

「中部大学 環境保全教育研究センター」 の活動紹介

—食文化ユニットを中心として—

中部大学 客員教授 小川宣子
中部大学 応用生物学部 山下紗也加

2022年3月6日



中部大学恵那キャンパス

恵那市武並町竹折字西川原田985-1

敷地面積 344,594㎡

恵那キャンパスでは、毎年恒例の新入生恵那研修や卒業研究・ゼミ・学生・生徒の課外活動のほか、

- 「土岐川・庄内川源流域森の健康診断事業」
- 「東海丘陵要素植物の保全研究」
- 「地芝居等文化資源記録保存プロジェクト」
- 「ハチミツ商品開発」

など幅広い内容の地域連携事業も進められてきた。

このように本学が恵那を中心に進めてきたESD 事業、SDGs 教育をさらに活性化する目的で「中部大学恵那SDGs キャンパス構想（Ena Frontier research hub for SDGs）」の一環として、本年度7月1日付で環境保全教育研究センターが設立された。

■目的

- ① 環境保全のための研究と教育 恵那キャンパスの利活用
- ② 地域連携(環境保全東濃5市連携拠点)
- ③ JICAプロジェクト、環境省プロジェクト等受け入れ母体(草の根技術協力事業)

・東濃5市連携
・JICA、環境省プロジェクト

【ユニット】

- 1 野生生物 保全と共存
- 2 ゼロエミッション社会実現
- 3 里山文化伝承
- 4 食文化
- 5 農業・林業再生

【連携センター】

- 1 超伝導・持続可能エネルギー研究センター
- 2 ミュオン理工学センター
- 3 国際ESD・SDGsセンター
- 4 国際GISセンター
- 5 中部高等学術研究所

【主な連携学部】

- 1 応用生物学部
- 2 工学部
- 3 人文学部



多治見市、土岐市、瑞浪市、
恵那市、中津川市

ユニット5
農業・林業再生

- ・AI、ロボットによる人手不足改善
- ・特産品の開発

福井弘道
上野薫
竹島喜芳

連携

ユニット4
食文化

- ・伝統料理継承
- ・健康増進

前野善孝 小川宣子
香西はな
小林由実
山下紗也加

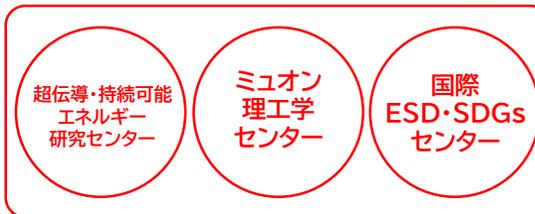
中部大学
環境保全
教育研究センター

センター長：牛田一成
副センター長：福井弘道
井上徳之
永田典子
外部有識者：涌井史郎 (学事顧問)

ユニット1

野生生物
保全と共存

- ・希少生物保全
 - ・新しい獣害対策
- リーダー：牛田一成
サブ：南基泰
松田一希 土田さやか
藤井太一 上野 吉一



連携

ユニット2

ゼロエミッション
社会実現

- ・バイオマス
- ・再生可能エネルギー

井上徳之 波岡知昭
行本正雄 二宮善彦
山本和男 金政真

ユニット3

里山文化伝承

- ・農村歌舞伎
- ・古い石碑群など
- ・産業遺跡
- ・新時代の建物の提案(都市計画)

永田典子
岡本聡

野生生物 保全と共存

東濃は現在、大きな道路工事や開発が盛んに行われている地域に当たるが、開発予定地に絶滅危惧生物が生息する場合には、移設が求められる。開発予定地近隣に適切な移設場所がない場合の受け皿として恵那キャンパス内の場所を提供する取り組み。

恵那キャンパスには、全国的に絶滅が危惧される植物や昆虫が多数生息している。それらのうちでも、カザグルマ、サギソウ、トキソウ、シラタマホシクサは、岐阜県で絶滅危惧II類に指定されており、保全が急がれる。地域個体群としての独自性に配慮しつつ恵那キャンパス内に見本園としてこれらの展示をすることによって、地域絶滅を防ぐことのほか、本学学生だけではなく地域の初等中等教育の環境保全の教育の場としての活用をめざす。

湧水湿地
東海地方固有の湿地生態系。恵那キャンパス内で最も貴重な湧水湿地



モウセンゴケ (絶滅危惧種)



サギソウ (絶滅危惧種)

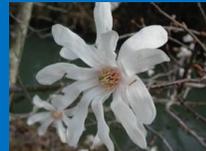


トキソウ (絶滅危惧種)

