

第2回 西区まちづくり懇話会 議事録 (要旨)

西区『宝探し』ワークショップ part 2

『“食” de “西区をデザイン” するワークショップ』

1 日 時 平成30年8月23日(木) 午後1時半～午後4時

2 場 所 西部環境工場 2階 大会議室

3 出席委員 (11名)

木戸委員、片山委員、中根委員、北川委員、長塩委員、永松委員、大森委員、小林委員、豊田委員、清田委員、伊牟田委員

4 ワークショップ参加者

(委員9名+校区代表27名+団体8名+大学生9名+高校生4名+地域担当職員3名=60名)

校区代表 (12校区 27名)

池田校区 (3名)、小島校区 (2名)、春日校区 (2名)、城山校区 (2名)、城西校区 (1名)、高橋校区 (2名)、中島校区 (3名)、花園校区 (3名)、松尾北地区 (2名)、松尾西地区 (2名)、松尾東地区 (2名)、芳野校区 (3名)

団体 (2団体 8名)

河内おに嫁ブランド推進協議会 (3名)、食生活改善推進員 (5名)

大学生 (3校 9名)

崇城大学 (3名)、東海大学 (3名)、熊本学園大学 (3名)

高校生 (1校 4名)

第一高等学校 (4名)

5 議事要旨

(1) 開 会

(2) 西区長 挨拶

(3) ワークショップ

進行役：西区まちづくり懇話会副会長 東海大学観光ビジネス学科 小林寛子教授

グループ：河内周辺で2グループ、花園周辺で3グループ、駅周辺で1グループ、有明海沿岸で2グループ、西部エリアで3グループの計12グループ

<小林副会長>

昨年に引き続き2回目のワークショップになるが、今回は地域の宝の1つである「食」を掘り下げる。私は、「女性」も地域の大きな「宝」であり、皆さんがまさしく地域の底力だと思います

っている。皆さんお得意のおしゃべりの中から、食にまつわる様々な地域の宝を見つけて頂きたい。

- ① 名刺作成及び自己紹介
テーブルごとに自己紹介
- ② ルールの説明
 - ・意見を否定しない
 - ・自分ばかり話さない
- ③ 各グループで地域の食文化を挙げる
 - ・季節ごとに話し合い、1つの色紙に1つのもの（食材や料理）を書く
 - ※料理を書く際は材料や作り方も記載する
 - ※「冬」に関しては「年末年始に食べるもの」、「わが家のお雑煮の中身」も書く

～グループ交代（グループの2人以外は別テーブルへ移動）～

- ④ 西区をPRできる「食」を考える
若者を対象とするなどターゲットを絞った取組みでも良いし、季節の食材を活用した「食」でもよいし、西区フェスタで販売する「食」でも良い。グループでアイデアを話し合い、模造紙にまとめる。
- ⑤ 発表（意見の共有）

<1班>「西区ランチBOX」

西区フェスタ会場内でブースをつくり、バイキング形式で各々のお弁当を作るというもの。西区には豊富な農水産物があり土地も広いが、このランチBOXにより西区全体をその場で味わってもらえると思う。

メンバーの感想

- ① 若い方の意見が聞けて良かった。
- ② 西区には他地域に紹介したい農産物がたくさんあり、テーマを選ぶのが難しかった。
- ③ このランチBOXの対象が子どもであれば、バイキングの順路を迷路にしても面白いと思う。

<2班>「西区の食と健康」

学生から「のっぺ汁とたらの芽を食べたことがない」という意見があった。若者を対象に、西区の食材を使った体験型のイベントを行ったら面白いと思う。具体的には、山菜(たらの芽)収穫体験と調理実習（のっぺ汁、たらの芽の天ぷら）を行うというもの。

メンバーの感想

- ① のっぺ汁を知らなかったなので、食べてみたいという思いがあり、取り上げた。
- ② たらの芽を食べたことがない。これが実現した際は是非参加したい。

- ③ 「のっぺ」という言葉は、なにが入っているのかを想像するのが難しく、それが魅力でもあると思う。
- ④ この「食」を通じた取組みにより、健康になってもらえれば。

