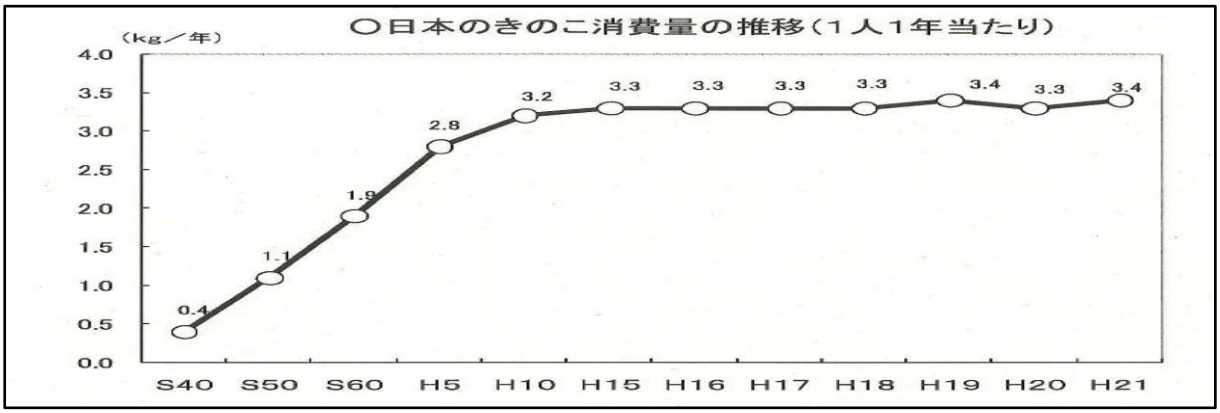
高校生との協同によるきのこ消費拡大の取組

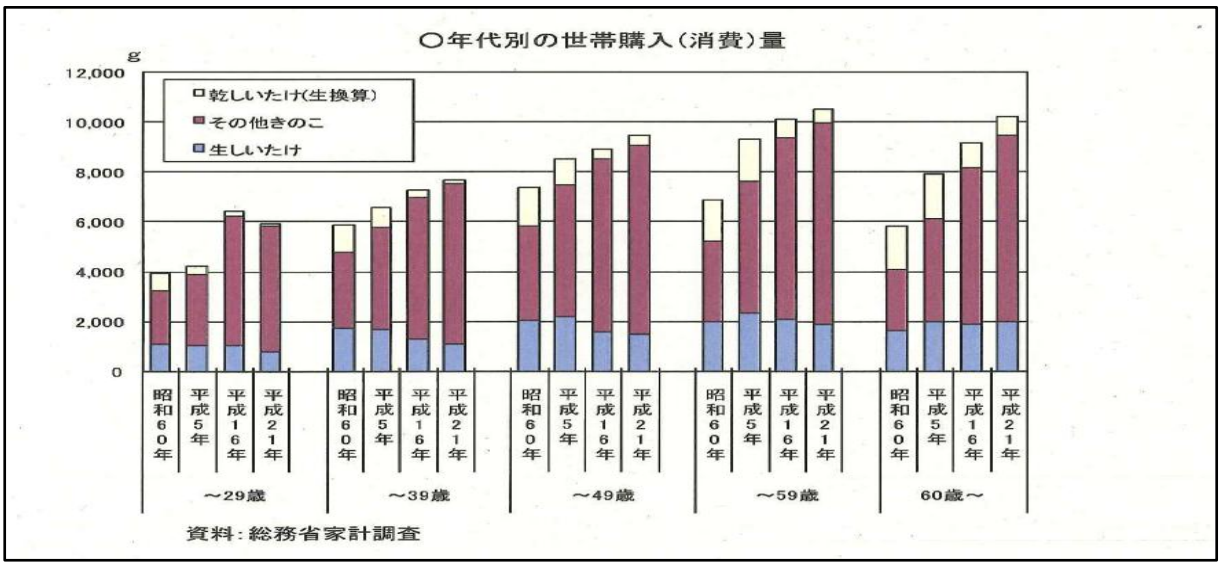
山形県最上総合支庁森林整備課　課長補佐　○高橋幸治　菅井泰之

１．はじめに

山形県は特用林産物、特にきのこの生産がさかんな県で、平成 25 年度のきのこの総生産量は 9,739 トン、主な内訳は、なめこが、3,755 トンで全国 3 位、ぶなしめじが 2,562 トンで全国 9 位、えのきたけが 1,558 トンで全国 10 位となっている。山形県の中でも県北の最上地域は最もきのこ生産がさかんで、県の総生産量の 7 割、6,701 トンを生産している。

