

(1) 事業実績報告

団体名：関山宝蔵院で供された食の文化を研究する会

事業名：関山神社・宝蔵院の歴史や食の文化を未来につなぐ地域文化継承活動

項 目	内 容
事業の目的	<p>関山神社・宝蔵院の歴史や江戸時代の食文化を調査・研究し、保護・継承活動を行うことで・地域の活性化に寄与するとともに新しい郷土料理の開発も行い、現在の食文化をより豊かなものにしていくことを目的とする。</p>
事業内容 (できるだけ 詳細に記入 してください)	<p>(前年度3月) 4～5月は新型コロナウイルス感染予防のため活動自粛</p> <p>6月8日(月) 観光ボランティア「妙高おもてなしたい」実食会について 御膳・献立などの検討 スタッフ出席人数 10</p> <p>19日(金) 「妙高おもてなしたい」実食会に向けて、「火祭り御膳」 の調理・試食・検討 10</p> <p>6月28日(日) 「妙高おもてなしたい」実食会の前日準備 10</p> <p>29日(月) 「妙高おもてなしたい」の実食会 (25名) 報道取材(新潟日報・上越タイムス) 10</p> <p>7月17日(火) 「妙高おもてなしたい」実食会についての反省 新井高校クッキングクラブ生徒受け入れについて、受け入れ方、献立などの検討 10</p> <p>学芸員・関山神社氏子総代を交えて話し合い</p> <p>30日(木) 新井高校生徒受け入れに向けて、お月見御膳の調理の調理 試食・検討 10</p> <p>8月7日(金) 新井高校生徒と(仮)お月見御膳の調理・実食会 (5名) 9 報道取材(上越タイムス)</p> <p>9月1日(火) メンバーお月見御膳試食会の前日準備 9</p> <p>9月2日(水) お月見御膳試食会献立の調理・試食・検討 10</p> <p>9月25日(金) 「まなびの杜」歴史文化コース受講生①のお月見御膳実食会 前日準備 9</p> <p>9月26日(土) 「まなびの杜」歴史文化コース受講生①の実食会(19名) 9</p> <p>10月2日(金) 「まなびの杜」歴史文化コース受講生②のお月見御膳実食会 前日準備 9</p> <p>10月3日(土) 「まなびの杜」歴史文化コースの受講生②実食会(19名) 8 新井高校生クッキングクラブ生徒1名手伝いに来る</p> <p>10月28日(水) ウエルビューイング社のお月見御膳実食会前日準備 9</p> <p>10月29日(木) ウエルビューイングジャパン社お月見御膳実食会(8名) 9</p>

	<p>11月11日(水) コロナ禍により視察研修(盛り付け)中止 「雪見御膳」献立の単品料理の調理・試食・検討 妙高市グリーン・ツーリズム職員と交流 今までの反省と今後活動の話合い 10</p> <p>12月10日(木) 出前授業：妙高中学校2年生生徒との交流～ 講座「関山宝蔵院の食文化を受け継ぐ」</p> <p>12月21日(月) 出前授業：新井高校クッキングクラブ～ 講座「妙高中と同じ(時間の関係で少し略)」</p> <p>12月24日(木) 25日(金)の関山地区区長様方との実食会中止により 今後の話合い～コロナウイルス感染予防のため実習自粛 9</p> <p>1月18日(月) 話合い「妙高歴史文化おもてなしたい」について 10 会のコロナ対策、レシピ集について 「ひな祭り御膳(仮称)」・「開山様御膳(仮称)」の献立検討</p> <p>2月9日(火) 新型コロナウイルス感染予防のため、ひな祭り御膳の単品 料理の調理・試食・検討～ゴマ豆腐、凍み豆腐の揚げ煮、 アラメの煮物、レンコンのはさみ揚げ 10</p> <p>2月23日(火) 視察研修：長岡市“魚菜屋”・・・ゴマ豆腐 3</p> <p>3月2日(火) ひな祭り御膳の調理・試食・検討 10</p> <p>3月3日(水) 開山様御膳の単品料理の調理・試食・検討 9</p> <p>3月17日(水) 研修会：「関山宝蔵院と妙高山参詣登山」 講師妙高(関山)の文化財を語る会会長 川上昭治様 宝蔵院御膳の全体検討、レシピ集(案)の検討 9</p> <p>3月24日(水) 2年次の振り返り・3年次の計画(案)の検討 レシピ集(案)の再検討 9</p> <p><4月6日(火) 開山様御膳の調理・試食・検討></p>
<p>実施した成果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 実食会が多く話し合いの時間が少なかったが、メンバーはそれぞれ調理技術を高めてきた。指導者になれる。 ○ 実食会をしつつ、資料集(レシピ集)に掲載する7御膳を決定できた。 ○ 視察研修により、ゴマ豆腐の技術が身に付いた。 ○ 郷土料理の見直し・開発をしながら、関山の山野菜が美味しいと・・・まだ開発の余地があると思うメンバーが多い。 ○ 1月になってからレシピ集作成の話合いが本格的になり、見通しができたことで、3年目活動への意欲が高まっている。 ○ メンバーが1名増えたことで、会全体に活気が出てきている。

<p>次年度以降の 活動予定</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 資料集(レシピ集)作成に向けての活動を中心に据えて <ul style="list-style-type: none"> ・ 7御膳や開発してきた郷土料理の再調理、試食・検討 ・ 単品料理の調理・試食・検討を繰り返し行い、より確かなレシピに! ・ 各料理の原稿(レシピレイアウト)の検討を随時行う。 ・ 12月までに、データ化の原稿を仕上げたい。 ○ 各御膳再調理の際に、地元関山自治会関係者、関山小学校児童などと実食会を行い、地元の人たちに会の活動や思いを理解していただく。 ○ 予定している実食会 <ul style="list-style-type: none"> 妙高はねうまカレッジ「まなびの杜」歴史文化コース受講生 ○ 宝蔵院の歴史や盛り付け・配膳などの研修機会を設ける。 <p style="text-align: center;">データ化終了後、見直しを行い、次年度の早いうちに製本する。 (ルーズリーフ式…料理一枚一枚が取り外しできるように)</p>
------------------------	---

※活動内容が分かる資料、写真等を添付してください。