溪流
溪流には東海地方固有種が多数自生



ミカウバイケイソウ (東海地方固有種) シデコブシ (東海地方固有種)



溪流
東海地方固有種、絶滅危惧種が多数自生地。開発予定地から移設されたカザグルマの移設地



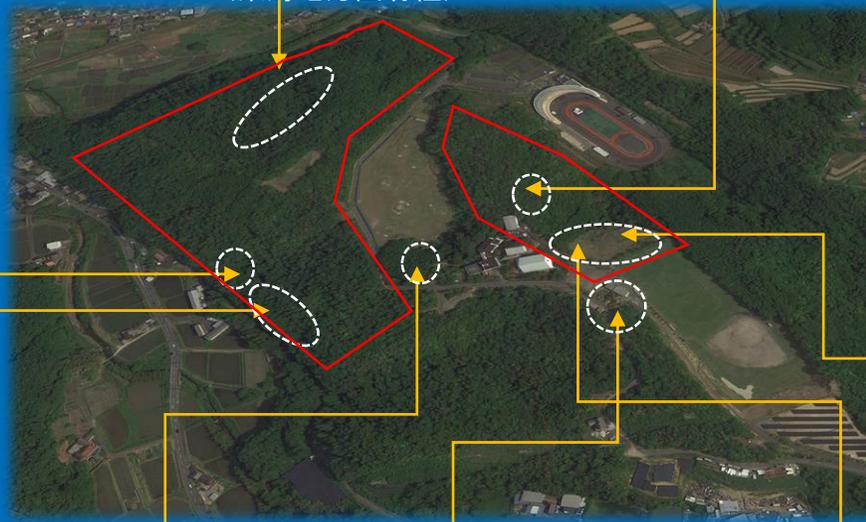
カタクリ (絶滅危惧種)



ミカウバイケイソウ (東海地方固有種)



カザグルマ (絶滅危惧種)



放棄水田
東海地方固有の水生昆虫ヒメタイコウチの自生地



ヒメタイコウチ (東海地方固有)

草地
東濃各地で保全されているササユリの自生地



ササユリ (絶滅危惧種)

最大規模湿地 整備予定

湧水湿地
東海地方固有の湿地生態系。東海地方固有の水生昆虫ヒメタイコウチ、全国的に保全されているハッチョウトンボの自生地



モウセンゴケ (絶滅危惧種)



ヒメタイコウチ (東海地方固有種)



ハッチョウトンボ (絶滅危惧種)

法面
全国的に保全されているハルリンドウ自生地
東海地方最大の群落を形成



ハルリンドウ (絶滅危惧種)

湧水湿地 (東海地方固有の湿地生態系)
東海地方各地で保全されているシラタマホシクサの自生地



シラタマホシクサ (絶滅危惧種)

動植物レフュージア園として整備済み

1. 目的

市場の仕組み（金との関わり、効率との関わり）でモノを考えるようになってきている時代、多様性ももっている固有の価値を考えなおす必要がある。そのためには人々が築いた食生活の実際を歴史的に明らかにし、それぞれの文化の特徴は何かを探り、今後活かすべき普遍的な事柄や固有の価値を見出すことが必要であり、作り手も食べる側もそれを共有することが「生活上での価値」につながる。

2. これまでの取り組み

1) 高山市国府町の食文化調査

- ① 国府町に20年以上居住している町民に日常食、行事食、伝統食について聞き取り調査
- ② ①の料理のアーカイブ化：レシピを冊子（右図：「岐阜県高山市国府町郷土食・行事食」）、作り方の動画をCD化、国府町HPへのアップ
- ③ アーカイブ化した資料をもとに国府小学校で授業（家庭科）を実施
- ④ アーカイブ化した資料をもとに保護者を対象に料理教室を実施



2) 宮城県石巻市の食文化調査

- ① 東日本大震災の被災者を対象に、石巻市の日常食（震災前後）、行事食について聞き取り調査
- ② ①の料理を食材の春・夏と秋・冬に分けて本を出版（「たべる つくる 石巻 春・夏版」「たべる つくる 石巻 秋・冬版」（下図）



食文化ユニット

目的・課題

持続可能な社会の構築には、自然の環境の恵を享受し、感謝することから始まると考える。

先人たちは地域の自然に寄り添い、知恵や工夫を積み重ねることで豊かな食生活を営んできた。これが地域の食文化として伝承・継承されてきており、地域の自然・風土などの特性の違いにより多様な食文化が地域ごとに存在する。

