

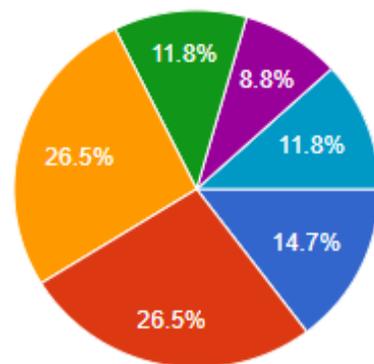
## 研究成果総まとめアイデアの1次アンケート 8/21時点の集計（33件の回答）

### <質問項目 1～6>

1. 全国で取り組む企画、アイデアはありませんか？自由にお書きください。（18）
2. 都道府県別に取り組む任意の企画、アイデアはありませんか？自由にお書きください。（16）
3. 家庭料理Webサイトを8月から順次公開します。ホームページを活用した企画、アイデアはありませんか？（18）
4. 小冊子やCDなど、紙媒体や電子媒体として委員会内で共有する、あるいは出版するなどのアイデアはありますか？（13）

### 5. 参加のご意向うかがい

34 件の回答



- よい企画があれば、ぜひ参加したい
- よい企画があれば、できれば参加したい
- 企画内容次第で、検討して決めるつもり
- 諸事情で参加は難しいと思うが、企画することはよいと思う
- 負担が大きいのので、これ以上の成果報告は必要ないと思う
- 今はよくわからない

6. その他のアイデア、ご意見・感想等を自由にお書きください。（12）

### <結果> 質問項目 1～6 を色分けして表示。内容に応じて見出し語をつけて分類

分類 質問項目 回答

今ある情報をもとにまとめる方向

1.全国	全体的な報告書の作成
1.全国	1) 協力者リスト（氏名、市町村）と参考にした文献リストを何等かの形でまとめておく。
1.全国	2) 次の特別研究につなげるために、家庭で使われていた道具について、わかる範囲でリストアップをして報告していただく（これは、次の特別研究チームからの依頼もあるかもしれないが、家庭料理研究委員会の研究成果としてまとまった形にひとがんばりまとめておく方が、研究体制としてはよいと思われる）。
1.全国	3) 都道府県別に、各県の家庭料理の特徴の要約を、A4×2ページまたは4ページでまとめていただく。簡単な作業ではないかもしれないが、家庭料理委員会の委員がここでまとめない限り、できない仕事であり、価値のある試みだと思う。
2.都道府県任意	地域と食文化
2.都道府県任意	もう少し詳細にまとめたい。いろいろな人の意見を反映するなど。
3.HPで	食材・料理の全国分布
3.HPで	ホームページに、公開可能なデータや成果物を、都道府県別にあげていただく。ただし、一般公開ではなく会員向けなら公開してもとお考えの県もあるかと思うので、会員のみがアクセスできるページを作っただけでもいい。
3.HPで	各都道府県の活動情報コーナーがあれば、参考にしたいと思います。

## 教育・食育・活動報告につながる動画作成など

1.全国	基本的な調理方法(技術)を教授した動画作成
2.都道府県任意	地方の家庭料理を作成する動画作成
2.都道府県任意	各地方の郷土料理を学生達にアレンジさせ、どのような素材や見た目であれば好まれて伝えられるのか可能性を探る

3.HPで	文字媒体だけでは料理への理解や実践に繋がりにくいので、動画を掲載するとよい。
3.HPで	若年層にわかりやすい家庭料理を伝承しなければ未来はないと思います。
3.HPで	Tik Tokなどを使用し実際に調理工程を倍速で見せる、など
3.HPで	都道府県を超えたオンラインによる交流（料理教室など）
6.その他	小学生とか中学生で料理を作ってくれる子供達を募って、実際に料理を作ってもらったらその動画を紹介するとか。動画でなくても、レポートとして、「こんな郷土料理つくってみました」紹介とか、子どもたちに知ってもらえたらと思います。

