

コンビニ飯よりおばあちゃん飯

14班

要旨

本論文は、イベント開催までの過程、イベントの実施、実施後の課題の発見、展望を示した。班員の一人のビジネスプラン「おばあちゃんの味ガチャ」をさらに展開し、目的を”若者の栄養不足の解消・郷土料理の伝承”に限定し、プロジェクトの実施を決定した。この目標の達成に向け、合同会社焼塩エイミーと協働し、おばあちゃんに料理を作っていただき、その料理の人気を競うイベント「Ba-1グランプリ」を行った。このイベントを通じて、当初の目的の完全なる達成には及ばなかったが、若者におばあちゃんの料理を味わってもらうことができた。

1.研究背景と目的

本プロジェクトは班員の31Hの増田朋香がビジネスプランで行っていた「おばあちゃんの味ガチャ」というプロジェクトを元に開始した。この融合プロジェクトの前身であるビジネスプランは、能登の過疎化を解決するために地域の魅力を発信し、関係人口を増やすことで問題を解決することを目的とした。

ビジネスプランの時に31H内で行った郷土料理を食べる頻度についてのアンケートでは、郷土料理を食べる頻度が少ないと答えた人が過半数を超えていた。そのため、ターゲットを若者に定め、地域の魅力として地域のおばあちゃんを作る風土を生かした家庭料理・郷土料理に設定し、若者に人気であるカプセルトイで発信するプランを立てた。

本プロジェクトでは、ターゲットの対象と広めた地域魅力をビジネスプランと同様にした。地域のおばあちゃんが作った料理を直接若者に食べてもらう機会を作り、それと同時におばあちゃんのレシピを得ることで若者に魅力を発信することを目指す。

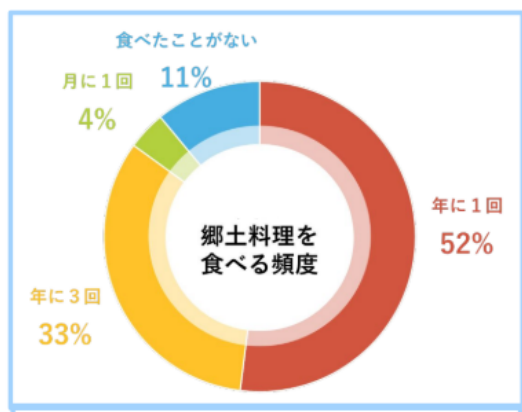


図1郷土料理を食べる頻度(31Hアンケート)

2.調査・分析

ビジネスプランの結果を元にインターネットで調べると、アンケート結果と同じく、若者の郷土料理を食べる頻度が少ないことがわかった。郷土料理はその土地の新鮮な旬の食材を多く使

用しているため、体に必要な栄養素をバランス良く摂取することができる。そのため、郷土料理を食べる頻度が少なくなっているということは、若者に必要な栄養が足りていない原因の一部になっていることが考えられる。また、郷土料理を食べる頻度が少なくなっている原因として、ファストフードの広がりが見られる。そのため、郷土料理の食文化が継承されにくくなっている。

一方で、一汁三菜を基本としている「和食」のスタイルは、理想的な栄養バランスであると言われている。そのため、この和食のスタイルを取り入れた郷土料理は若者の栄養不足の解消の一助となると考えた。

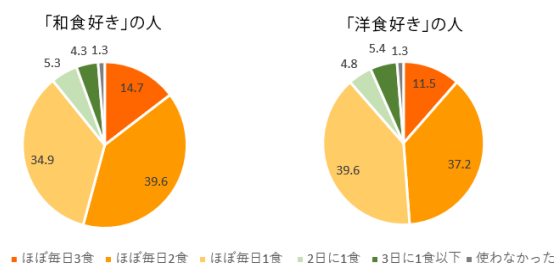


図2一週間の精白米の使用頻度

3.解決に向けた提案と実践

若者の郷土料理を食べる頻度が少なく、若者は栄養不足であるという課題が明らかになったため、郷土料理は栄養が豊富であるという点に着目した。中村先生の知り合いである合同会社焼塩エイミー(以下エイミーさん)の創業者北村優斗さんを紹介してもらい、共同でこのプロジェクトを進めた。エイミーさんが企画していた、おばあちゃんに料理を作ってもらい、その料理の人気を競ってもらうイベント(以下Ba-1グランプリ)の開催に向け、活動を展開した。

まず、北村さんとオンラインでミーティングを行い、開催場所、日時、イベントの行程などを大まかに決めた。次に、Ba-1グランプリに出場するおばあちゃんをエイミーさんや班員の知り合いから集め、開催場所の予約や使うことができる調理器具などの下見を行った。同時に料理の

価格設定や宣伝用と募集用のポスターを作成し、パトリアでの掲示やInstagramへの投稿で告知を行った。さらに、おばあちゃんの料理の試食をし、北村さんと最終的な打ち合わせをし、5月30日にBa-1グランプリを開催した。

その結果、出身や元々のつながりに関係なく、おばあちゃん同士の仲も深まっていた。また、イベントに参加してくださったおばあちゃんから、イベントをグランプリ形式にしたことで「わくわくした」という声があり、「七尾にはもっとすごいおばあちゃんがいるから、その人達を発掘してほしい」という意見もあった。また、ターゲットである若者が想定していた以上に来場してくれた。



