

結梨 梨カレープロジェクト報告書

プロジェクトの概要

当プロジェクトでは鳥取県内に住む若年層をターゲットに地元食材である梨の魅力を知ってもらうために始めました。

結梨(ゆいりん)は鳥取県八頭町を中心に梨や柿といった果樹などを栽培し、加工販売することによって大学生が農に関する広い知識を得ることを目的としています。結梨では鳥取県内の NPO 法人や企業、大学教授と共に梨や柿の栽培技術の習得に加え、梨葉の新たな利用法の模索やジェラート、ジャム、ピューレ、酒類、といった幅広い商品開発に携わっています。

そうした取り組みの中で実際に食べ、食材に触れることで育む「食育」の重要性に気付いたプロジェクトを発足するに至りました。小学生から大学生を中心に梨カレーの調理体験会を開くことで開催側と現在鳥取に住む若年層の双方にとって県内の食材への関心興味が深まると考えています。

活動について

リンゴのようにすりおろしたナシをいれたカレーを振る舞うイベントを 9/18(日)、10/29(土)、1/21(土)の、計 3 回行いました。

イベントは 1 回あたり 3 時間程度で、梨をはじめとした鳥取の農業や果樹栽培についてのクイズや梨の食べ比べを行ってもらうなど鳥取の梨に興味を持ってもらう工夫を行い、3 回のイベントを通して大学生を中心に小中学生とその保護者の参加があり、約 30 名に梨カレーをふるまうことができました。

使用した食材にはなるべく鳥取県産のものを利用し、なおかつ体験者に生産者を身近に感じて欲しかったため大学生の育てた農産物を集めました。製作に用いる梨は季節によって異なりますが私たち結梨が周期的に栽培にかかわってきた 20 世紀梨や秋栄、王秋を用い、お米には鳥取県三朝町で米作りをしている学生団体「三徳レンジャー」の作付しているきぬむすめを使用しました。また、時期によって異なりますが野菜を栽培している「やおやプロジェクト」といった学生団体からも食材を購入しました。

評価

会の終了時には保護者も含めた参加者全員にアンケートを実施しましたが梨とカレーの食べ合わせに関する肯定的な意見がみられたほか、鳥取県の若者の地産地消に対する意識の高さが見受けられました。(5 段階評価で平均 4.3) また、「優しくあたたかな雰囲気がとてもよかった」「家でも梨カレーを作りたいたい」「イベントの時間内飽きることなく楽しめた」など、出席者からは肯定的な意見が多数寄せられました。

今後について

プロジェクト全体を通して肯定的な意見を得られたことから食育に対する手ごたえを感じることができました。今後も同様の活動を行い、鳥取県の梨をはじめとした農作物の魅力を広めていきたいです。

課題としては、もともと地産地消への意識の高い層が中心に参加していたこともあるため、販売形式のイベントを行うことで参加の間口を広げていけたらと考えています。また、次回開催時には梨をつかったスイーツなどの要望がありカレーのみにとらわれないイベントの開催を行います。