

本田 那菜美
森田 ほのか
赤松 真依
指導者 谷田 美穂子

郷土料理×おにぎりで伝統的な食文化を守ろう！

研究の背景及び目的

【背景】

郷土料理が衰退化していることを知る

⇒郷土料理を現代風にアレンジし普及。郷土料理の伝統を守りたい

【目的】

1. 地域の子供を対象に、手軽で美味しく食べられるおにぎりを使うことで親しみやすくする
2. 「米離れ」の解決策の1つの手段にする

⇒「郷土料理×おにぎり」で郷土料理を広める

調査内容と結果

調査1. 宇和島東高校の1・2年生を対象にしたアンケート調査の実施

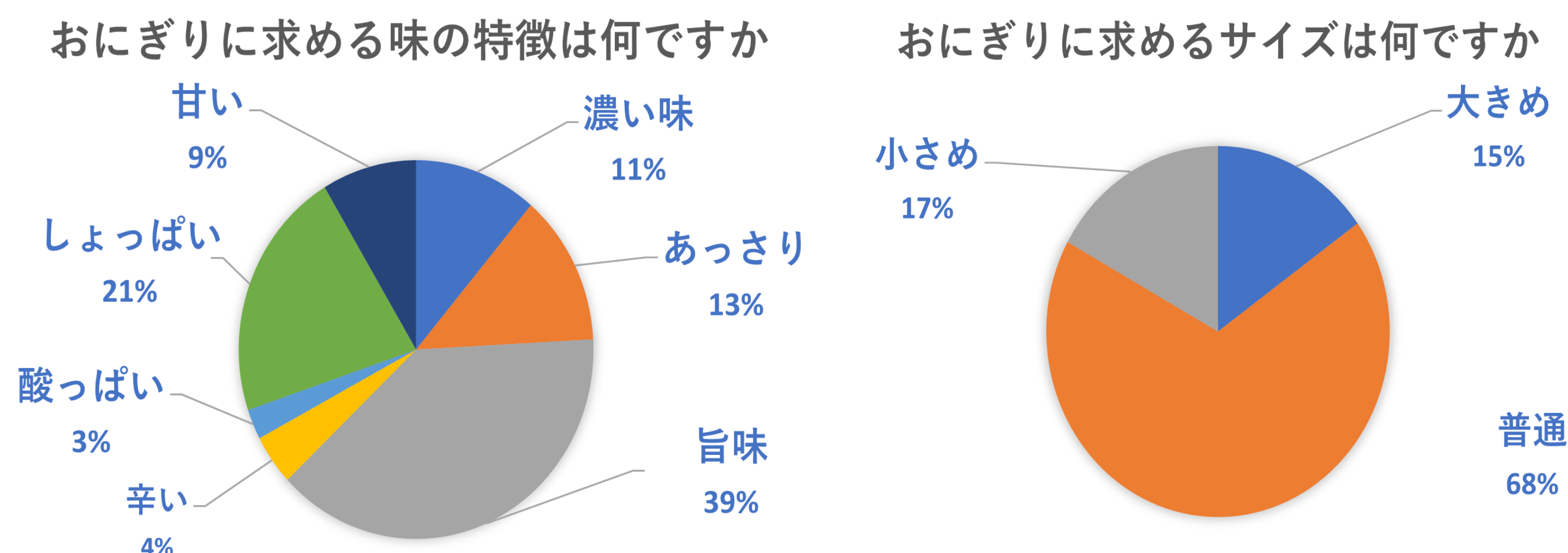
調査2. 四国四県のおにぎりの形状や調理法などについての文献調査

【調査結果】

調査1. アンケート調査

1. おにぎりに求めるサイズや食べやすさ「普通（腹持ちの良い）」
2. おにぎりに求める味の特徴「旨味」
3. 興味のある宇和島の郷土料理「鯛めし」
4. 魚介類と食材の好きな組合せ「甘辛煮、カルパッチョ、レモン煮など」

表1 アンケート結果より（一部抜粋）



調査2. 四国のおにぎりの特徴について

県名	中身	握り方の例	呼び方の例	米の種類	具の入れ方	外側につけるもの	調理法	利用法
香川県	○	三角形	おむすび	うるち米	混ぜ込む まぶす	ふりかけ	握る 焼く 押しぬく	農作業・山 作業時の昼 食、運動会
愛媛県	○	—	おむすび おにぎり	—	混ぜ込む	何もつけない	握る	—
徳島県	△	球	握り	—	—	きなこ	握る	—
高知県	○	俵 円	おにぎり	うるち米	真ん中 混ぜ込む	きなこ	握る 押し抜く	おやつ 農作業・山 作業の昼食

- ・呼び方や形状に現在との大きな違いはない
 - ・きなこを外側につけるのは珍しい
 - ・利用法に現在とのあまり違いはないがおやつでおにぎりを食べることは現在では少ない
- 調査文献：「日本の食生活全集36・37・38・39」農山漁村文化協会発行

考察

（調査1より）

- ・うまみを重視しながら郷土料理との組合せを考えることでより親しまれる

（調査2より）

- ・おやつ感覚で食べられるおにぎりを考案することでより楽しみながら郷土料理に親しめる
- ・きな粉と鯛を合わせるなど意外性のあるものもできる

今後の展望

- ・郷土料理の調査やおにぎりの特徴をもとに、伝統が詰まったおにぎりを考案する
- ・子ども食堂と連携を図り、地域の子供たちに郷土料理を知ってもらう

参考文献

- ・「日本の食生活全集36（徳島県）・37（香川県）・38（愛媛県）・39（高知県）」農山漁村文化協会発行
- ・幼児の偏食と保護者の対応に関する調査 ・農林水産省