

ふるさとの味伝承士の概要

1 ふるさとの味伝承士とは

食文化の伝承活動による地元農産物の普及と農業・農村の振興を図ることを目的として、伝統的食生活技術を有する者を、平成5年度から「ふるさとの味伝承士」として、知事が認定しています。

2 伝承料理の要件

次のすべての要件を満たす伝承料理であること。

- (1) 日常食や行事食として昔から伝わっているものであること。
- (2) その地域で収穫された農産物を料理したものであること。
- (3) その地域の暮らしを伝えているものであること。

3 活動内容

- (1) 食生活技術を活かして、農産物加工品の販売や食堂などで伝承料理の提供などの起業活動を行っています。主な加工品は、まんじゅう、漬物、ジャムなどのほか、手打ちうどん、手打ちそば、野草料理などの食事を提供しています。
- (2) 公民館事業や地域活動において、伝承士が講師となり伝承料理教室や親子料理教室を行っています。このような交流を通して、地域住民に地域の伝統の味を伝える活動を行っています。
- (3) 小中学校の児童・生徒に対して「食」をテーマとした講話や実習を行い、体験を通して食文化への理解が深まっています。

4 認定者数

288人（延べ385人）※平成29年11月24日現在