持続可能な社会を構築するための要因のひとつとして、食文化形成の背景にある地域特性の価値を住民が財産として共有化し、誇りに思う気持ちの蓄積が挙げられると仮定した。

そこで、本ユニットの目的は地域の特性を見出し、その価値が食文化（食材、調味料、郷土料理、行事食、食器など）に及ぼす影響を考察し、食文化を通して地域の価値を認識することが持続可能な社会構築の要因となる可能性について食育を通して、明らかにすることを目的とした。

1. 活動計画案

- 1) 農水産物生産者や料理についての農業生産物の歴史的背景や食文化の歴史、生産・調理過程の特徴について以下の内容などを中心に聞き取り調査および文献調査を行う。

岐阜県健康福祉部保健医療課、岐阜県食生活改善推進協議会副会長（恵那市）協力

恵那市農林部 農政課 農政係

	研究領域	研究内容例
1	食文化の領域 食の思想	食文化研究史 食の思想と宗教 健康思想の文化
2	食材・調味料	主食と食生活の地域制 木の実利用の食文化 魚食文化の地域制 塩の生産と利用の変化 調理と調味料の変遷
3	菓子・酒・茶	和菓子の形成と変化 酒と地域制 茶の普及と食生活との変化
4	日本料理の発展	料理形式 料理書の流布 料理屋の発展 料理文化の地域への浸透
5	異文化との接触・ 受容	外国食文化の受容 和洋折衷による家庭料理の変化
6	台所・食器・食卓	台所設備などの変化と食生活
7	日本の食	階層・地域・時代による食事 日常食の食材と献立の変化
8	非常の食	飢饉の食 戦時の食の工夫
9	郷土料理と行事食	郷土料理と分布の特徴 行事食の成立と食生活

- 2) 1) の結果を整理し、料理の再現を行い、アーカイブ化する。本、チラシ、CDなどの資料を作成や、HPへ資料提供を行い、情報発信をする。
- 3) 農産物の栄養学、調理・加工特性を明らかにする。

1. 調査結果の活用

地域特性の価値

4-1. 資料

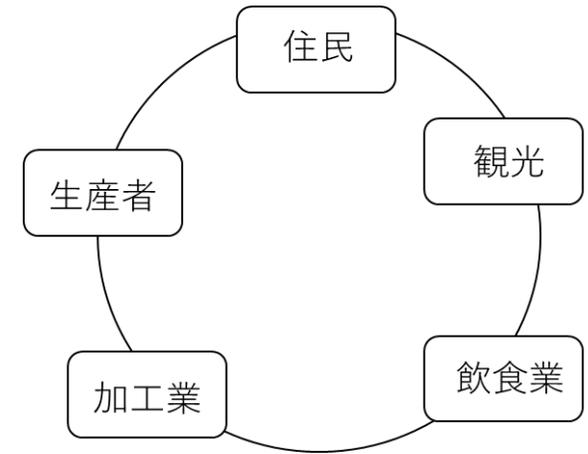
作成した資料は以下の場に活用が考えられる。

- 1) 地域の方に地域の「よさ」を再認識してもらい、地域の食文化の維持・発展に貢献
- 2) 農水産特産物の背景や生産の特徴を整理し、販売促進の資料として提供
- 3) 地域を訪れる国内外の観光客への情報提供としての活用
- 4) 小・中・高・大学への啓蒙 - 教材（副読本）：食文化の継承

4-2. 支援活動

聞きとり調査によりアーカイブ化した東濃地域の郷土食や行事食などの食文化や特産物など「食」に関する情報を参考に、聞き取り調査を通して形成された人や団体などとともに、東濃地域が目指す「食」について考える場や活動のコーディネートや支援を行っていく。支援の内容としては、

- 1) 生産者と消費者との交流：農家や食品加工業者の取り組みを消費者に紹介するとともに、体験の場を作る
- 2) 地域・年齢が異なる消費者との交流：伝統的な料理の紹介と体験の場
- 3) 大学からの生産者・消費者への情報提供：食材についての専門的な情報の場
- 4) 生産者、市民、大学教員・学生が指導者となり、小・中・高校生を対象とした食育の場



