

## 大学生等による食の魅力発信事業「okiraku キッチン」について

### 1 趣 旨

置賜地域の大学生等が、生産者や料理人など食に関わる方との交流を通じて、地域の「農」と「食」を学びながら、地元産農産物を活用した新たなメニューを開発するなどの活動の様子を県内外に発信することで、置賜地域の豊かな農産物や食文化の魅力の認知度を高める。

### 2 令和5年度活動メンバー

山形大学大学院 1名、米沢栄養大学 8名

米沢女子短期大学 1名 計 10名

【うち県外出身者】5名（青森県2名、秋田県1名、茨城県1名、群馬県1名）

※ コーディネーター：里山ソムリエ 黒田 三佳 氏



### 3 事業内容

#### (1) 置賜産農産物を活用した試作会

- ・ テーマや食材について検討しながらメニューを決める。
- ・ メニューを試作することにより、地元産農産物や伝統食材の活用方法、地域の食文化等について更に学ぶ。

#### (2) 地域の方との交流

- ・ 生産者や料理人等との交流を図りながら、食材の魅力や活用方法、地域の食文化等について情報交換を行う。

#### (3) 情報発信

- ・ 置賜地域の食材やメニューの紹介、活動の様子などを、SNS等で広く発信し、置賜の食の魅力をPRする。
- ・ 冊子等を制作し、飲食店や道の駅、直売所等で配布する。
- ・ マスメディアの効果的な活用を図る。(例：新聞掲載、ラジオ出演 等)

### 4 令和5年度活動実績

#### (1) 第1回

日 時 令和5年5月24日(水) 18:30~20:30

場 所 里山ビジョンハウス(米沢市南原新町)

内 容 キックオフミーティング(自己紹介、活動計画作り)

#### 【活動計画(案)】

伝統野菜の生産者との交流、郷土料理(和食)を学ぶ、置賜の農産物を使ったピザ作り、地域の人とつながりたい、イベント出店、okirakuキッチンOBOGや過去の活動で関わった方々ともう一度交流 等



(2) 第2回

日時 令和5年6月18日(日) 9:00~14:00  
場所 里山ビジョンハウス(米沢市南原新町)  
内容 ①里山で“かてもの”採取  
②置賜産農産物や“かてもの”を使用したピザ作り  
③“かてもの”についてのレクチャー受講  
ゲスト たかはた食文化研究会 顧問 島津 憲一 氏



(3) 第3回

日時 令和5年7月2日(日) 10:00~15:00  
場所 米沢栄養大学・女子短期大学(米沢市通町6-15-1) C101 教室  
内容 「Zakkaの森」出展による活動PR



(4) 第4回

日時 令和5年7月23日(日) 9:00~10:30  
場所 川西町高豆蔻地区  
内容 山形おきたま伝統野菜「高豆蔻うり」の収穫体験  
ゲスト 生産者 鹿間 清子 氏



(5) 第5回

日 時 令和5年9月6日(水) 9:00~15:00

場 所 里山ビジョンハウス(米沢市南原新町)

内 容 三和漬物食品株式会社と連携したレシピ開発プロジェクト「試食会」

ゲスト 三和漬物食品株式会社 担当者3名

《三和漬物食品株式会社と連携したレシピ開発プロジェクト》

- ・概要 高島町で漬物の製造・加工などを営む「三和漬物食品株式会社」と連携し、学生たちの自由でフレッシュな発想による新たなレシピの開発に取り組む
- ・内容 ①新たなレシピの開発  
三和漬物食品が自社ホームページに掲載している漬物のアレンジレシピ発信企画に okiraku キッチンが参加し、学生ならではの自由でフレッシュな発想で新たなレシピを開発する。  
開発されたレシピや、レシピ開発の様子などは、随時、okiraku キッチンのInstagramや三和漬物食品のホームページなどで公表する。
- ②新商品の開発  
新たなレシピの開発が進んだ後、置賜産の食材を使用した新商品の開発を okiraku キッチンと共同で行うことを検討する。
- ・打合せ 令和5年6月9日(金)、6月29日(木)、7月27日(木)



作ってみよう!簡単レシピ!

三和 × okirakuキッチン  
おみ漬の水餃子

12人前

● おみ漬	30g
● 餃子の皮	15枚
● 鶏ひき肉	150g
● 生姜	1/2片
● にんにく	1/2片
● 塩こしょう	少々
● 酒	小さじ1
● 片栗粉	大きじ1
● ごま油	小さじ1

(6) 第6回

日時 令和5年9月16日(土) 9:00~15:00  
場所 里山ビジョンハウス(米沢市南原新町)  
内容 かてもの採取体験、「ミナミハラアートウォーク」での活動PR  
ゲスト たかはた食文化研究会 顧問 島津 憲一 氏



(7) 第7回

日時 令和5年11月18日(土) 8:45~15:00  
場所 米沢市古志田町(雪菜床寄せ)、米沢市南原新町(郷土料理調理)  
内容 山形おきたま伝統野菜「雪菜」の床寄せ体験、郷土料理の調理  
ゲスト 雪菜生産者:吉田 清志 氏、郷土料理講師:上村 泰子 氏



(8) 第8回

日時 令和5年12月17日(日) 10:00~14:00  
場所 米沢市すこやかセンター 調理実習室  
内容 「山形おきたま伝統野菜料理教室」に参加  
ゲスト 講師:「味どころ ふる山」古山 裕喜 氏  
※山形新聞の取材あり



(2) 第9回

日時 令和6年1月13日(日) 13:30~16:30

場所 米沢市古志田町(雪菜収穫)、米沢市南原新町(事業打合せ)

内容 山形おきたま伝統野菜「雪菜」の収穫体験、5周年事業打合せ

ゲスト 雪菜生産者：吉田 清志 氏



## 5 情報発信

置賜産農産物や食文化の魅力、活動の様子などをHP、SNS等で発信する。

(1) SNSでの情報発信(4/10現在)

- ・「okiraku キッチン」Instagram

フォロワー数 578人

投稿数 16回(ほかストーリーズ46回)、各100~800リーチ



InstagramのQRコード

(2) おきたま食の応援団ホームページでの発信

- ・トップページにokirakuキッチンページへ繋がるバナーを配置
- ・okirakuキッチンページ内に、活動目的や、各年度の活動実績、発行した冊子のPDFデータ、Instagramへのリンク等を掲載

(3) 新聞への掲載

- ・山形新聞

(令和5年5月30日付、令和5年9月13日付、令和5年12月21日付)

(4) テレビへの出演

- ・ケーブルテレビNCV県政広報番組「県民だより・うきたむ」

(令和6年3月放送分：毎週月曜日23:00~、毎週水曜日15:45~、  
毎週金曜日14:00~、毎週土曜日10:30~・16:00~、  
毎週日曜日20:30~・23:30~)

(5) 冊子作成

- ・1年間の活動と5年間のあゆみをまとめた冊子を作成
- ・関係者に配付するとともに、各市町、主要道の駅、県外事務所などに設置

