第四回「郷土料理を支える」—酒と調味料

講師：掛田 勝朗（神奈川県横須賀 地酒・伝統食品「掛田商店」会長）

地域の気候風土は、その土地ならではの味覚センスをはぐくみます。とりわけ、味付けの基本となる味噌・醤油・味醂は、各町村ごとに醸造元があるくらいで、郷土料理の味をつくり出すの

に欠かせない調味料です。そのおいしさはどこに由来するのか……。かたや、郷土料理には地元の酒が合うのも事実です。全国の蔵元を訪ね歩いた掛田勝朗が、日本酒・焼酎・泡盛・ワインなどの種類別に、料理と酒がおたがいに引き立て合う関係を解説します。

#### 第五回 「郷土料理を伝えるⅢ」―地域おける伝承の実践

講師：高家 章子（岩手県葛巻 農家レストラン「みち草の驛」代表）

本来、郷土料理は家庭の味でした。しかも、各家ごとに何代にもわたって伝えられてきた作り方や味付けがあります。それをお客に披露するのが、今大人気の農家レストランや農村レストラン。農家の女性たちが自らつくる料理が話題です。本講義では、村に水車を復活して水車製粉したそば粉、小麦粉を中心に地域の伝承料理を採算ベースにのせた『みち草の驛』の体験と実績を紹介します。

#### 第六回 「郷土料理を引き立てる」―うつわ

講師：川原 渉（東京都大伝馬町 汁・飯・おかず・季のもの「かわはら」店主）

もともと家庭料理である郷土料理をレストランでおいしく食べさせるためには、店舗側の気配りと演出が必要です。食器、盛り付け、卓上のしつらえなどを、お酒 落すぎず、家庭的すぎないようにコーディネートするには、何よりもバランス感覚が大切。郷土料理を提供するときに欠かせない器使いのテクニックと揃えておきたい器について、わかりやすく説明します。なお、川原渉調理長は、富山生まれ、静岡育ち、金沢や東京で仕事をしてきた経験豊富なオーナー調理長です。

校長メッセージやプロフィール、開催の経緯など、最新情報は下記 URL にてご覧いただけます。

<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/index.php/archives/706>

#### ▼ 郷土料理百選について <http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>

「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 名の学識経験者など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。

#### ▼ 一般財団法人農村開発企画委員会（設立：1971 年 5 月 1 日） <http://www.rdpc.or.jp/>

企業理念 「新しい時代の農村の形成発展のために」

- 事業内容
- 1) 農村の開発整備を推進
  - 2) 調査研究事業その 1：補助（自主）研究（農村の振興に関する調査研究）
  - 3) 調査研究事業その 2：受託研究（農村振興に関する各種プロジェクトの調査研究）
  - 4) 前各号に関連する普及推進事業

▼ ロケーションリサーチ株式会社（設立：2007年9月20日） <http://location-research.co.jp/>

企業理念 「郷土料理の振興を通して、地域活性の一助となる」

事業内容

- 1) 郷土料理振興事業
- 2) グリーン・ツーリズム事業
- 3) 食に関するコンテンツ制作事業
- 4) 前各号に付帯する一切（ウェブサイト制作、インターネット広告取り扱いなど）

▼ お問い合わせ先

一般財団法人 農村開発企画委員会 林（はやし）

東京都中央区新川 2-6-16 馬事畜産会館 4階

TEL：03-3297-5641 FAX：03-3297-5543

E-Mail：[k\\_hayashi@rdpc.jp](mailto:k_hayashi@rdpc.jp)