

2017 年度おおいた食文化伝承講座の開催結果

【第 1 回】

- ① 対象：県南（臼杵市・津久見市・佐伯市）
- ② 日時：平成 30 年 2 月 27 日（火）11：30～14：00
- ③ 場所：臼杵市中央公民館調理室
- ④ 料理：茶台寿司、無塩汁、栗餅
- ⑤ 講師：西澤千恵子
- ⑥ 助手：久保なづき
- ⑦ 参加者：8 名



【第 2 回】

- ① 対象：国東・別府（国東市・姫島村・日出町・別府市）
- ② 日時：平成 30 年 2 月 28 日（水）11：30～14：00
- ③ 場所：別府市公会堂料理室
- ④ 料理：鯛麺、とりめし、芋ねり
- ⑤ 講師：西澤千恵子
- ⑥ 助手：岩槻光子
- ⑦ 参加者：20 名



【第3回】

- ① 対象：大分（大分市・由布市）
- ② 日時：平成30年3月7日（水）11：30～14：00
- ③ 場所：別府市公会堂料理室
- ④ 料理：お方寿司、とり天、やせうま
- ⑤ 講師：西澤千恵子
- ⑥ 助手：久保なづき
- ⑦ 参加者：20名



【第4回】

- ① 対象：豊肥（豊後大野市・竹田市）
- ② 日時：平成30年3月8日（木）11：30～14：00
- ③ 場所：豊後大野市中央公民館調理室
- ④ 料理：とっきん寿司、鶏汁、いきなりだんご
- ⑤ 講師：西澤千恵子
- ⑥ 助手：小屋ひろこ
- ⑦ 参加者：20名



【参加者のアンケート結果】

1. 今回取り上げた郷土料理について「他人にも勧めたい」と最高評価の比率
 - ① 茶台寿司：62.5%
 - ② 無塩汁：6.25%
 - ③ 栗餅：50.0%
 - ④ 鯛麺：35.0%
 - ⑤ とりめし：45.0%
 - ⑥ 芋ねり：45.0%
 - ⑦ お方寿司：50.0%
 - ⑧ とり天：60.0%
 - ⑨ やせうま：50.0%
 - ⑩ とつきん寿司：45.0%
 - ⑪ 鶏汁：70.0%
 - ⑫ いきなりだんご：50.0%
2. 食材に大分県産を使うと答えた比率
 - ① 多少高くても使う：75.0%
 - ② どの程度まで高くてもいいかとの問いには、20%程度と50%程度との答えがほとんどだが、倍上でも使うと答えた人もいた。
3. 郷土料理について、もっと広めていくべきと答えた人の比率
75.0%
4. その他
 - ① ほぼ全員がまた講座に参加したいと回答
 - ② 経験が大切で、家庭のレパートリーに加えたい
 - ③ 地域によって料理の名前も違うことに気が付いた
 - ④ 娘や孫たちにも伝えたい
 - ⑤ 地域によってさまざまな郷土料理があるので、ほかの地域にも参加したい
 - ⑥ 郷土料理は知っていても作れないので、今回実際に作ってみてよかった。家庭でも作ってみたい