## 料理情報についてまとめ直し、発信する、活用する

1.全国	総まとめとはズれるかもしれませんが、子ども向けの郷土料理集の作成とか。 作りやすい料理だけを集めて薄い冊子にまとめる。あるいはそれを配布、販売するにはどうでしょうか。
1.全国	全国から選ばれた「伝え継ぐ日本の家庭料理」の本には、各県の特徴ある家庭料理が絞られて、写真もきれいでとても興味深く勉強させていただきました。当初は100個の料理を考えて、各県に1冊ずつという考えもございました。まだ特徴ある料理が残っておりますので、今回の伝え継ぐ日本の家庭料理の本には掲載されてはいない料理の掘り起こしなども考えられるのではないかと思います。全国的にそろえるのはむずかしいでしょうか？もしそうなりますと各県では可能かどうかという問題に発展していくかどうかとも考えられます。
2.都道府県任意	「伝え継ぐ日本の家庭料理」の作り手のお話しや料理の講習を行う。
3.HPで	クックパッドにシリーズで公開
3.HPで	授業に取り入れて調理したい。
3.HPで	小学生、中学生に向けた長期休み（夏休み）の時に「伝え継ぐ日本の家庭料理」レシピを再現して親子クッキングを行う（家庭、学校やどこかの施設を使って）

3.HPで

クックパッドなどの周知されている調理webページとのリンク設定もいいかと思います。郷土料理では料理の言われもあり、学会名 都道府県名つけて、地域の風景なども合わせて広く情報提供できれば料理されてきた地域のイメージが背景として重なり食文化の継承にもなると思います。

3.HPで

実際に調理した方の料理写真や感想の募集。

## 情報公開の仕組みづくりやデータの配布方法、管理に対する要望

3.HPで

CDをパスワードをかけて見ることができるようにするなど、アーカイブ化

4.紙・電子媒体

プラットフォームを作成して、そこから委員会が自由に情報をユビキタスできるシステムがあるとよい。紙媒体の出版ばかりでなく、noteやTwitterを利用した発信を定期的に行うことが望ましい。

4.紙・電子媒体

CDをパスワードをかけて見ることができるようにするなど、アーカイブ化

4.紙・電子媒体

参考文献リストや、協力者リストは、会員のみ公開できるWebサイトにできないのであれば、CDに焼いて配布することが現実的だと思う。または、関係者のみにダウンロードコードを教えて、一定期間内にダウンロードしていただくことでもよいのでは（送料や製作料の経費がかからない）。前の2年分と同様、CDにしてはいかがでしょうか。

4.紙・電子媒体

4.紙・電子媒体

委員会で共有させていただくと、地元地域への発信もしたいと思っています。

## 追加調査・今後の活動について

1.全国

歴史と食文化 食文化の広がり 食材の地域伝播とその背景

1.全国

「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」ということでこの研究は進められてきたかと思います。今に残る日本の家庭料理、次世代の人達の認知度はどうなのでしょう。2. の都道府県別に取り組む企画と関連しますが、次世代の人たちの認知度調査を行い、どのように伝えていくかを考えるのはどうでしょうか。

1.全国

47都道府県調査（継承活動の有無、継承活動の内容、継承の実態など）

1.全国

行事食、日常食に関わらず、現在伝承されている料理を調査してはどうでしょうか。

1.全国	継承に向けて各地域の人々が取り組まれていることを聞き取るとともに応援できることについて検討したり、効果的な継承について全国で交流していければと思います。
1.全国	「伝え継ぐ日本の家庭料理」よりレシピを選び、子どもたち（小学生～高校生）に作ってもらう。出来上がりの料理の写真を撮影したものを提出してもらったり、感想を述べてもらう。
2.都道府県任意	行事食、日常食に関わらず、現在伝承されている料理を調査してはどうでしょうか。従来は、一人～数人への聞き書きが主だったので、1地域でも広く
2.都道府県任意	聞くことができたらいいなと思っています。食文化的に優れた地域であることがわかっていても調べられなかった地域を調べてみたいです。
2.都道府県任意	県内の各地域の家庭料の特徴も興味深いものがあると思います。すなわち海側、山側、平野部、漁業、農業などの産業も異なりますので、それらが特徴になって生活、暮らしにも影響があると考えます。〇〇県はかなり広くて苦労した点も多くございますが、〇〇県独自の家庭料理の情報を盛り込んだ取り組みも考えてもよいのではと思います。それは今後、若い先生方がどのようなお考えかにもよると思います。
2.都道府県任意	行事食の変遷(現代と比較)
6.その他	日本調理科学会の会員ではなく、日本の食文化の権威者といわれる先生方とのコラボ

