

事業名 公民館講座「佐渡の郷土料理教室」

趣 旨 佐渡の各地域や家庭に伝承されている郷土料理の良さを見直し、旬の食材を使った伝統的なふるさと料理の作り方を楽しく学ぶ。

実施主体 両津地区公民館

参加対象 佐渡市内在住者 等

参加者数 延べ 125名

回 数 11回 日 数 11日 時 間 37時間

場 所 両津地区公民館 調理室

内 容

回	期日・時間	テーマ	講師等
1	6月8日(金) 9:30～11:30	「開講式」	藤井 和子
	内容・方法	○ 内容：講師や受講生が自己紹介した後、日程や料理の献立など年間の学習計画・役員・毎回の当番・班分けなどを決め、材料費の支払いなどの受講にあたってのルールなどについて話し合った。 ○ 参加人数：10名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
2	6月15日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：いかめし・いかがゆ・いかと大根のしょうから煮・干しわらびの白和え・にんじんの白和え ○ 参加人数：11名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
3	6月29日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：炊きおこわ・いか汁 ○ 参加人数：12名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
4	7月13日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：じゃが芋の煮ころがし・ぼたもち・あずき汁 ○ 参加人数：11名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
5	9月7日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：ごまころがし・茶がゆ・あえませ・いかの子だんご・いごねり ○ 参加人数：12名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
6	9月21日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：おおびら・巻き寿司 ○ 参加人数：10名	

回	期日・時間	テーマ	講師等
7	10月5日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：せんぞうぼう・じゃが芋のみたらし・こくしょう ○ 参加人数：14名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
8	10月19日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：菜飯・とり汁・芋だこ・ワカメ豆腐 ○ 参加人数：9名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
9	11月9日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：黒豆ごはん・切り干し大根のごま酢あえ・やせごま・おこし型 ○ 参加人数：11名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
10	11月30日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：そばどじょう・びくにんなます・きびだんごのお汁粉・うの花いか ○ 参加人数：13名	
回	期日・時間	テーマ	講師等
11	12月7日(金)9:30～13:00	「佐渡の郷土料理（おせち料理）」	藤井 和子
	内容・方法	○ 献立：赤飯・煮しめ・長いもきんとん・ようの子入り紅白なます・田作り ・さけのみそネーズ焼・和風かに玉・酢ごぼう ○ 参加人数：12名	

**成 果**

- ・ 行事食や冠婚葬祭の際の一品料理、保存食など、料理の作り方を学ぶだけでなく、言い伝えや風習、食材の栄養価などについても学ぶことができ、大変勉強になった。
- ・ 受講生は、佐渡市内の各地域から参加しており、同じ料理でも地域によって具材や味付けが違うなど、受講生同士でも自分の地域での料理について紹介しあっていた。
- ・ 佐渡に嫁いできた人、夫の転勤などで佐渡に住んでいる人などもいて、初めて食べる佐渡の郷土料理もあり、豊富な食材や旬の味など、佐渡の良さを知ってもらえた。
- ・ 作った料理は必ずみんなで試食しあい、会話もはずみ、楽しい仲間づくりの場となった。

**課 題**

- ・ 毎回献立を考えるのが大変で、講師が住んでいる地域の献立に偏りがちであった。
- ・ 天候等により食材が用意できない場合があり、冷凍ものなどを採り何とか調達したこともあった。
- ・ 講座の時間内だけでは作れないような下ごしらえの必要な料理もあり、講師や一部の受講生に負担をかけることもあった。

**問 合 せ 先** 佐渡市教育委員会 生涯学習課 社会教育係  
TEL：0259-27-4181