

97 今日どう？ 郷土料理

～1世紀未来の郷土料理について
高校生が考えてみた結果。～
時代と飛び越え届け、
郷土料理 is forever編

山形県立致道館高校 地域活性化ゼミ

1, 中間発表のまとめ

- ・味が独特なものは好き嫌いが分かれる。
- ・冬に郷土料理を食べる人が多く、先人たちが郷土料理をこの地に根付かせた可能性が高い。
(この2つから冬の料理かつ好きな人が多い料理(アンケート調べ)を対象に調査)
- ・郷土料理を現代風にアレンジしたり、代替食材を使うことで若者に合う形ならそれらは受け継がれていくのではないかな。

2, 仮説

時代とともに郷土料理を食べやすい形にアレンジすることで、郷土料理が受け継がれていくのではないかな。

3, 研究方法

班員の各家庭に郷土料理についてのアンケートを実施し、パンフレットにまとめた。また、寒鱈まつりに参加して、直接地域の人と交流し、今後の郷土料理のあり方について聞き込み調査をした。

4, 結果

① 先行研究

- 郷土料理のかたち
「変化させてはならない」
・人の生の充実、アイデンティティ形成
「変化させても良い」
・外国の食文化の影響、文化の継続

② 各家庭へのアンケート

『今と昔で郷土料理が変化したか』

「はい」→ 3分の2

理由: イベントで新しい味の郷土料理を見る機会があった。

全体的に時代に合わせて簡易的になっていると感じた。

③ 寒鱈まつりでの街頭アンケート

「そのまま残す派」→ **196人** (7人は作り手)

「形を変えて残す派」→ **41人**

「どちらとも言えない」→ **7人**

年齢層の高い方々の回答が多かった。



5, 考察

「郷土料理の変化を感じる機会」・・・増加



「そのままの形で残したい」・・・約8割
郷土料理＝庄内の人々のアイデンティティ?

6, まとめ

△ アレンジ

○ 伝統的、そのまま

行事食、季節の風物詩化

伝統と革新のバランスを考える

< 継承方法 >

⇒ 小さい頃から親しむ

⇒ 提供方法を変化させることで残せるか

< 参考・ご協力 >

現代社会における郷土料理概念の一考察 —E.シュプランガーの郷土概念より— (1/23閲覧) https://www.istage.ist.go.jp/article/jpbe/50/0/50_30/pdf-char/ia

現代社会と郷土食 (1/23閲覧) <https://www.japan-iu.ac.jp/library/kiyou/2008/12.FURUIE.pdf>

清川屋 寒鱈鍋レシピ (1/30閲覧) <https://www.kiyokawaya.com/recipe/34924/>

つるおかおうち御膳 (1/30閲覧) https://www.creative-tsuruoka.jp/ouchigozen/recipe_all/095.html

銀座商店街様

鷲田民蔵商店様