図3Ba-1グランプリの様子

4. 考察

本企画では若者を含め、幅広い世代におばあちゃんの料理を食べてもらうことができた。また、食べてもらうだけでなく、好ましいと感じた料理には投票してもらい、部門ごとに優勝を設けることで全体で楽しんでもらうことができた。食べ比べるという楽しみも作ったことで、より多くの種類の料理を食べていただくこともできたと考える。そのため、次も同様のイベントを行う際の指標とできるようなイベントにできたと考えられる。

一方で、企画の目的である、若者に郷土料理を広めるきっかけとするには十分でなかった。そ

の原因として、おばあちゃんは「郷土料理を作れる」ということを前提に考えており、郷土料理を作れるおばあちゃんを探さなかったことが挙げられる。また、当初は本班と北村さんで3人ずつおばあちゃんを集めることになっていたが、募集から開催までの期間が短く、本班の班員の七尾のおばあちゃんとの人脈が乏しかったことにより、ただ単におばあちゃんを集めるのが目的になっていたことが挙げられる。

また、Ba-1グランプリの開催中は細かい時間のスケジュール通りに進まず、役割分担も曖昧に進んでいき、皿洗いをおばあちゃんにずっとさせたり、料理をなかなかお客様に届けられないといった問題が生じた。その原因として、Ba-1グランプリ開催の決定から開催までの期間が短く、細かい時間のスケジュールに関してはエイミーさんが考えていて、内容の把握や改善が完全ではなかったということが挙げられる。今後も続けていくことを想定すると、エイミーさんの協力に頼るのではなく、我々生徒側が主体となって企画していく必要があると考えられる。

当初は若者に郷土料理を食べてもらい、若者の栄養不足を改善していくということを想定していたが、実践を通しておばあちゃんが郷土料理を作れない、そもそも石川県や能登地方の郷土料理を知らないという新たな課題が明らかになった。

5. 今後の課題と展望

今回のBa-1グランプリ開催にあたっては、会場設営費からおばあちゃん方への手土産代まで、今回かかったすべての費用をエイミーさんに負担していただく形となった。また、おばあちゃんへの景品として、エイミーさんが経営している「谷内のおとうふ」の商品券を用意していた。これは、イベント運営において単に現金を支出して外部から景品を購入するのではなく、主催者側のリソースを活用した独自の商品券を生み出し、擬似的な経済的価値が創出されたことになる。つまり、直接的な運営費をエイ

ミーさんの店舗への経済的負担へと先送りしたことに過ぎず、エイミーさんへの依存度を深める結果となってしまった。さらに、今回の売上が赤字であったことも考慮すると、今後も継続的にBa-1グランプリを行っていくことを考えた時に、エイミーさんのみが経済的な負担を負い続けることは現実的ではない。そのため、私達が費用を集めること、そして生み出すことが必要となる。現時点で考えられる資金調達の方法として、インターネットを通じて資金を募るクラウドファンディングや他班が同時進行で進めているガチャガチャ設置で得た収益の一部を開催費用に回すことなどが挙げられる。

今後ともエイミーさんと協力しながらBa-1グランプリを一時的なイベントに終わらせることなく、継続して続けていきたいと思う。継続的な開催によって知名度が高くなっていけば、参加者も自ずと増えていき、元々の目的である郷土料理の伝承と若者の健康の向上にも近づくだろう。

さらに七尾市だけでなくとどまらず、珠洲市や輪島市など他の能登の市町村へも開催エリアを広げていき、広域的なイベントへとスケールアップさせていきたいと考えている。この活動を通して地域どうしの新しい交流を生み出し、能登地域全体の活性化にも貢献していきたい。

6. 結論

本論文では、若者の健康状態の悪化を起点とし、「若者の健康増進」「伝統料理・地域の味の伝承」を目標に、取り組んだ内容を示した。私達は地域のおばあちゃんが料理を振る舞う場であるBa-1グランプリの開催を決定し、開催に向けて準備を行った。協力してくださったエイミーさんとのオンラインミーティングを始めとし、参加して下さるおばあちゃん探しやポスター作成など様々な準備の元Ba-1グランプリを開催した。

これらの活動を通して、「若者に郷土料理を広める」という目標が達成できたかは、一回の開催からではわからなかったが、少なくともこの地域に住むおばあちゃんの味を若者に知ってもら

ことはできた。また、参加してくださったおばあちゃん同士のつながりが生まれていたり、参加してくださったおばあちゃんから好意的な評価を得ることができた。

Ba-1グランプリの開催がゴールではない。様々な地域でのBa-1グランプリを継続的に開催し、若者に伝統料理を広めていくことである。活動を行う私達はもちろん、参加した方々がBa-1グランプリを広め、知名度が上がり、参加者が増えることで我々の目標に近づいていくことを期待する。

7. 参考文献・協力団体

合同会社焼き塩エイミー

<https://note.com/yakishioeimy/n/n2eeba185f36b>

里山里海キッチン

<https://patria.co.jp/satovama-satoumi-kitchen/>

厚生労働省/国民健康栄養調査報告および総務省/人口統計

<https://www.organon-contact.jp/healthcare/dyslipidemia/ganda4.html>

農林水産省 「2 食文化の継承に関する考え方や実践状況」

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r2/r2_h/book/part1/chap2/b1_c2_1_02.html

農林水産省 「和食がユネスコ無形文化遺産に登録されています」

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>

農林水産省 「郷土料理に学ぶ次世代の栄養食とは 取組の背景」

https://www.maff.go.jp/tohoku/kihon/attach/pdf/midori_gakuchare-16.pdf

ビデオリサーチ「和食は本当に健康なのか」

<https://www.videor.co.jp/digestplus/article/36157.html>