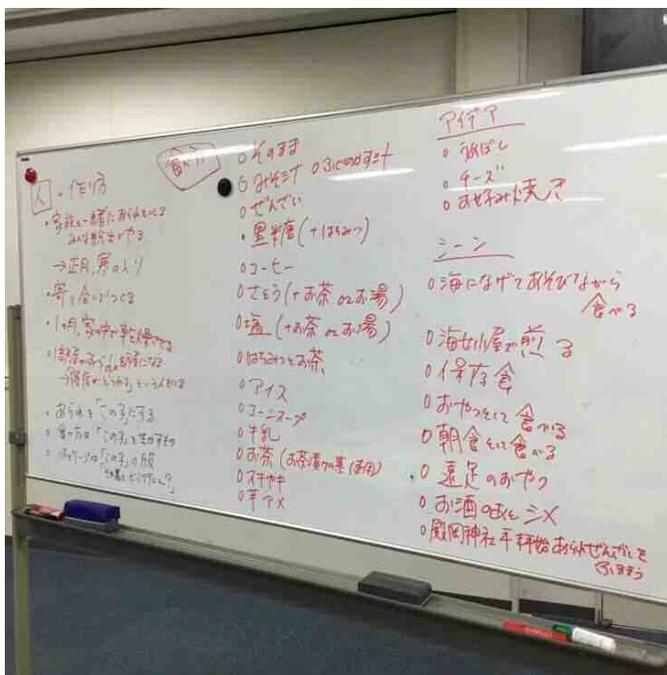


次世代協働プロジェクト「TeamS」

実施主体：志摩市農林水産部里海推進室



私が参加したTeamSは「志摩乃あられを世界に売り出すこと、また新たな志摩の魅力を見つけることを通して、志摩のファンを増やしていく」ことをモットーに活動してきました。この取り組みは去年から引き継いで今年も2年目となります。

まず初めに取り組んだことはSNSを利用して志摩と田舎あられについて知ってもらうことでした。手作りの田舎あられのマスコットを持って志摩の名所を回りSNSに載せる写真を撮りました。と、同時進行で地域の方々に田舎あられについてインタビューしました。

次に取り組んだことは実際に食べて知ってもらうことと生の声を聴いて新たにアイデアを得るために「あられぜんざい」の試食会をしました。ちなみにこのメニューは地域の方々のインタビューから生まれました。地元である志摩高校の文化祭や志摩高校と志摩水産高校の共同で開催した水高・志摩高フェスタでこのイベントを実施しました。

年が明けると実際にあられ作りを昔ながらの方法で続けていらっしゃる方の家に伺わせていただき作っている様子を見学したりお話を聞かせていただいたりしました。

色鮮やかに変化する餅がまるで宝石のようで非常に美しかったです。そして、味のバリエーションも作る人のアイデア次第で無限の可能性を秘めています。

田舎あられの文化を残しあるいは知ってもらうためにいくつかの提案をしました。一つは地元の旅館のお部屋に置く茶菓子を田舎あられに知ってもらうこと、そしてだれでも手軽に食べられるようにインスタントのあられ茶漬けの商品化です。

いまや田舎あられの文化や作り方は失われつつあります。なぜならこの文化を継承する人がおらず、また作り方はすべて人間の頭の中であり文章化等がなされていないからです。

今回の活動がこの田舎あられの文化を継承していくきっかけとなってほしいです。

(指導教員：齋藤 平)