一方、全国の一人当たりのきのこの消費量の推移を見ると、平成 10 年ごろまでは順調に伸び、一人当たりの消費量が 3.20Kｇに達したが、その後は横ばいの状況である。また、年代ごとの１世帯当たりの消費量を見ると、50 代以上の世帯は年々消費量が伸びているが、20 代の若年層の世帯では数年前から消費量が減少傾向にある。将来のきのこ消費の主役となる若年層のきのこばなれが進めば、きのこ生産量の減少と、きのこに関連する地域産業の衰退につながるため、何らかの方法により「若者のきのこばなれ」を食い止めたいと考えたことが取組みのきっかけとなった。若い世代の、きのこを食べる機会を増やすためには、若い感覚に合ったきのこ料理を創作、提案することが重要と考え、山形県立新庄神室産業高校家庭科部に協力を依頼、高校生との協同による、若い感性を生かしたきのこ料理の創作に取組んだ。





（林野庁 HP より）

２．取組内容

この取組みは平成２５年度から始め、今年度２年目となる。協力者の新庄神室産業高校家庭科部は、農業科の生徒を中心に、料理コンテストへの応募や、郷土料理の伝承に取組んでいるサークルである。この取組みについては２年生が中心となった。

活動内容

１・きのこ料理創作のための、きのこ栽培施設等の見学及び生産者との意見交換　平成２５年度、２６年度、各１回

２・きのこ料理の創作、レシピの作成

平成２５年度	しいたけバーグ、ぎょうざでＰＩＺＺＡ～まいたけ風味～
平成２６年度	ピリ辛なめこ丼、ぶなしめじボール～イタリアンソース添え～

３・鮭川きのこ王国まつりでの、創作料理の試食コーナーの出展とアンケート調査　平成２５年度、２６年度、各１回、試食数各１００食

４・地元スーパーでの、創作料理の試食及び地場産きのこ販売促進会

平成２５年度、１回、試食数各１００食、２６年度は２月中旬に予定

きのこ栽培施設等の見学状況

きのこ栽培施設等の見学状況

きのこ栽培施設等の見学状況

きのこ栽培施設等の見学状況

H25 創作料理
ぎょうざでＰＩＺＺＡ～まいたけ風味～

H25 創作料理　しいたけバーグ

試食順番待ちの来場者 H25 鮭川
きのこ王国まつり　H25.10.13

試食料理をふるまう新庄神室産業校生
H25 鮭川きのこ王国まつり　H25.10.13

H25 最上産きのこ試食・販売促進会
H26.2.16

H25 最上産きのこ試食・販売促進会
H26.2.16

H25 最上産きのこ試食・販売促進会　H26.2.16

特産キノコ たくさん食べて

若者向けメニュー考案

新庄最上地域特産のキノコを若い世代にもっと食べてもらおうと、新庄神室産高の生徒がハンバーグとピザをモチーフとした新メニューを開発し、16日、新庄市内のスーパーで実演試食会を開催した。

新庄神室産高生

シイタケ、エノキ、シメジ、マッシュルーム、原木ナメコなど、最上8市町村は県内有数のキノコ産地として知られている。県によると、全体的なキノコ消費量は増加しているが、40歳未満の若者層の傾向を見ると、消費が伸び悩んでいるという。

県はキノコを使ったレシピが比較的、少ないことが一因と分析。打開策として若者からアイデアをもらうことにし、同高の家庭科部に新メニューを考えてもらった。完成したレシピはギョーザの皮を使い、具にマイタケを使ったピザとシイタケの傘の部分に豚ひき肉を詰めた「しいたけバーグ」の2品。

家庭科部のメンバーは「シイタケは小ぶりなものを使うなど、小さい子どもが食べやすいように随所に工夫を凝らした」と話す。実演試食会は市内のヤマザワ新庄店で開かれ、店舗入り口付近に特設スペースを設けた。ケチャップやソースのおいしそうな香りに、子どもたちは「食べてみたい」と関心を寄せていた。

訪れた親子連れらは「おいしい。子どもが好きな料理で使うといいかも。今回のレシピを参考にしたい」などと話していた。

若い人向けのキノコ料理を実演する新庄神室産高の生徒＝新庄市・ヤマザワ新庄店

H25 最上産きのこ試食・販売促進会記事　山形新聞

H26 創作料理　ピリ辛なめこ丼

H26 創作料理
ぶなしめじボール～イタリアンソース添え

結果及び考察

　それぞれの創作きのこ料理について、見た目、味、アイデア等を、試食者にアンケート調査を実施したところ、概ね好評をいただいた。また「いろいろなきのこ料理の創作に挑戦して欲しい」などの好意的な意見や、逆に「味が薄い、きのこの風味が少ない」など厳しい意見もいただいた。今後の取組みの参考としたい。
今後は、消費の落ち込む夏場向けの料理の創作や、健康食品としてのきのこのＰＲ等に、同校と協力して取組みたい。この取組みが、すぐにきのこの消費拡大につながるものではないが、きのこに親しむ食文化の次世代への継承と、最上地域のきのこ生産の振興に向け、今後も取組みを続けていきたい。