<3班>「若者に聞いた知らない料理」

高校生と意見を交わすうちに、春夏秋冬それぞれで知らない料理があることが分かった。その様々な料理をどういう形で提供するのか、というところには時間の都合上行き着かなかった。

メンバーの感想

- ① 今まで知らなかった料理を知るいい機会になった。
- ② 模造紙には記載していないが「みかん寿司」をはじめて知った。是非作ってみたい。
- ③ 若者が食べたことのない料理の中には、自分たちが食べたことのない料理もある。また、私はこれまで「のっぺ汁」だと思っていたが「のっぺい汁」が本当らしい。意見交換が面白かった。

<4班>「なすび」

熊本県は「なすび」の出荷量が高知県に続く全国第2位。その「なすび」を用いた春夏秋冬の料理を出し合った。年間を通して「なすび」を美味しく食べることができると分かった。

メンバーの感想

- ① 私の子どもは小さい頃「なすび」嫌いであったが、年を重ねるにつれ大好きになっていった。小さい頃から「なすび」好きのお子さんが増えてもらえれば。
- ② 私の子どもも同様。美味しい「なすび」を味わってもらえれば。
- ③ 年中よく食べる食材なので、取り上げることにした。

<5班>「南瓜入り団子汁」

若者が団子汁をあまり食べたことがないことが分かったので、団子汁を作りふるまうことを考えた。また、西区ならではということで、春日ぼうぶらを練りこんだ団子を作って入れたい。若い方々に調理過程も含め、本来の団子汁を味わってもらえれば。

メンバーの感想

- ① 食を通じて地域の食文化を知っていただければ。
- ② 若いお母さんでも、私たちが食べ慣れた料理を知らなかったりする。団子汁を振るまう機会をつくり、作っている所を見てもらいながら味わってもらいたい。
- ③ 春日ぼうぶらを練りこむのがミソだと思う。イタリア料理でニョッキがあるが、それと似た特徴をもつと思う。
- ④ だご汁は熊本の郷土料理だが、食べたことのない若者もいる。お祭りなどのイベントで西区の食材である春日ぼうぶらを活用しながら、食文化を受け継いでいければ。

<6班>「西区フェスタ（伝承料理）」

西区フェスタで伝承料理を若い世代に提供したいという意見になった。だご汁は四季に応じた食材を入れると年間通じて美味しく食べることができる。例えば秋には里芋を入れるなど。また、西区はなすびがよく採れる。そこでなすびを使った「なす肉まき」を考えた。なすびを

縦半分に切り、お肉で巻いて揚げる又は焼く。歩きながら食べることができ、いいと思う。

メンバーの感想

- ① 伝承料理を食べたことのない人達に食べてもらえるいい機会になると思う。
- ② 豆だごは私たちが小さい頃に母が作ってくれたおやつ。今では小学校の伝承料理教室で教えることもある。その場で作って皆で食べるということができれば。

<7班>「正月のイベント『どんどや』」

西区で大きい「どんどや」を開催し、そこで西区の食材を使った豚汁を作るのはどうかと考えた。どんどやの竹の組み立ては崇城大学建築学科の学生に協力してもらえると立派などんどやが出来ると思う。

メンバーの感想

- ① どんどやをしない地域も出てきていると思うので、そういう地域の方々が参加できるどんどやになればいいと思う。
- ② みかんをぜひデザートに食べていただきたい。
- ③ 小さい頃以来どんどやをしていないので、大学生と地域の人が一緒になって出来れば楽しいと思う。

<8班>「おばあちゃんの団子汁」

おばあちゃんと同居していない若者は、団子汁やのっぺ汁といったおばあちゃん達がつくる料理を食べる機会がなかなかないと思う。若者に提供できるいい機会があれば。西区にはおいしい食材がたくさんあるので、それを使った栄養満点のだご汁を作りたい。だご粉については梅印のメリケン粉が引きと透明感があり美味しい。

メンバーの感想

- ① 団子汁に入れるお肉は地域によって様々かと思うが、私が住んでいる地域では以前は馬肉を入れていた。
- ② 炊き出しで団子汁と豚汁はよく作るが、梅印のメリケン粉は始めて知った。

