

「蔵の町並みキャンパス」 報告

長野県立大学健康発達学部食健康学科1年
今村仁美、佐藤彩葉、鈴木里緒、宮岡万優莉

目次

- 1 おやき作り体験
- 2 塩屋醸造見学
- 3 須坂の町並み散策
- 4 給食センター見学
- 5 まとめ



1 おやき作り体験

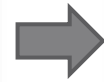
須坂市人権交流センターにて

地域の方に教わりながらおやき作りを体験

- ・今回作ったのはさつまいもあん、野菜、切り干し大根、なすの4種類。
- ・ほとんどの学生がおやき作りを初めて経験した。
- ・おやきの作り方だけでなく、歴史についても話を聞いた。

米が育ちにくい環境のところで作られるようになった。

～おやきづくりの様子～



～感想～

☆県内出身の学生

- ・おやきは長野県民にとっては、身近な郷土料理だけれど、作る機会はあまりないので、貴重な経験になった。
- ・出来立てのおやは、市販のおやきより美味しく感じた。
- ・おやきの中の具が珍しいと感じた。おやは、様々な具で楽しめる郷土料理だと感じた。

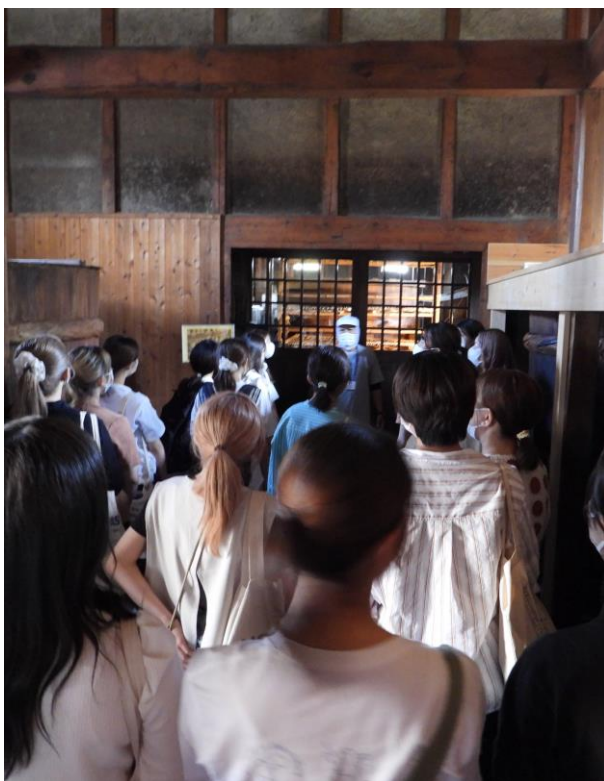
☆県外出身の学生

- ・県外出身でおやきにはまだあまり馴染みがなかったので、作り方や具のバリエーション、歴史など初めて知ることが多く勉強になった。
- ・長野県の郷土料理を学びながら、おやきの表面にデコレーションしたのが楽しかった。
- ・おやはどんな具とも合うので他の味も試してみたい！

2 塩屋醸造見学

文化・文政年創業時から伝わる味噌蔵と昔ながらの大桶を使って醸造し、伝統の味を守り続けている。

- ・塩屋醸造にて、味噌蔵についての説明をしていただき味噌についての理解を深めた。
- ・材料を混ぜた後は菌に任せて置いておくので一見簡単そうだが、菌に任せるからこそ蔵の管理が非常に重要であり、蔵の管理によって変わらない伝統の味の味噌を作ることができるということを学んだ。
- ・味噌・醤油を作る蔵の見学、味噌汁・甘酒の試飲を行った。



～塩屋醸造での様子～

～感想～

- ・味噌蔵の壁に独自の微生物が住み着いていて、蔵ごとに味噌の味が変わるという話が印象的だった
- ・味噌の素晴らしさや美味しさを学んだので、1日1杯の味噌汁を飲みたいと思った。
- ・当時から住み着いている微生物が長野の味噌づくりに大きく貢献していることにも驚いた。
- ・味噌や塩屋醸造について説明を聞き、実際に蔵を見学したり甘酒や味噌汁を飲んだりして味噌について理解が深まった。
- ・特に味噌蔵を見て、とても歴史を感じた。味噌蔵は味噌の匂いが強いと思っていたが、それとは少し違った独特の匂いがあるなと思った。お味噌汁がとても美味しかった。

須坂の町並み散策

～旧小田切家住宅～



3 町並み散策

・旧小田切家住宅

・製糸業で栄えた須坂の歴史と、当時の人々の暮らしを現代に伝える重要な遺産として「須坂市指定有形文化財」に指定されている。

2018年には、「長野県宝」に指定された。

・明治時代に、須坂の製糸業の発展に大きく貢献した人物である小田切辰之助が建物を再建した。

・昭和後半から空き家となっていたが、須坂市が買い取る。

→新しく文化施設として喫茶店も併設した



～感想～

- 畳が多くて昔ながらの家で癒された。今は寮だから畳はないが、将来暮らす家には畳の部屋も欲しいなと改めて思った。
- 隠し扉や紋章など、手の込んだ作りになっていて、昔の人の手の器用さに感動した。
- 蔵の並んでいる景色が新鮮だった。
- 伝統ある町並みを散策し、タイムスリップしたような気がした。
- 風情のある落ち着いた雰囲気、昔話に入り込んだようだった。

給食センター見学



施設名称: 須坂市学校給食センター
調理能力: 4500食/日
調理方法: ドライシステム

須坂市内の
小・中・支援学
校に給食を届け
ます。
子どもの健やか
な成長を願う
給食センターの
“思い”が
あります。

～感想～

- ・人も食材も一方向にしか流れない作りになっていて、衛生管理が徹底されていると感じた。
- ・大量調理とはいえ、すべての工程で作る人の配慮や優しさを感じた。
- ・毎日当たり前のように食べていた給食がどのように作られ、そしてどのように私たちのもとに届き、食べることができていたのか詳しくできた。
- ・学校給食センターがなかなか直接子どもたちの反応を見ることができないけれど、地元須坂の子供たちを招いたり、仕事体験やクイズ通して直接子供たちと関わる機会を作っていて、とても素敵だと思った。
- ・作業着や、エプロンの色を作業ごとに変えているということを初めて知った。



まとめ

- ・ 須坂市見学・おやき作り体験後のアンケートで、全員が参加してよかったと回答。
→有意義な機会であった。
- ・ 地元の郷土料理の歴史にも興味が沸いた。その土地でとれた作物で料理がしたい。
→農家さんの畑に行って農業体験などがしてみたい。
- ・ 来年の海外研修のためにももっと日本のことを知りたい。
古くから伝わる日本の伝統を肌で感じたい。
- ・ 風情ある町並みを歩いたり伝統的な建物内を見学したりすることで、須坂の伝統に興味を湧いた。



ご清聴ありがとうございました！！