幼児

対象地域：恵那地区

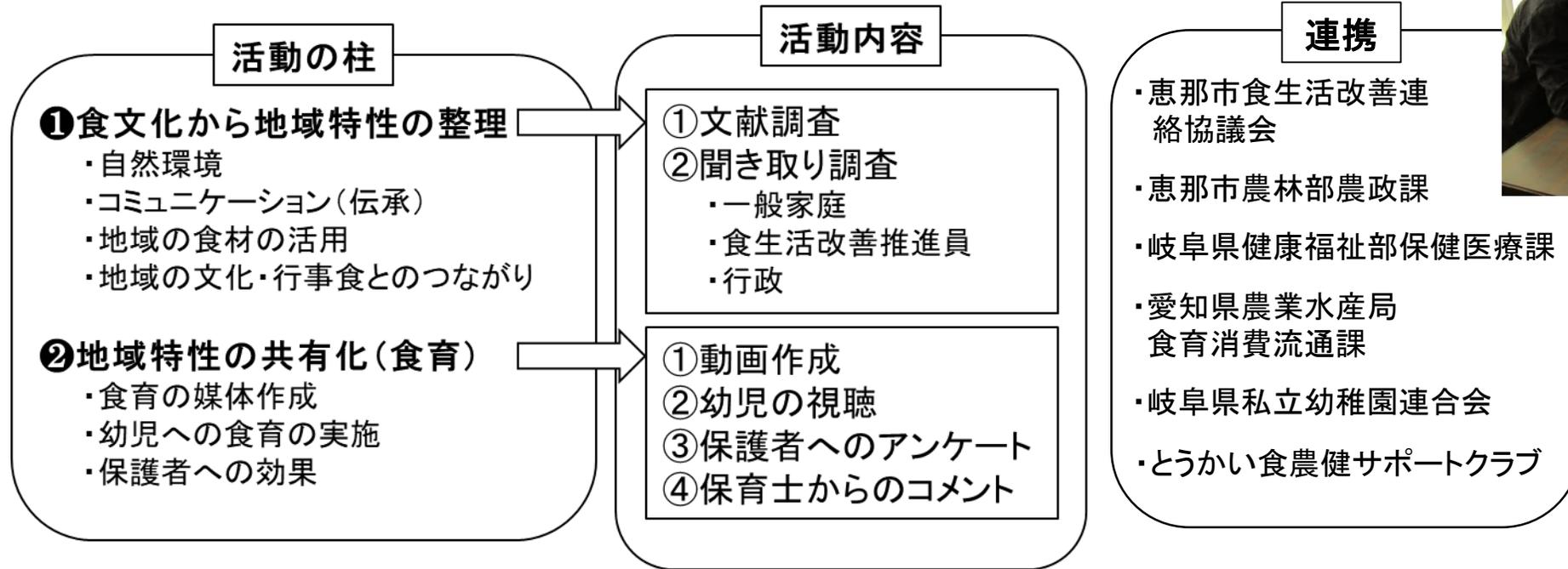
恵那市は岐阜県の南東部に位置し、名古屋駅からJR中央本線で約75分、平均気温14.0℃、年間降水量2,016.5mm、山林は55%を占める。江戸時代は中山道の名古屋・松本間の流通として恵那市を通る明智街道や岩村街道が重要なルートのひとつであった。

恵那市の食文化（伝統食、行事食、通過儀礼食、食材など：前図の研究領域）文献調査・聞き取り調査

文献調査：1) 恵那市史 通史編 第3巻(2) 生活・民族・信仰 平成3年10月5日発行

2) 日本の食生活全集21 聞き書 岐阜の食事 1990年5月25日発行 他

聞き取り調査：恵那住民、恵那市食生活改善推進委員、恵那市農林部農政課



地域の特性・価値・可能性を「食」の視点から検討し、食育などを通して伝承し、地域の良さに目を向け、地域で健康で豊かな生活する選択の意味を考える。

文化庁「食文化ストーリー」創出・発信事業
食文化ストーリーシンポジウム「味噌と郷土食のストーリー ～愛知・岐阜・長野～」

1. 開催概要

- ・開催日 令和4年1月22日（土）午後1時～午後6時〔※翌日関係者向けエクスカージョン実施〕
- ・会場 中野方コミュニティセンター（岐阜県恵那市中野方町1802-1）【オンライン同時開催】
- ・主催者 〔主催〕京都府立大学京都和食文化研究センター
〔後援〕恵那市、恵那市教育委員会

※ 岐阜県の「まん延防止等重点措置区域」の国への指定要請を受け、今回はオンラインのみの開催とし、エクスカージョンを中止する。

2. シンポジウム内容／スケジュール {1月22日(土)}

開会	13:00-13:05 (5min)	・開会挨拶 小林啓治氏（京都府立大学京都和食文化研究センター センター長）
基調講演	13:05-13:45 (40min)	・食の人類史における日本の味噌 佐藤洋一郎氏（京都府立大学文学部和食文化学科 特別選任教授）
研究発表	13:45-14:15 (30min)	・長野県の味噌 - 形成・発展・再興 中澤弥子氏（長野県立大学健康発達学部 教授）
	14:15-14:45 (30min)	・京都における麴と味噌 - 生産と消費 大関綾氏（京都府立大学京都和食文化研究センター 研究推進員）
	14:45-15:00	《休憩》

