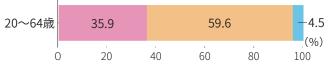
食文化を未来へつなぐ

市では、和食など地域の伝統的な料理や食文化、特産品で もあるお茶の文化など、豊かな食文化の継承に取り組むこ とを推進しています。

問い合わせ 健康推進課 柳原佳奈 ☎30024

「グラフ1]郷土料理や伝統料理、食文化を受け継 いでいる人の割合(牧之原市)



[グラフ2]郷土料理や伝統料理、食文化を受け継 いでいる若い世代の割合(20代・30代)



- ■受け継いでいる 受け継いでいない
- わからない

[出典]

▶平成30年度「食育に関する意識調査」(農 林水産省)▶平成30年度「健康と食に関す るアンケート調査」(市健康推進課)

ご家庭でもまずは一品、行事にまつわる料理を

牧之原市では、地の神様や恵比寿講など行事の際に「なま す」を作ります。大根は牧之原市の特産品。ハムを入れるこ とで、子どもでも食べやすくなります。

紅白なます

「材料]

大根……200 g 人参……40 g 塩……少々

ハム……50g(2~3枚) 酢……大さじ1・小さじ2 砂糖……大さじ2

[作り方]

- ①大根と人参は、幅4cmくらいの千切りにする ②ハムも千切りにする
- ③①を1つのボールに入れ、軽く塩を振り、和える *時間があれば、30分~半日程度冷蔵庫に入れておく と味がなじんでおいしくなります
- ④酢と砂糖をよく混ぜ合わせたものを②の中に入れ、よ
- ⑤ハムを加えて、器に盛り付ける

習慣であるとし、その 本人の伝統的な食文化」で本人の伝統的な食文化」で平成とない。登録され を で が で が に 基づいた日本人の食 で あるとし、 その特徴を であるとし、 その特徴を の は 「自然を 尊重する」とい 登録され 「和食; ネス

市の食育推進計 市の現状と取 食育推進計画において り組

2

づかいなどの食材を活か は継がれてきた がなどの食 受け継ぎ、 受け継ぎ、 域の食材を活かした 国の食育基本計画 総 がれてきた料理や味、箸がれてきた料理や味、箸がれてきた料理や味、箸がれてきた料理や味、箸がれてきた料理や味、箸がれてきたりでがった。 がれてきた料理や味、箸がれてきたりでは、地域や次世代へ伝

じた行事全で、 れ方教室の開催▼ふるさと糸 食週間の実施▼親子料理教室 の開催—などを行っています。 平成30年度に市が実施した 「健康と食に関するアンケー ト調査」では、牧之原市で郷 土料理や伝統料理、食文化を 受け継いでいる人の割合(20 受け継いでいる人の割合(20 、 ▼お茶の淹 混食などを通

市では、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を受け継いでいる人の割合(20~64歳)を「50%以上」とすることを目標とし、本年度は、市の事業で行事食を提供する際は、由来なども伝えながら、提供・周知を行っています。 るのに対し、は、世

0) 化お料理

れに寄り添うように育まれてかな自然があり、食文化もこれによ、四季や多様で豊

があり、

がな食文

食文化を受け継 な、国は66・3% な、国は66・3% は、国は7ント で、牧之原市は で、サント



まなびかがやく

はじまります

現在、市で行っている生涯学習事業「はりはら塾」と「遠州相良田沼塾」は、 趣味や音楽、工芸などを楽しく学べる幅広い講座を開催しています。 令和5年度から、この2つの塾の利点を生かした「まきのはら塾」がスター トします。今まで行ってきたそれぞれの塾の良いところを残しつつ、学習 の場や交流の機会を広げて、みんながまなびかがやく「まきのはら塾」を 盛り上げていきます!

問い合わせ 社会教育課 竹内直美 ☎332646

まきのはら塾ってなに?

「田沼塾」「はりはら塾」がひ とつになり、市内の公共施設 を拠点に、さまざまな生涯学 習講座を行います。

令和5年度 受講生募集

令和5年2月ごろから、 市内公共施設などに募 集パンフレットを配置 する予定です。

名称に込めた思い

誰にでもわかりやすいようにひら がな表記とし、ふるさと牧之原市 が、誰もが生き生きと輝き、学び にあふれるまちとなるよう、思いを 込めて命名しました。キャッチフ レーズを「まなびかがやく」として、 新たな生涯学習事業「まきのはら 塾」を広めていきます。



インスタも やってるよ! @makinoharajuku

まきのはら塾公式キャラクター

15 MAKINOHARA 2022.10 2022.10 MAKINOHARA 14