

活動実績報告書

団体名	北陸学院大学 発酵食研究所
事業タイトル	金沢の食文化を若い世代に伝える「かぶらずし」教室の開催
事業の内容	<p>金沢の食文化や歴史を伝えるため、冬のハレの日（お正月）のご馳走のひとつである「かぶらずし」の教室を開催した。</p> <p>1. 準備 9月～11月 漬込みの準備や当日の講話の内容について計画。 10月に広報用チラシを作成、ネットに上げ参加者募集を行った。の11/13 鰯（がんど）の塩漬けより、かぶらずしの作業が始まった。 12/5 試作のためのかぶの下漬けを行う。 12/12 教室開催のためのかぶの調製と下漬けを行う。この日 12/5 の下漬けしたかぶを使い、試作を行う。この時本漬けしたかぶらずしは教室開催当日の試食品となる予定。</p> <p>2. 開催日：12月20日(土) <午前> 教室参加者のかぶらずしの漬込み材料を準備した <午後> 教室開催 14:00～</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 開催を宣言 2 講話 「発酵食の素晴らしい世界」 「発酵食品の紹介」 「石川県の発酵食品」 3 試食 12/5 に試作したかぶらずしを試食した 4 漬込みデモンストレーション 漬込みの手順を分かりやすく実演により説明 5 漬込み実習 各チームに部員がつき、漬込みを行った 6 アンケート記入 <p>3. 終了後、会場を片付け、反省会を行った。</p>
事業の成果	<p>金沢で受け継がれてきた郷土食（かぶらずし）を若い世代にも伝えたいと思い、かぶらずし教室を開催した。</p> <p>教室では、最初に、発酵食の長所や発酵食品、石川県の発酵食品の講話を聞いてもらい、その知識を深めることができたと思う。次に、自家製のかぶらずしを試食してもらい、実習であるが、はじめに、丁寧に分かりやすく実演したため、どのグループもスムーズに失敗することがなくできた。</p> <p>参加者は子どもをはじめ、若い人達を中心に若い世代に金沢の食文化を伝えるという当初の目的は達成できたと思う。</p>

以下がアンケートの集計である。

アンケート結果（回答数 15）

Q1、イベント開催を何で知ったか。

ポスター・チラシ…3件

インスタ等の SNS…7件

知り合いからの口コミ…5件

Q2、今回のイベントの総合的満足度はどれくらいか。

満足…14件（内大満足 1件）

やや満足…1件

Q3、今回のようなイベントがあれば、また参加したいか。

参加したい…14件

やや参加したい…1件

Q4、Q2 で回答した満足度の決定理由は何か。

- ・初めてのかぶらずし作りを体験でき、楽しく貴重な経験になった
- ・作り方は思ったより簡単で、実際に作る工程が楽しかった
- ・試食したかぶらずしが美味しく、家で食べられることに満足した
- ・仕込みに時間がかかることを知り驚いた
- ・金沢の伝統的な発酵食に触れられる良い機会だった
- ・発酵についての講義もあり、学びのある内容だった
- ・親子参加や無料体験など、参加しやすい企画で良かった

Q5、今回のイベントに対してのご意見。ご要望

- ・発酵食品（納豆・みそ・しょうゆ・ぬか漬け等）を作る体験イベントをしたい
- ・納豆のおすすめレシピや甘いお菓子作りなどの料理イベントに参加したい
- ・茶道や和菓子作り、郷土料理など日本文化に触れる企画をしたい
- ・子ども向けに発酵の説明をより簡単にしてほしい
- ・今回のような「実際に作る体験型イベント」を今後も開催してほしい
- ・学生スタッフの説明やサポートが分かりやすく、また参加したい

※ 成果品、資料（チラシなど）、活動写真などを添付してください。