	15:00-15:30 (30min)	・他地域との比較：長岡における味噌文化の発達と継承 砂野唯 氏（広島女学院大学人間生活学部 講師）
	15:30-16:00 (30min)	・赤味噌とは？？ 伊藤信博 氏（椋山女学園大学国際コミュニケーション学部 教授）
	16:00-16:15	《休憩》
	16:15-16:40 (25min)	・恵那市：里山食文化都市としての地域力 羽根愛美 氏（恵那市役所農政課）
	16:40-17:05 (25min)	・味噌と郷土食のマリアージューハタチの食育から 石田陽介 氏（株式会社ネットワーク 代表取締役）
	17:05-17:30 (25min)	・味噌：その味覚と特徴 加藤雅士 氏（名城大学農学部 教授）
	17:30-17:55 (25min)	・日本の伝統的な食文化の保護継承をめぐる視点 宮田久司（合同会社 久悦）
閉会	17:55-18:00 (5min)	・開会挨拶 佐藤洋一郎 氏（京都府立大学文学部和食文化学科 特別選任教授）

※ 司会進行：宮田久司（合同会社 久悦）

※ コロナの影響もあり、交流会等は実施しない。



農業人
Farmer

料理人
Chief

恵那の食材
Foodstuff

直売所
Produce stand

飲食店
restaurant

レシピ
recipe

農業
Agriculture

トップ > 農家紹介



恵那の食に挑戦する

農業人

— Farmer —



小いた園
 小坂 美和さん

農業人



すまいるふぁーむ阿部農園
 阿部 真奈美さん

農業人



錢坂畜産
 水野 浩孝さん

農業人

調査結果整理（地域の特性・価値・可能性）案

1. 自然環境



自然環境への寄り添い・感謝

2. コミュニケーション（伝承）



生きる力（人・物との繋がり）

3. 地域の食材の活用

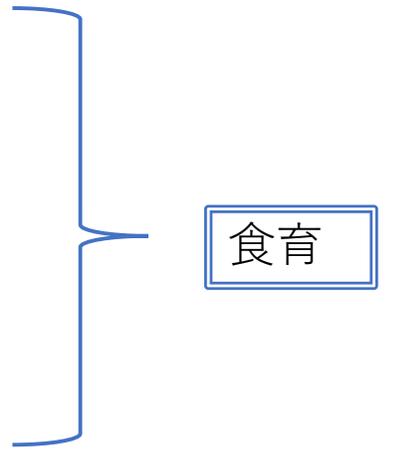


食材の特性・価値

4. 地域の文化・行事とのつながり



持続可能な食文化の豊かさ



1. 自然環境



朴の木
春・夏 ←→ 秋・冬

2. コミュニケーション（伝承）



家庭での伝承
祖母から孫へ

3. 地域の食材の活用

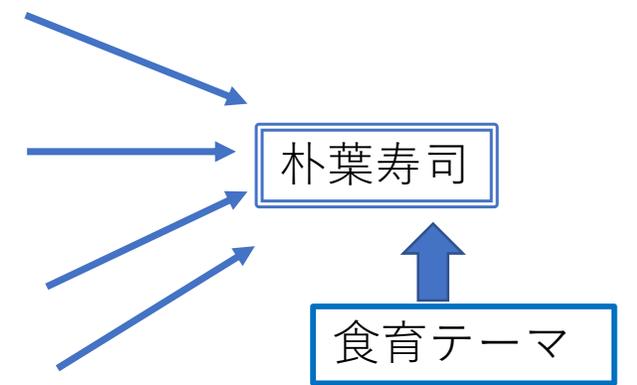


朴葉

4. 地域の文化・行事とのつながり



農繁期などのお弁当



動画作成 媒体：テーマ（朴葉すし）に沿ったDVD（コロナ禍のため）作成





・保育士からのコメント：幼児は朴葉に興味を示し、
朴葉寿司を作りたいという反応を示すものもいた。

・聞き取り調査

(幼児) 対面：未実施

(幼児の保護者) アンケート

取り組み例

献立

- ・ 栄養バランス
 - ・ 食材について
 - ・ 調理法・旬など
- 例：米（飯）

生産

例：稲作（有機栽培など）

流通

例：どのような米を購入するか

価格・地域・米の種類

調理

- * 下準備
- * 料理
- * 盛りつけ
- * 後片付け（環境とのかかわり）

表 . 「体験してコミュニケーションを深め命の大切さと感謝の気持ちを育てる」の内容についての子どもへの展開事例
 保育所・幼稚園での米作りを例として

内容	目的	関り施設・団体	行政
<p>米づくり</p> <p>刈り取りだけでなく、整地・草取り・水の調整など米が過程をできるたに体験させる。 すなわち継続的に観察する。</p> <p>除草剤、肥料などの話をする。 これらのものを使用した場合と使用しない場合と比較をし、それぞれの長所、短所を体験させる。</p>	<p>作りかた・育て方</p> <p>安全性・環境問題</p>	<p>農業団体</p>	<p>生産者・流通業者と保育所・幼稚園との仲介</p> <p>施設・団体の食育内容の整理 情報提供</p>
<p>収穫</p> <p>稲の乾燥、粃とりも見学</p>	<p>収穫</p>	<p>農業団体</p>	
<p>米の加工</p> <p>精米の方法 白米・玄米の選び方 米ぬかの利用 とぎ汁の利用</p> <p>粉碎 米粉の利用</p>	<p>選び方 環境</p> <p>利用方法</p>	<p>農業団体 食生活改善委員</p> <p>食生活改善委員</p>	
<p>米の種類</p> <p>うるち米、もち米の違い</p> <p>生産地が異なることによる味の違い 地元の米のよさ 各種米の種類の比較</p> <p>鮮度</p>	<p>目的による選択</p> <p>地域産物のよさ・選び方</p>	<p>食生活改善委員 農業団体 食品メーカー 生協・スーパー</p>	

米を使った料理 洗う、浸漬、炊飯、蒸らしまで一連の調理過程の意味 飯の加工(冷凍保存も含む)	料理 食べ方	食生活改善委員 食品メーカー 生協・スーパー	生産者・流通業者と保育所・幼稚園との仲介 施設・団体の食育内容の整理
米を使った行事食・伝統食 五平餅、朴葉ずしなど 親子料理教室	食文化	食生活改善委員	情報提供
ご飯の食べ方 食べる前の手洗い テーブルセッティング 咀嚼 箸・スプーンの使い方 マナー ご飯の栄養	手洗い 食べる前の準備 よく噛む 栄養	歯科医師会 栄養士(栄養教諭)	指導方法、専門家の派遣
ご飯(主食)と他の料理との組み合わせ	栄養	栄養士(栄養教諭)	指導方法、専門家の派遣
後片付け お茶碗の洗い方	後片付け		

環境(食料・生物資源・水・燃料・気候)

