

県立農林環境専門職大の前田節子研究室はこのほど、ワークショップ「第2回ふじのくに自然薯（じねんじよ）食べくらべ」を浜松市天竜区水窪町の郷土料理店「つぶ食いしもと」で開いた。県や生産関係者など参加者約40人は天竜川と大井川両流域のとろろ汁を試食し、多様な食文化を生かした地域振興の可能性を探った。

とろろ汁の味付けは各地で異なる。観光で地域の食文化を楽しむ「ガストロノミーツーリズム」のヒントに、と企画した。

参加者は、水窪町、同区龍山町、川根本町地名、同町千頭の4地域のとろろ汁を試食した。つぶ食いしもとは、アユのだしと醤油を使ったとろろ汁を提供。川根本町地名のとろろ汁はサバやシイタケ、みそを使用した。意見交換の場で、参加者から「地域ごとに味や食感が異なり面白かった」「静岡には多くの食文化があるこ

各地のとろろ汁 違いは？

農林環境専門職大・前田研究室
浜松で「食べくらべ」イベント



4地域のとろろ汁の試食を実施したワークショップ。浜松市天竜区水窪町のつぶ食いしもと

記事を読んで、問いに答えなさい。

①観光で地域の食文化を楽しむことを何というか。記事から抜き出して答えなさい。

()

②川根本町地名のとろろ汁は、どのような特徴があるか。

()

③あなたが住む地域で、特色がある食文化の例を挙げなさい。

()

とを周知するべき」といった感想が寄せられた。本事業はJA県信連の助成を受け、ふじのくに地球環境史ミュージアムと連携している。同研究室は、今回のワークショップを踏まえて「ふじのくに自然薯マップ」の最新版を作成し、来年2月ごろに発表する。

各地のとろろ汁 違いは？

農林環境専門職大・前田研究室
浜松で「食べくらべ」イベント



4地域のとろろ汁の試食を実施したワークショップ。浜松市天竜区水窪町のつぶ食いしもと

県立農林環境専門職大の前田節子研究室はこのほど、ワークショップ「第2回ふじのくに自然薯（じねんじよ）食べくらべ」を浜松市天竜区水窪町の郷土料理店「つぶ食いしもと」で開いた。県や生産関係者など参加者約40人は天竜川と大井川両流域のとろろ汁を試食し、多様な食文化を生かした地域振興の可能性を探った。

食文化を楽しむ「ガストロノミーツーリズム」のヒントに、と企画した。参加者は、水窪町、同区龍山町、川根本町地名、同町千頭の4地域のとろろ汁を試食した。つぶ食いしもとは、アユのだしと醤油を使ったとろろ汁を提供。川根本町地名のとろろ汁はサバやシイタケ、みそを使用していた。意見交換の場で、参加者から「地域ごとに味や食感が異なり面白かった」「静岡には多くの食文化があるこ

とを周知するべき」といった感想が寄せられた。本事業はJA県信連の助成を受け、ふじのくに地球環境史ミュージアムと連携している。同研究室は、今回のワークショップを踏まえて「ふじのくに自然薯マップ」の最新版を作成し、来年2月ごろに発表する。

記事を読んで、問いに答えなさい。

①観光で地域の食文化を楽しむことを何というか。記事から抜き出して答えなさい。

(**ガストロノミーツーリズム**)

②川根本町地名のとろろ汁は、どのような特徴があるか。

(例) **サバやシイタケ、みそを使用していること。**

③あなたが住む地域で、特色がある食文化の例を挙げなさい。

(例) **富士宮やきそば** ・ **浜松餃子** ・ **静岡おでん**
・みしまコロッケ ・ **たまごふわふわ** など