

東日本大震災被災地を耕す 圃場・地域・心を耕す
 仙台 (学校)・塩釜 (野々島)・岩沼 (玉浦)

春、島に咲くハクサイの花

地域の食文化資源を活用した 食の学びの魅力

地域の食文化は、その地域の自然や風土と人々とのつながり、そして、そこに暮らす人々の日々の暮らしの中で生まれた知恵や工夫、思いや願いによってつむがれてきた。地域の食文化を学び、ひもとくことは、地域の魅力を再発見することにつながる。地域の魅力を調理のエッセンスとして活かすことを考えてみよう。

～宮城のハクサイの学びから～



▲松島高浦戸諸島の白菜での育種家たち (塩竈市浦戸産)



日本のハクサイの食文化のはじまり

ハクサイのタネが中国から日本へ持ち込まれたのは明治時代である。しかし、ハクサイは日本でも古くから栽培と交配しやすく、日本国内でタネを採るには多くの苦労があった。

松島白菜と仙台白菜

大正時代に入り、宮城県内の研究者らは松島湾の島々の隔離できる環境での採種と育種の研究を始めた。この成果により、「松島白菜」と名を付けられた。全国的に居られ「仙台白菜」とも呼ばれるようになった。宮城の産地銘柄で全国に出荷された。宮城県は大正末期から昭和初期にかけて全国一の生産量を誇った。

▼大正時代に発表された白菜品種 (渡辺探種編)



▲白菜の種子 (実物大)



高野菜産地の記念碑 (長野県南牧村) 松島純二号 (品種) の名が刻まれている。良質なハクサイのタネが高野野菜の一大産地に買戻した。



産地の生業成産絵馬

大正末期から昭和初期にかけて大産地だった宮城県岩沼市玉浦地区の出荷組合によって奉納された絵馬。(昭和4年)



▲販路促進広告 (松島の島々で採れたタネであることと表現したデザイン) と 新札



みんなの白菜物語プロジェクト

調理科高校生たちの地域の食文化資源を活用した食の学び

和 (wa) = JAPAN, PEACE
which combines 禾 grain and 口 mouth,
indicates peace because eating makes people happy and peaceful.

一禾 二禾 三禾 和
禾 禾 禾 禾

①地域の健康づくりに貢献する食育活動

学んだ知識や技術を生かして地域住民や小学生等を対象に料理教室等を開いている。地域のハクサイの食文化の魅力を伝えながら「地産地消」を推進している。



◀地域住民を対象としたハクサイの料理教室



▲小学校の栄養教諭と連携して仙白菜の給食を提供

②食産業の社会的な役割を学ぶ活動

食を学ぶ専門高校生や地域の食産業に関わる企業や団体と連携して、ハクサイの食文化を素材とした食の学び合いや地産地消、六次産業化の活動を推進している。



「松島白菜」を原料にしたハクサイ餃子。原料のハクサイの栽培から製造・販売、食べ方の提案までを学びのテーマに。



◀食を学ぶ高校生たちや地元企業、農業団体企業と連携した「松島白菜」の栽培(松島町)

【六次産業化】

第一次産業である農業や水産業が、食材の生産だけでなく、食品の加工や調理、販売や観光サービスなどの第二次産業や第三次産業と融合して新しい産業の価値を生み出そうとする取組。

③社会の形成を担う地域の一員としての食の学び

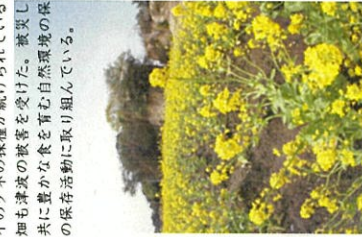
津波被災地の再生と地域の農業や食産業の復興の取組を推進。被災農家や農業団体、食産業企業や地域住民等と連携して津波被災地で伝統的ハクサイを栽培。地域の歴史や伝統、人々の暮らしや産業の成り立ちを学びながら、収穫したハクサイを活用した地域づくりの活動に取り組んでいる。食を学ぶ高校生たちが地域の復興に大きな役割を担っている。

被災地でハクサイの栽培活動(岩沼市玉浦地区)

④豊かな食を育む自然環境の保全と地域の食文化の保存活動

現在もハクサイのクネの採種が続けられている塩竈市の浦戸諸島、島の細も津波の被害を受けた。被災した林業農家や地域住民と共に豊かな食を育む自然環境の保全とハクサイの採種文化の保存活動に取り組んでいる。

被災地の人々の生活やハクサイの食文化を理解する上で大切にしたい文化財的な景観である。



⑤地域の食文化を生かした国際交流

地域の歴史や伝統を踏まえたとハクサイの学びは、地域の魅力の再発見につながる。またこの学びは国際交流の諸活動にも活用されている。韓国や中国等、ハクサイの食文化を有する諸外国との食文化交流から、より深い食の学びと新たな学びとつくりが実践されている。

■ハクサイと韓国の食文化

二つの世界無形文化遺産「和食」と「キムジャン文化」を掛け合わせた食文化交流事業

◌仙白菜で作るキムチフェスティバル



釜山山太韓国民俗院、宮城県主催による食文化交流事業として実施され、作られたキムチフェスティバルの食文化の紹介が行われた。



■ハクサイと中国の食文化

◌中国 華南(わいよう)料理調理師との食文化交流調理科の高校生たちが学校の場で栽培したハクサイを用いて中国の調理師から伝統的なハクサイ料理が紹介された。



◌韓国の調理師を目指す高校生たちとの食文化交流(韓国・光州広域市)



ハクサイの採種文化の保存活動(塩竈市浦戸 野々島)