



キャンパス・コンソーシアム函館
合同公開講座

函館学 2016

第2回講座
講義資料

道南郷土料理(家庭料理)伝承
～函館短期大学の取り組み～

澤辺 桃子

函館短期大学 教授

日時：平成 28 年 6 月 25 日 (土) 午後 1:30 ～ 3:00

会場：函館短期大学 講義室

主催：キャンパス・コンソーシアム函館

講師略歴

澤辺桃子(さわべ とうこ)

函館短期大学 食物栄養学科 教授

兵庫県伊丹市出身

北海道大学水産学研究科博士後期課程修了 博士(水産学)

理化学研究所の博士研究員、外資系研究試薬メーカーのテクニカルコンサルタントを経て、2008年より函館短期大学 食物栄養学科に勤務。

現在は、食品衛生に関する講義と実験等を担当し、栄養士・管理栄養士の教職員、学生とともに、郷土料理に関する研究活動も行っている。

函館学 2016

道南郷土料理(家庭料理)伝承 ～函館短期大学の取り組み～

◆ ◆ ◆ 講演内容 ◆ ◆ ◆

函館短期大学 食物栄養学科の沿革において、北海道の郷土料理・家庭料理に関する知見や資料が蓄積され始めた時期とその内容を「今までの取り組み」として紹介する。次に、郷土料理・家庭料理を次世代に伝えるためには、再現可能な詳細レシピの作成が欠かせないと考え、2014年から始動した本学の郷土料理プロジェクトを「現在の取り組み」として説明する。特に「くじら汁」、「三平汁」、「いずし」の詳細レシピの作成過程を多くの写真とともに示す。また、これら料理の食経験調査と実際の調理品の試食による嗜好傾向調査を本学教職員、学生ならびに学校祭等での来校者に対して実施した結果について説明する。「これからの取り組み」については、今年度の郷土料理プロジェクトの予定等をお知らせする。最後に、「これからの取り組み」として、本学の郷土料理プロジェクトを今後どのように発展させ、地域に貢献していけるのかを検討するには、地域の皆さまからの意見や情報が必要である。多くのご意見やアンケートへの回答のご協力をお願いします。

◆ ◆ ◆ 本日の流れ ◆ ◆ ◆

■道南郷土料理(家庭料理)伝承

・函館短期大学の今までの取り組み

・現在の取り組み 「くじら汁」、「三平汁」、「いずし」

・これからの取り組み

くじら汁



鮭三平汁



いずし

