

(別紙)



自己紹介



ゆぼしづくり①



ゆぼしづくり②



ゆぼし ゆずの皮の砂糖で煮る



大汁づくり





柿巻きは皆で一斉につくりました。



伊藤さんがちらし寿司や煮物など、ほかの料理もふるまって作っていただきました。





食事の後に「信州もぐもぐミーティング」を開催しました。  
H u u uの藤原さんが司会となり、教授陣にインタビューをしながら料理の説明や、郷土食として残していきたいという想いなどを話していただきました。  
また、参加者からは、どうして柿とチーズを組み合わせようと思ったのか（→A.偶然できた）や、参加者の家の大汁の違いなど、食を通じて多世代、他地域の皆さんとコミュニケーションが図れた様子で、終始和気あいあいとした雰囲気です。会が終了しました。

# 第4回 信州もぐもぐ meeting

大汁

柿巻き

ゆばし

柿チーズは  
偶然の出会い?

郷土料理と  
どう受け継いで  
いく??

どうして?  
アツシていく?

根菜と豆をちぢ  
大汁の基本!

若い人たちの  
財産にしてほしい

地域のつながり  
情報交換  
の場が大事!

財産

おじい様や  
おめめから  
習ったこと

失敗の  
繰り返し

日々の勉強のり  
頑張らなく  
おもしろいこと  
170種類いける

文化もつなげる  
視点

家系と歴史  
温かい時間  
異文化理解のため  
料理でつなげる

家系と歴史  
つなげる  
家系と歴史をつなげる  
16種類

季節の  
時間

おもしろいこと  
おもしろいこと  
おもしろいこと

家族とつながり  
いつもおもしろいこと  
新しい発見がある

地域の食文化  
伝承を継いで  
学校給食作り

場がある  
作ってみたい

おもしろいこと  
おもしろいこと  
おもしろいこと

お年取り

のちがい

おもしろいこと  
おもしろいこと  
おもしろいこと

柿巻きは  
4000-5000  
円!

ゆばしのアツシ  
おもしろいこと  
よく寝るぞ?

作る料理で  
季節を感じる

残す

和気あいあい

干し柿の自家製  
おもしろいこと  
あじあじで巻ける!!!

分量は適当

この場面の  
発明品!?

作ることで  
地域の歴史になる

発明

郷土料理  
のおもしろさ

柿のチーズ



もぐもぐミーティングで出てきた意見