

## 課題研究要旨

# 道北地域の食文化継承と摂取量増加を目的としたきのこレシピの検討

外川晴香<sup>1)</sup>\* 笠井寛和<sup>1)</sup> 山中珠美<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科 <sup>2)</sup> 鳥取大学大学院連合農学研究科

キーワード：道北 食文化 きのこ レシピ

## 1. 研究目的

北海道は国内で有数のきのこ生産地である。生産量の順位を道内の市町村別にみると、道北地域に位置する愛別町では、きのこの総計で第2位、なめこ・えのきたけで第1位、まいたけで第2位、生きくらげで第3位である。さらに、名寄市の隣町である下川町の特産物としてしいたけが有名であり、生産量は、しいたけで第11位、乾しいたけで第14位である<sup>1)</sup>。このように、道北地域にはきのこの生産量を誇る市町村が多数存在する。各生産地には、その地域で受け継がれてきたきのこ料理のレシピが多数存在すると考えられる。これらのレシピを伝承していくことは重要であるが、近年では核家族化や少子高齢化が進み、郷土料理や家庭の味の伝承も難しくなっており、道北のきのこ生産地で受け継がれてきた料理レシピを検討したという報告も今までにない。

また、きのこは食品の一次機能（栄養機能）、二次機能（嗜好機能）としてだけではなく、三次機能（生体調節機能）においても優れていることがわかっている。しかし、きのこ類はその独特の食感や香り、ぬめり等から、食経験の少ない子どもにも不評である<sup>2,3)</sup>。

本研究では、受け継がれてきたきのこ料理を次世代に伝えていくこと、きのこの調理特性を活かした創作料理のレシピを考案すること、摂取量増加のため子どもにも食べやすいレシピを考案し発信することを目的に、きのこ料理レシピを検討する。

## 2. 方法

きのこ料理について、道北地域のきのこ生産地である愛別町、下川町にて聞き取り調査を行う。その情報を踏まえて試作や文献により検討し、冊子化する。聞き取り対象のきのこは以下の予定である。

しいたけ、まいたけ、しめじ、えのきたけ（ゆきのした）、なめこ、生きくらげ

## 3. 今後の予定

2021年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響により聞き取り調査が予定通り進まなかった。感染が縮小した段階で聞き取り調査を開始し、2022年度内にはレシピを完成させる予定である。

なお、本研究の結果は2023年発行の『地域と住民』第7号（通巻41号）に投稿予定である。

## 参考文献

- 1) 北海道水産林務部林務局林業木材課（2021）：北海道特用林産統計（令和元年）
- 2) 山脇美代（2020）子ども時代から大学に至るまでの好き嫌いの変化。純心人文研究 26, 113-126.
- 3) 中村こず枝, 三宅真紀（2018）子ども時代嫌いだった食品の嗜好の変化について—食物栄養学科性での報告—。岐阜市立女子短期大学研究紀要 67, 35-40.