健康

歴史的風土・文化

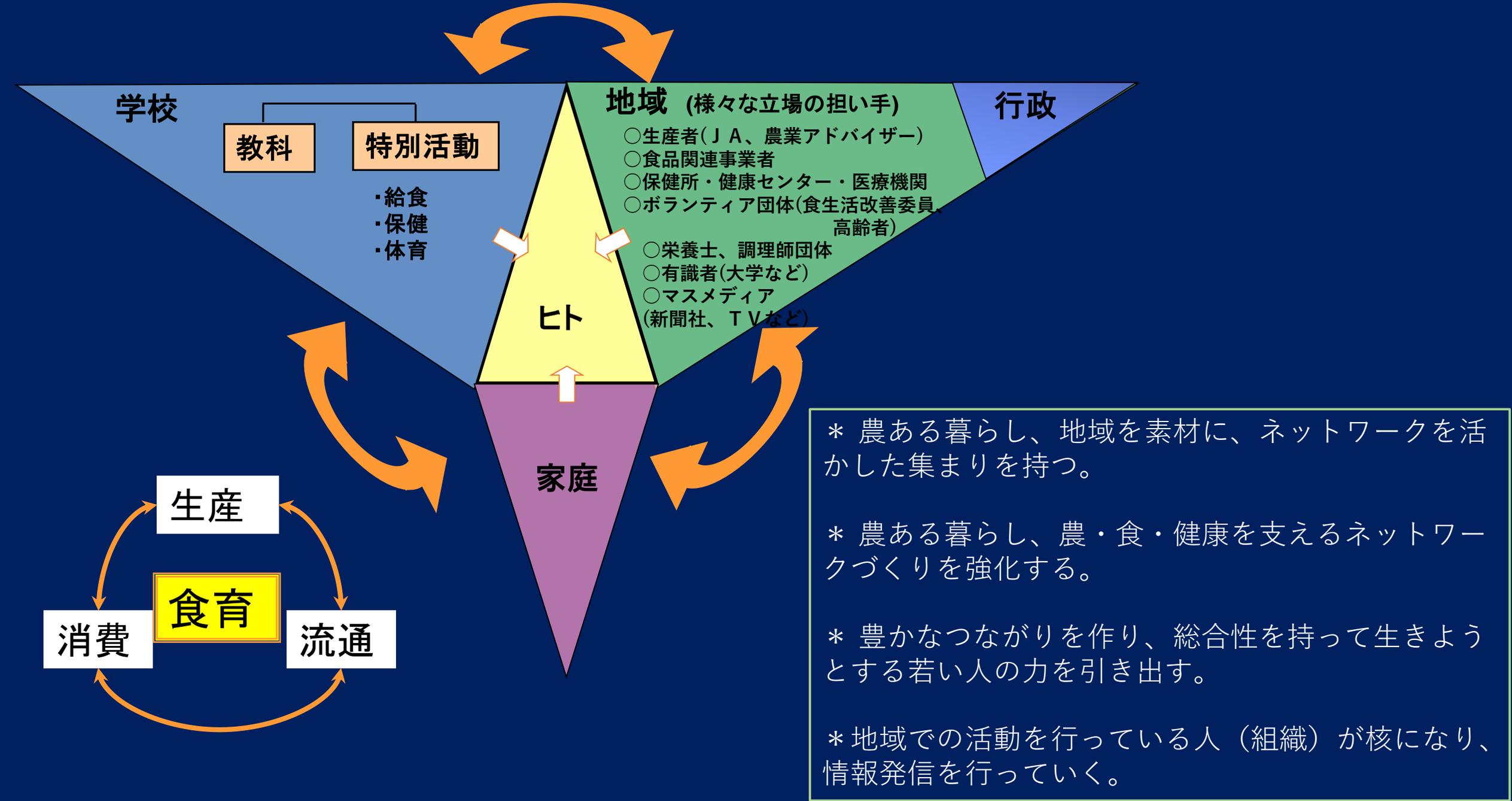
市場の仕組み(金との関わり、効率との関わり)でモノを考えるようになってきている時代、多様性がもっている固有の価値を考えなおす必要がある。