

令和3年（2021年）5月13日

山形の食の魅力発信「やまがた食育・地産地消ガイド2020」を発刊 ～食育・地産地消推進プロジェクトの成果～

【本件のポイント】

- 本学地域教育文化学部が主体的に取り組んだ、食育・地産地消推進活動の成果として、「やまがた食育・地産地消ガイド2020」を発刊。
- 食育・地産地消をキーワードに、山形県の地場産食材を使った料理や郷土料理の調理動画の作成、地産地消に積極的なお店の紹介などの情報を発信！！
- 食育・地産地消推進活動を通してSDGsの目標達成への貢献を目指す。



【概要】

山形大学地域教育文化学部では、3年生を対象とした授業「フィールドプロジェクト（FP）」（令和2年度）の中で、食育・地産地消を推進するためのプロジェクト（C4）を実施しました。昨年度はコロナ禍において活動が制限される中、Ymgt Eats^(※1)のメンバーとして学生が行った活動の成果を、「やまがた食育・地産地消ガイド2020」としてまとめ、令和3年3月、冊子として発刊しました。主な内容は、①山形県の地場産食材（赤根ほうれん草、食用菊）や郷土料理（納豆汁）の紹介と調理動画（QRコードを読み込み、YouTubeで視聴）、②地産地消に取り組むお店（2店舗）へのインタビューとなっています。希望者には、送料自己負担にて無料で配布いたします。詳細は、お問い合わせ先まで。

【取り組み内容と成果】

「フィールドプロジェクト（FP）」は、地域教育文化学部3年生を対象とした必修の授業科目で、異なる専門分野で学ぶ3年生が、協働的、能動的（アクティブ）に地域と連携した活動を実施することを目的としています。学内での学びのみに終始せず、実際に行政や関係機関と密接な関係を構築し、何よりも地域の方々と直接的に関わり関わり合う中で、実践的な思考と知見とを得ることを目指しています。

令和2年度の授業において、食育・地産地消を推進するためのプロジェクト（C4）を実施しました（担当：楠本健二准教授）。コロナ禍において、活動が制限される中、Ymgt Eatsメンバー11名が企画から意見を出し合って実施した活動の成果として「やまがた食育・地産地消ガイド2020」をまとめ、冊子として発刊しました。山形県の在来作物（伝統野菜）である赤根ほうれん草、山形県の特産品である食用菊、山形県の郷土料理である納豆汁を取り上げ、プロジェクトメンバーがそれぞれの班に分かれて食材や郷土料理について学び、調理動画を撮影、編集しました。動画は冊子内のQRコードを読み込むことで視聴することができます。

活動を通して学生自らの食育や地産地消に関する知見も深まりました。食育の重要性が言われている中で、大学生を中心とした若い世代が郷土料理や地域の特産食材についての情報を発信することによって、これまで関心を示していなかった同世代の人たちに少しでも興味を持ってもらうきっかけを作ることができれば幸いです。

【今後の展望】

完成したガイドブックは、学内を中心に様々な場所で配布する予定です。なお希望者にも配布し、活用いただきたいと思います。近年、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けた活動が多く行われている中で、食育活動も、SDGsの達成に貢献できるものだと考えられており、注目されています。YU-SDGs EmpowerStation (<https://sdgs.yamagata-u.ac.jp/index.html>) へも本活動を登録しています。今後、様々な関連団体との連携を模索しながら本活動を継続し、SDGsの目標達成への貢献ができればと考えています。

お問い合わせ

学術研究院 准教授 楠本健二（栄養学／地域教育文化学部担当）

TEL 023-628-4464 メール kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp

※用語解説

1. Ymgt Eats：山形の食の魅力を伝えるための活動団体名として学生たちが考えました。Yamagata Eats（ヤマガタ イーツ）と読みます。併せてロゴマークも考え、Ymgt Eats の文字のそれぞれの色が、SDGs の 8 つの目標の色となっています。ガイドブックの裏表紙に掲載されています。