



キャンパス・コンソーシアム函館
合同公開講座

函館学 2025

第2回講座

講義資料

道南の家庭料理

講師：伊木 亜子

函館短期大学 専任講師

日時：令和7年8月23日（土）

13：30～15：00

会場：函館短期大学

主催：キャンパス・コンソーシアム函館



キャンパス・コンソーシアム函館
合同公開講座

伊木 亜子 (いぎ あこ)

函館短期大学 食物栄養学科 専任講師

博士 (水産科学) / 管理栄養士

講師略歴

北海道出身

幼少期より、両親や親族が食に携わる仕事をしており、新鮮な地場産物が身近にある環境で育つ。

岩手大学工学部地域イノベーション創出事業において、分子接合技術の研究に従事。その成果をもとに設立された企業にて、研究開発および事業化に携わる。

その後、函館短期大学 食物栄養学科にて栄養士免許を取得。

2012年より同大学に就任し、管理栄養士資格も取得。

社会人として博士後期課程に進学し、単位取得後に退学。

翌年、博士号 (水産科学) を取得。

道南の郷土料理をはじめとする、地域の食文化や栄養に関する研究を行っている。

道南の家庭料理

2013年より、一般社団法人 日本調理科学会の家庭料理研究委員会に参加し、北海道の郷土料理の聞き取り調査を行いました。全47都道府県が参加し、2012～2022年度までの11年間の家庭料理研究のまとめとして、「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書¹⁾」が作成されました。

函館短期大学は主に道南地域を担当し、松前町教育委員会および松前町農漁村生活改善グループの皆様にご協力いただき、調理の詳細を記録しました。くじら汁やいかめし、にしん漬け、つぼ、べこもち、どったらもちなどについて、書籍²⁾やWebで全国へ紹介しています。

また、再現可能なレシピの定着を図るとともに、次世代に好まれる地場産物を用いた郷土料理のアレンジレシピを学生が考案してまいりました。新型コロナウイルス感染拡大以前は、大学祭へ来場いただいた地域の皆様へレシピを公開し試食会等の活動を続けてまいりました。これまでの活動を通じて、次世代に伝え継ぎたい道南の家庭料理を紹介します。

【参考図書・web】

- ¹⁾ 総まとめ報告書 | 家庭料理研究委員会報告・記念出版事業報告
家庭料理研究委員会 総まとめ報告書 東北・北海道
<https://www.jscs.ne.jp/katei/kenkyu/summary.html?20240430>



- ²⁾ 「伝え継ぐ日本の家庭料理」全 16 巻, 日本調理科学会 企画・編集, 農山漁村文化協会 発行
<https://tsutaetsugu.jp/>

