

# 地域課題解決を女性の視点で取り組む ～持続可能な地域財を生かす食産業に着目～

団体名●手塚プレゼミナール／代表者名●手塚貴子（女子短期大学部准教授）

## はじめに

手塚プレゼミナールでは、北陸ならではの地域や生活課題に着目し、女性の視点で課題解決に取り組むことを目的として、研究活動を実践している。手塚ゼミナール活動初年度として、今年度の基礎ゼミでは北陸三県で歴史ある醤油醸造会社の実態調査、地域住民対象の地場野菜アンケート調査を実施した。

そのうち、ゼミ生で話し合い、地場野菜の実地調査の計画を具体化することとした。



授業内でゼミ課題について話し合い

## 活動内容

地場野菜のうち、「れんこん」と「かぼちゃ」の2品目を取り上げ、金沢市内及びその近郊の住民約1500名に協力をいただき、利用度や嗜好度、イメージや日常生活頻度などの項目を用意し、アンケートを実施した(2020年11月～2021年1月末)。その結果を教員と学生で分析し、どのような応援ができるかを検討すると共に、教員が代表してれんこん農家やかぼちゃ農家への取材や農業体験し、また有志学生らと共にれんこん料理の試作を行った。



れんこん農家にて鍬掘り体験を

## 成果、結果の考察

量的調査の結果は、次の通りである。利用度は、どの世代も「れんこん」より「かぼちゃ」の方が高く、嗜好度は、若い世代が「れんこん」よりも「かぼちゃ」を、中年及び高齢世代は、「かぼちゃ」よりも「れんこん」の方が高かった。れんこんイメージは、高齢世代「高級感、明るさ、華やかさ」に対し、若い世代は「地味、安っぽさ」を、かぼちゃイメージは、高齢世代「高級感」に対し、若い世代は「栄養バランスの良さ、明るさ、華やかさ」を持っていた。また、レシピ分析を重ね、伝承料理として「れんこん」は煮物、筑前煮、れんこん団子を、「かぼちゃ」は煮物、きんぴらを取り上げた。さらに、若い世代の創造したい料理として「れんこん」はチップスやはさみ揚げを、「かぼちゃ」はグラタンやケーキを取り上げ、試作を行った。



れんこんを使った試作料理

## 今後の課題、展望

次年度は、できるだけ生産農家を手伝い、地域財の魅力を更に応援すると共に、アンケート協力者の地元公民館の方々と交流しながら調理活動や地場野菜の学びを深める講座を実践して、地域の皆様と共に地場野菜を応援できる活動を展開していきたい。



地域連携活動報告会発表を終えて