固有の価値をみなおすことが目的意識を持ち、自分・他者を認識することにつながる。

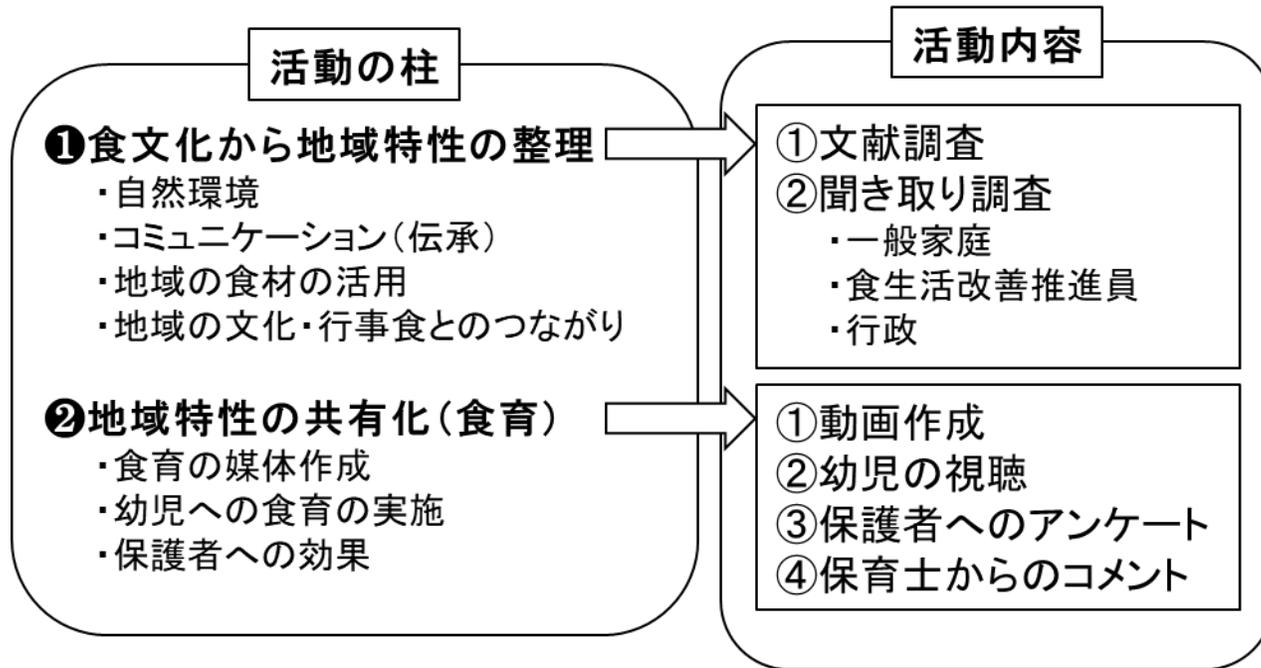
食は人々のくらしや思い出と深くかかわっており、食に関わる体験をどれだけできるか、それによる食の思い出をどれだけ積み重ねられるか