<9班>「みかん料理フェア」

みかんにスポットをあてた「みかん料理フェア」を考えた。提供する料理としては、みかんドライカレー、みかんサラダ、でこポン寿司など。でこポン寿司は、容器としてもでこポンを用いるもの。この3つは過去に作った経験があるが、今日アイデアを出し考えたのがみかん寿司。有明の海苔やこのしろの酢漬けを使用し、手巻き寿司にするのはどうかと考えた。

メンバーの感想

- ① みかんは料理にも活用できると知り、料理のレパートリーが増えた。
- ② 今日を機会に色んなみかんの食べ方を考えていただければ。

<10班>「だご汁コンテスト！」

西区フェスタにおいて西区をPRできて楽しめるイベントが出来ないかと思い、だご汁コン

テストの開催を考えた。

コンテストを考えた理由としては、から揚げなど他の食材のコンテストが実際に行われている、また昨年西区フェスタでフォトコンテストが実施されたため。もし現実になれば、ぜひこのコンテストでも賞金をつけていただければ。PR看板の出来栄もコンテストの評価対象としたい。

メンバーの感想

- ① 郷土料理といったらだご汁。でも地域や家庭によって入れる食材や味付けが異なるので、競わせると面白いと思った。
- ② 3食だご汁でも良いくらいだご汁が好きなので、このコンテストがあればぜひ行きたい。
- ③ コンテスト方式で楽しみながら美味しい食材をPRできるのはいいと思う。
- ④ 粉を練ってちぎる。それを方言で「つんきる」という。そのような方言の紹介も交えながら取組めれば楽しいと思う。

<11班>「地産地消」

イノシシと梨を使った料理の提供について考えた。

メンバーの感想

- ① 子どもを対象に種付けから行い、収穫後に畑の真ん中で調理実習をするようなプログラムができれば面白いなと思った。
- ② 私が住んでいる地域はイノシシがとれる。地域で取れた物を美味しく食べることはいいことだと思う。今の子ども達は「イノシシ肉」と聞くと引く人もいるかもしれないが、小さい頃から親しんでいけばいいのではないかと思う。
- ③ ぼたん汁は西区の特徴ある料理だと思う。西区の野菜を活かして美味しいぼたん汁ができれば。
- ④ 梨はこれまでそのまま食べることしかしてこなかったが、様々な料理に使えることがわかり勉強になった。
- ⑤ いのししや梨の料理は普段食べる機会がないので、西区フェスタで提供すれば話題にもなるだろうし、私もぜひ食べてみたい。

<12班>「春日ぼうぶらだご汁」

ひご野菜は平成18年度に15品目が認定されており、そのひご野菜を使っただご汁を考えた。ひご野菜の1つである春日ぼうぶらは、だごに練りこんで使用する。春日ぼうぶらは味にくせがなく色がきれいで栄養価も高い。

メンバーの感想

- ① 団子汁はよく作る。しかし、かぼちゃを練りこんだ団子汁は今まで食べたことがない。かぼちゃはこれまで調理方法に悩むことがあったが、活用方法が学べて勉強になった。

(4) 講評

< 深水区長 >

季節ごとに食を挙げてもらった際は、どのような形でまとまるのだろうと思っていたが、素晴らしい形でまとめていただいたと思う。皆さんの発表を聞きながら、何か面白いことができそうだったと思った。

< 森区民部長 >

12チームもあって、個性ある発表だった。西区フェスタに向けて色んな素材が出揃ったと思う。

< 北川保健福祉部長兼西福祉事務所長 >

皆さんに挙げてもらった季節ごとの食を見ていて、気づくことや初めて知ることが多くあった。アイデアも多く出して頂き、ここから我々がどういう風に動くべきなのかを考えさせられたところ。

< 永松会長 >

1班の「西区ランチBOX」は自分の好きなものを少しずつとって食べることができるので、面白いと思う。サブテーマの「西区の宝ひとりじめ！」も女性のわがままさがあってよい。それ以外の班の発表も、それぞれこだわりが見られて非常に楽しみながら聞くことができた。女性が集まると多様なものの見方やこだわりにより、様々な物事が可能になるのだと改めて感じた。小規模でいいので、やれる人達が可能な範囲で行う取り組みが広がれば。女性の皆さんの発想の豊かさに本当に勉強させていただいた。

(5) 写真撮影

(6) 閉会