

## 平成29年度 地域貢献活動支援報告書

地域イノベーション推進機構長 殿

所 属 生物資源学研究科  
氏 名 神原 淳・前川行幸

|       |  |
|-------|--|
| 活動テーマ | 尾鷲天満荘（東紀州産業振興学舎）を利用した地域食文化実習   |
| 実施期間  | 平成 29年 11月 25日 ～ 平成 29年 11月 26日  |
| 活動内容  | <p>(1) 具体的な活動実施内容<br/>東紀州は農林水産物が豊富であり、地域に根ざした伝統的な食文化が形成されているが、近年高齢化が進み、このような文化が若者に伝えられなくなってきた。尾鷲地区では、NPO 法人天満浦百人会が天満荘を拠点にして活発に地域文化を発信し続けている。本活動は、天満百人会の協力を得て本学学生に尾鷲特産の柑橘類や水産物の調理・保存の実習を行い、伝統的な食文化を理解し次世代に継承した。また、「日本人と海苔」という題名で、日本の伝統的な海苔文化の紹介と、新しい海苔養殖の現状についての講義も実施した。</p> <p>(2) 地域への貢献（地域の発展・活性化への寄与、広がり）<br/>本活動では、NPO 法人天満浦百人会天満荘を拠点として本学学生に尾鷲特産の柑橘類や水産物の調理・保存の実習を行った、これらの実習を地域の人々の指導の基に実施する事によって、学生側の地域食文化の理解を涵養するとともに、高齢化の進んだ地域に、若い学生が入り込むことによる地域の人々の精神的な活性化を図ることができた。</p> <p>(3) 共同実施者との連携状況<br/>天満荘は、大正 14 年建築の趣のある古民家で、NPO 法人天満浦百人会の地域コミュニティの中心として活用している。本活動は、NPO 法人天満浦百人会のお年寄りとの連携の基に実施した、また、地域水産系企業と連携し、水産物加工工場の見学も実施した。すなわち、地域全体での取り組みとなっている。</p> <p>(4) 大学の教育・研究成果のかかわり<br/>本活動では、天満荘を拠点として本学学生に尾鷲特産の柑橘類や水産物の調理・保存の実習を行い、伝統的な食文化に触れた。さらに、世界遺産に指定されている熊野古道を実際に歩いた。これらの活動を通して地域理解の気持ちを涵養するとともに、三重大がミッションとする地域貢献の重要性も学んだ。</p> |