「生きる力」 食育

- ・基礎・基本を確実に身に付け、いかに社会が変化しようと、自ら課題をみつけ、自ら学び、主体的に判断し、よりよく課題を解決する資質や能力
- ・自らを律しつつ、他人とともに協調し、他人を思いやる心や感動することなどの豊かな人間性
- ・たくましく生きるための健康や体力

持続可能な社会に向けて
次世代社会の構築に向けて





課題

- ・食文化（地域の良さ（価値）を形成している環境など）の整理・共有化
- ・コロナ禍の食育の手段

3. 中野方町の“まちづくり”の取り組み その1

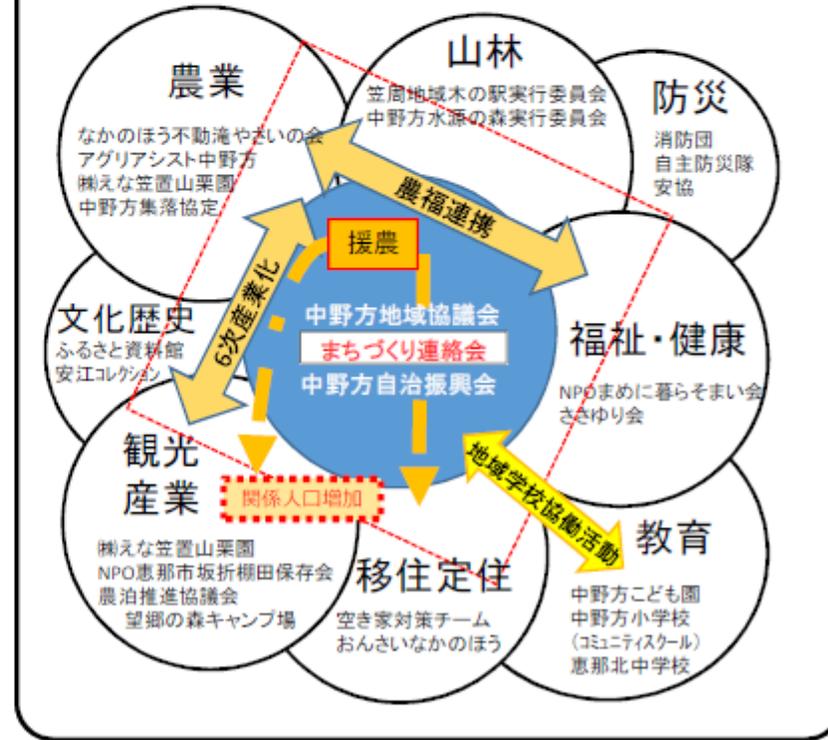
“中野方地域計画”のスローガン

「里山の恵みを活かし みんなが生き活き 安心して暮らせるまちに」

計画の柱

- ① 里山の恵みを活かす**
笠置山麓の地域資源、棚田、山、川を
保全活用して持続可能な町をめざす
- ② みんなが生き活きする**
住みたくなるようなまちづくり、魅力発信
移住定住推進
空き家対策
地域行事、祭りの継続
農泊・観光産業の活性化
6次産業化で働く場と生きがいづくり
- ③ 安心して暮らせるまちにする**
既存の福祉活動を持続し子どもからお年寄
りまで元気に暮らせること
人と人とのネットワークで防犯、防災の意識を
高める

まちづくり取り組みのイメージ



新しい市民社会に向かって「自分たちらしさ」を創る

～地域づくりの実践に学び協同組合の役割を考える～

—第18回東海交流フォーラム—

日 時 2022年2月12日(土) 10～16時頃

特定非営利活動法人 地域と協同の研究センター

