

報道機関 各位

～大学生等による食の魅力発信事業 okiraku キッチン 2021～

第2回活動 鷹山公の“かてもの”を探しに行こう！

このことについて、下記のとおり実施いたしますので、取材についてご配慮願います。

1 事業概要

置賜地域の大学生等が、生産者や料理人、子育てママ等と交流を図りながら、地元産農産物を活用したメニューを制作し、活動の様子を情報発信することにより、置賜地域の豊かな農産物や食文化の魅力を県内外に発信します。

2 実施主体

置賜農業振興協議会（会長：置賜総合支庁産業経済部長）

3 活動メンバー

山大工学部、米沢栄養大、米沢女子短大の学生（計5名）

※ コーディネーター：里山ソムリエ 黒田 三佳 氏

4 今回の活動

上杉鷹山公が残された“かてもの”の中には、現在食べられなくなったものが多くあると言われてしています。その原因のひとつとして、かてものとなる植物がわからないという問題があることから、たかはた食文化研究会顧問の島津憲一氏の助言の下、身近な里山でかてものとなる植物について学びます。

※かてもの…飢饉などで食糧不足に陥った際に主食を節約するための代用食となる植物

- | | |
|---------|--|
| (1) 日 時 | 令和3年7月3日（土） 7:00～9:00 |
| (2) 場 所 | 里山ビジョンハウス 集合（米沢市南原新町 2859） |
| (3) 助言者 | 島津 憲一 氏（たかはた食文化研究会 顧問） |
| (4) 内 容 | ① かてもの観察会（かてものとなる植物の見分け方、採取体験）
② 採取した植物の調理、試食 |

5 情報発信

置賜産農産物や食文化の魅力、活動の様子などをSNSで発信しています。

※これまでの活動は、下記のSNSからご覧いただけます。

<okiraku キッチン SNS>

○Instagram ○フェイスブック



問合せ先

産業経済部農業振興課

課長補佐 木村秀一

電話 0238-26-6051

報道監 総務企画部長 松田利春