## 書籍出版関連→記念出版委員会にお伝え

3.HPで	今まで編集してきた料理（例：主食、主菜、他）を基に各家庭に受け継がれている料理のレシピコンテンツを行う。その際、認知度を高める意味で、できるだけ若い（次世代）人たちから募集をする。
-------	--

3.HPで

これまで「伝え継ぐ日本の家庭料理」の本への掲載料理についての編集・出版を主に行わせていただってきましたが、今後は各都道府県で40個の家庭料理を推薦しているわけですので、「無印」の料理の中にも各県特徴ある家庭料理が含まれていると思います。著作委員はその無印の家庭料理についても執筆しております。その料理について、今後どのような形で公開されるのでしょうか？家庭料理委員会はどのように対応されますでしょうか？

2.都道府県任意

「伝え継ぐ兵庫県の家庭料理」として製本して県内の図書館，病院，学校給食献立委員会に提供できればいいかと思いましたが，高額な印刷費のためペンディングとなっています。

## その他

1.全国

アイデアはありませんが、まとめの時に負担がない程度で何かできるとよいと思います  
気候風土との関係、流通も踏まえた目線で考えるとまた考察できることが広がりそうな気がします。

1.全国

2.都道府県任意

食文化に関する内容であれば、参加してくれる委員はいると思います。

4.紙・電子媒体

出版するのであれば見直す必要性があるかと思います。

4.紙・電子媒体

委員全員の意思確認は行っておりませんが、可能であれば何らかの形で残したいと考えている委員はおります。

4.紙・電子媒体

教材としての小冊子やCDがあると良いかと思う。

4.紙・電子媒体

今回の出版を行いながら、県独自の小冊子について考えたこともございましたが、今後のことについては、若い先生方に中心になって取り組んでいただきますように、ご意見を頂きたい。

6.その他

都道府県により参画者数が異なり，数名（2，3名）の場合は負担が大きく，その点が解決されなければ，都道府県別に取り組むのは難しいと思われました。今回の家庭料理に関しては全ての取材に同行し，毎年ポスターを作成し，ひとりの負担が大でした。

6.その他

「伝え継ぐ日本の家庭料理」につきましては、全国の家庭料理についてとても興味深く、個人的にも多くを勉強させていただいて、とても有意義な企画だったと思います。家庭料理委員会の先生方にもご指導賜りまして感謝申し上げます。11年間という長い期間ではございましたが、参加させていただいて、〇〇県の家庭料理のすばらしさを実感させていただきましてありがとうございます。〇〇県は地域数も多く、著作委員の人数も多かったのですが、それだけ多くの方々の家庭料理に対するこだわりなどの情報量も多く、各地域の特徴ある家庭料理が集約された内容あるもののできたと思います。

6.その他

一つの企画に年数がかかりすぎると記憶が曖昧になるため2,3年で終了できるものであれば参加したい

6.その他

内容や負担を含めてよい企画があればできれば参加させていただきたいと思う反面、成果報告についてはこれまでに十分なされてきたように思います。

6.その他

回答が難しく感じました。申し訳ございません。

著作委員会の出版活動と、研究委員会の研究活動は別ものであるが、都道府県で任意にレシピ書などの出版を考えていらっしゃる場合には、家庭料理研究委員会としても、そうした動きを把握してWebサイトで紹介するなどの連携をとっていけるといいのでは。ただし、2022年度末までは組織として活動するが、その後はどうなるのか、要検討ではある。

6.その他

どれも同じようなアイデアで申しわけございません。料理を作らない、作り方を知らない子どもや大人が増えていると思われるため、「家庭料理」を知ってもらう機会があればよいと思い、思うつくままですが、あげさせてもらいました。

6.その他

聞き書きをさせていただいた方々の「伝承」に対するすごい熱意を感じました。今後も何かの節目で全国的に取り組んでいけたら良いと思います。