

大学コンソーシアム富山 2019 年度「とやまの食文化」実施報告

事業名	単位互換科目 共同授業科目「とやまの食文化」
実施機関名	富山短期大学
趣旨・目的	<p>先人の知恵により育まれた「とやまの食文化」について、とやまの豊かな自然環境を再発見しながら地域の郷土料理を味わい、食体験を通じて、富山短期大学の講師等により、集中講義形式で開講する。</p> <p>とやまの食の魅力を知り、「伝統的な地域（とやま）の食文化を次世代にどのように伝えていったらよいか」をテーマにワークショップ形式により意見交換を行い発表し、「とやまの食文化」について知識や理解を深めることを目的とする。</p>
開催日時	<p>令和元年 9 月 9 日(月)、11 日(水)、12 日(木) 3 日間集中授業</p> <p>9 日：9 時 10 分～16 時 20 分</p> <p>11 日：9 時 10 分～14 時 40 分</p> <p>12 日：9 時 10 分～10 時 40 分</p>
開催場所	<p>【9 月 9 日】</p> <p>午前：大学コンソーシアム富山駅前キャンパス CiC ビル 5F 研修室 1 (富山市新富町 1-2-3)</p> <p>午後：梅かまミュージアム U-meい 館 (富山市水橋肘崎 482-8)</p> <p>【9 月 11 日】</p> <p>富山短期大学 調理実習室 F108・普通教室 F205 (富山市願海寺水口 444)</p> <p>【9 月 12 日】</p> <p>大学コンソーシアム富山駅前キャンパス CiC ビル 5F 研修室 1 (富山市新富町 1-2-3)</p>
参加人数	<p>(1)参加学生 35 名 富山大学 3 名 富山県立大学 8 名 富山高等専門学校 3 名 富山福祉短期大学 2 名 (9/11 のみ出席の学生含む) 富山短期大学 19 名</p> <p>(2)教員 (講師) 5 名 富山短期大学 3 名 外部講師 2 名</p> <p>(3)職員 3 名 富山短期大学 (受付業務) 3 名</p>

事業内容

【9月9日】

第1回 「ガイダンス・とやまの食文化総論」

講師 富山短期大学 深井 康子 教授



第2回 「とやまの魚、そのおいしさの秘密と健康性」

講師 富山短期大学 竹内 弘幸 教授



第3回 「かまぼこ作りの体験」 梅かまミュージアム U-meい 館

5色の魚のすりみを使ってオリジナルで素敵な鯛のかまぼこを作りました。かまぼこを蒸している間に高野様から富山のかまぼこの歴史や特徴などの講義を聞きました。



第4回 「かまぼこの歴史と展示見学」

講師 株式会社かま顧問 高野 隆司 氏



【9月11日】

第5回 「とやまの米・魚の調理」

第6回 「野菜や野草の調理」

講師 富山短期大学 深井 康子 教授
中根 一恵 講師



【9月11日】



みょうがずし：富山市（旧大山町）の料理
熱々のずし飯に酢漬けたマス、みょうが、しそを
混ぜこんだおすし

つみれ汁：今回の魚はみぎすとたらでつみれにしました。
いわしでよくつみれにする

白エビのかき揚げ：「富山湾の宝石」といわれる白エビのかき揚げで
平らにして揚げるのがコツ

かぶらごき：富山県東部の富山市、上市町、魚津市などで食べられる。
かぶらの歯ごたえと甘さに大根おろしの辛みがよく合い
しょう油をかけていただく。秋から冬に手軽なおかず。

やきつけ：もち米とよもぎをこねて焼くおやつ。砂糖が入った味噌だ
れをつけ白ごまをまぶす。

【9月11日】

第7回 「砺波地域の食文化と伝承料理」

講師 農家レストラン大門・食の匠 境 嘉代子 氏



「よごしキッシュ」
をいただきました。

【9月12日】

第8回 ワークショップ「次世代伝え継ぐ とやまの食文化」

講師 富山短期大学 深井 康子 教授

中根 一恵 講師

第1回から第7回の学んだことをもとに、意見を出し合って次の2点について考えてみました。

- ① とやまの食文化の魅力とは
- ② 「伝統的などやま（地域）の食文化を次世代にどのように伝えたらよいか」、あなた自身はどのような手段で発信したいか、グループでまとめてみましょう。





ワークショップ



グループ発表

<受講生の感想>

- ・他の大学の方とディスカッションや調理をすることができ、大変楽しかったです。また他県から来て、富山の食文化に触れることがなかったため、富山に暮らすあと2年半が更に面白くなりそうだと感じた。
- ・梅かまや実習など体験型の授業が多く、とても楽しくあっという間の3日間でした。
- ・今回受講して今まで知らなかった料理をたくさん学ぶことができました。より富山について深く知れたので良かったです。習った料理を家でも作ってみたいと思います。
- ・受講する前と今ではとやまの食文化を広く発信したいという気持ちがとても強くなっていて、何か企画やイベントに参加してみたいと思うようになりました。
- ・和食について調べてみようという機会はあったが、とやまの食文化について調べる機会はあまりなかったのでいい話を多く聞かせていただき楽しかった。たとえばかまぼこ、伝承料理。