

特集

—湯浅町×羽衣国際大学—

# 想いをひとつに 湯浅の未来へ

当町と羽衣国際大学は、平成26年より大学のふるさと事業を締結しています。大学のふるさと事業とは、地域貢献活動を行い、地域が抱える課題解決に向けて、地域の魅力をさらなる向上を図りながら交流を行っていく取り組みです。大学においては、学生の育成、教育研究の実践および社会貢献の場となり、地域においては、大学の知力や人的パワーを地域活性化に活かすことができる取り組みとなっています。

現在までに、湯浅町で開催されるお祭りへの参加、みかん農家や特産品業者訪問を通じて行うフィールドワーク、ドローンを使用した湯浅町PR動画の制作、防災フェスタでのドローン操縦体験ブースの出展、湯浅町の食材を使用したレシピの開発、小学生を対象とした夏休みわくわくチャレンジ教室での料理教室など、多岐にわたる分野で交流を行っています。

湯浅町の明るい未来のため、課題解決のために様々な角度からスポットを当てた交流をこれからも継続し取り組んでいきます。

今回は、小学校高学年を対象として開催された親子料理教室取材しました。

①



②



③



④



⑤



⑥

# 想いをひとつに湯浅の未来へ

—湯浅町×羽衣国際大学—

## 羽衣国際大学学生インタビュー 湯浅町での出会い、そして社会へ

今回の親子料理教室やわくわくチャレンジ教室を通じ、私たちの普段の生活で関わりの少ない世代の方と触れ合うことができ、勉強になることも多く、とても素敵な時間を過ごすことができています。今年は新型コロナウイルス感染症の影響で、皆さんと触れ合う機会が少なくなりましたが、消毒や換気など感染症対策を行いながら、可能な範囲で活動を継続してきました。

今後社会に出てもこの活動で得た経験を十分に活かしていきたいと思っています。



羽衣国際大学 人間生活学部 食物栄養学科4年 (左から) 奥田 実希さん 佐野 皓菜さん 川端 千晶さん 山内 瑛未さん



しらすと大根の炊き込みご飯  
レシピ本P4

金山寺味噌たれのつくね  
レシピ本P11

## 湯浅町の特産品を使ったレシピ本を配布しています

羽衣国際大学が考案した湯浅町の特産品を使用したレシピ本をお配りしています。しらすや金山寺味噌、柑橘類を使った50のレシピが掲載されています。ぜひご自宅で湯浅の味を楽しみませんか？

配布場所：総務広報課地域防災係（16番窓口）



“ゆあさの味”を家庭で守り そして受け継ぐ

# ふるさとの味も 次の世代へ

### 地の特産品を その地で食す

大学のふるさと事業を湯浅町と平成26年より締結し、ギョギョっとお魚まつりでの模擬店出店や小学校高学年を対象としたわくわくチャレンジ教室での料理教室などを通じ、湯浅町の皆さんと時間を共にしてきました。

その土地で生まれた食材をその土地で消費する、地産地消の食育。地域に根付く特産品を家庭で普及させ受け継ぐ、家庭内での特産品の継承をテーマとして掲げ活動しています。

今回の親子料理教室で作った醤油麹のからあげは、湯浅町の特産品である醤油を使った子どもたちにも人気のあるメニューです。今後町内外のたくさんの方へ知っていただく機会を設け、地域に根付く「しらす井」に次ぐ、第二の湯浅の食として、沢山の人のから愛される存在にしていければと思っています。

### 離れていても 心はいつも共に

現在は、世界で猛威を振るう新型コロナウイルス感染症の影響を受け、辛い想いをされている方がたくさんいらっしゃるかと思えます。

今年は、湯浅町を訪れる機会も例年より減り、とても残念に思っています。しかしいつも心は湯浅町の皆さんと共にあります。どんな状況でも、湯浅町のことを応援しています。

状況を見ながらになります。が、今後も湯浅町での活動を展開していきたいと考えていますので、引き続きよろしくお祈りします。



羽衣国際大学 人間生活学部 食物栄養学科 石川 英子 教授