

わたしから始まる高知の食育

～毎月19日は「食育の日」～



高知の食文化

北にそびえる四国山脈、南に広がる太平洋によって、他県から隔絶された土地条件のもと、高知県は独自の食文化を育んできました。

鯉のたたきは特産品として有名ですが、他にも小夏や文旦、ドロメやうつぼ料理などおいしいものが高知にはたくさんあります。

また、葉ニンニクや芋のくき、チャーテ、いたどりを食すのは全国的にも珍しく、高知独自の食材です。

今回、青少年課では、姉妹都市である北海道北見市から4名の国内研修生を受け入れました。高知の高校生ボランティアと交流し、歴史や文化について学ぶのはもちろん、高知の「食」も堪能しました。



高知の食育8きょうだい
いたどりちゃん

高知市と北見市

坂本龍馬の甥である坂本直寛が「北光社」を設立し、新天地を求めて北海道の訓子府原野（現在の北見市）へ入植した歴史が縁で、昭和61年に姉妹都市提携を結びました。

北見市の特産品

たまねぎ、ハッカ、北見メロンなど

北海道には竹がありません。高知では、青い竹（四方竹）を食べるのでびっくりしました。



高知ならではの食材について、「食べたことがある」と答えたのは、小学校5年生から高校生の間で、約7割というアンケート結果が出ています。また、約1割以上が「食べたことがない」、「料理や食材を知らない」と答えています。

（資料：H20「高知市食育に関するアンケート調査」）

高知の豊かな食材を若い世代にもっと知ってもらい、食文化を守っていきたいですね。



高知の食育8きょうだい

ゆずちゃん