



山形県

「鮭をとおしてかんがえる川のこと、食のこと」

基にしたモデル的なプログラム	身近な自然と「水」と「生き物」のつながり
作成団体名	特定非営利活動法人くすの木自然館
地域プログラム化メンバー	カワラバン
実証協力校等	鮭川村保健センター（鮭川村）

SDGsの要素	 
ESDの要素	
能力／態度	    

● プログラムの概要

鮭川は、春にはサクラマス、夏にはアユ、秋にはサケが遡上することから、それらの川魚を使った郷土料理が数多くあります。

郷土料理はその地で得られた食材を、その地の気候・風土にあった調理法で調理し、その地で長く伝承されてきたものです。鮭川村には川の他にも山野の幸を使った郷土料理も数多くあることから村の自然環境がいかに豊であるかを推察することができます。

本プログラムでは、地域に伝わる郷土料理づくりをとおして、その地の気候や風土、自然環境等に目を向けることで地域の素晴らしさを再認識し、それらの郷土料理をいつまでも伝承できるよう地域や環境に対して行動できる人材育成を目的とします。

●プログラムの目標

川や山林など地域の自然環境の特徴を知り、地域にどのような郷土料理があるかを知ることになります。

また、郷土料理がどのような経緯でつくられるようになったか、地域の方との交流を深めながら郷土料理をつくることで、その想いや味を実感することを目標とします。



地域の自然環境の特徴を学びます。



郷土料理づくりに挑戦。



鮭の増殖現場に見学にいきました。

●参加者の声

- 自分の住む地域の自慢できることは2つや3つなどではないということ。
- 大人の方が一つの地域と鮭を守り、育てようとしているのだと思った。

●プログラムの流れ

1～4時間目	地域の自然環境を観察する
5・6時間目	日本の郷土料理
7～9時間目	わが家の郷土料理
10・11時間目	郷土料理づくり
12・13時間目	郷土料理と地域の環境を考える
14・15時間目	伝える