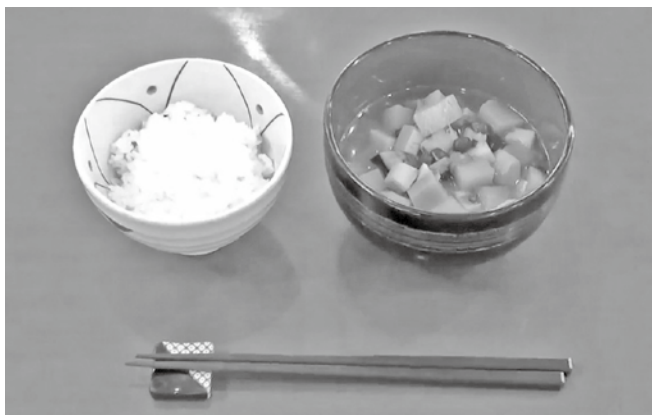


広島消費問題研究会シンポジウム

広島県西部地域には、小豆や野菜を使った郷土料理「煮ごめ」がある。しかしそれを知る者は徐々に減少している状態にあることがわかった。そこでこれを継承するため、2023年10月7日(土)、広島文化学園短期大学において、同短大食物栄養学科およびJA広島市ならびに本協会が協働し、「煮ごめ」の調理実習を行なった。実習後は試食会を設け、異世代の参加者皆が笑顔のうちに感想を述べ合った。



この異世代交流事業をとおして、地域文化の継承、地産地消に関する新たな知見が得られた。これらを広く周知し、地域文化を継承することの意義や、CO₂排出量の削減課題を共有するため、11月19日(日)、サテライトキャンパスひろしまにおいてシンポジウムを開催した。参加者は53名であった。



このシンポジウムでは、広島文化学園短期大学食物栄養学科の村田美穂子教授による「広島県の郷土料理『煮ごめ』から考える食文化の伝承」と題した基調講演に続き、JA広島市組合員であり農事組合法人ヨシヤマの野稲正至氏、同短大の小石川たばさ氏、花岡真沙氏、山下ゆい氏、広島県菓子工業組合の大谷博国氏、本協会の栗原理によりそれぞれの立場から報告がなされた。

村田教授は、「食べることは生きること」とされ、郷土料理が食文化として伝承されてきた理由もそこにあり、自然を尊重した和食がユネスコ無形文化遺産にも登録されていると紹介された。野稲氏からは化成肥料を不使用の小豆栽培に取り組んでいること、選別は市内の社会福祉法人に依頼していることが報告された。学生の皆さんからは「煮ごめ」のレシピ調査から完成に至る研究過程が報告された。大谷氏からは、中国山地がかつて小豆の産地であったこと、和菓子にとって小豆は重要で地産地消をさらに進めたいとの旨が報告された。栗原はSDGsに触れ、家畜の肥育には多くのCO₂が排出され、地球環境のためにも食生活を見直す必要があるのではと指摘した。



※今回の取組みは、広島文化学園短期大学食物栄養学科のホームページでも紹介されている。