

未来へつなぐ食文化

2013年「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。しかし、世界に誇るべき、おいしくて健康的な「和食」の存在が薄れつつあります。社会環境や生活スタイルが変化することで、和食文化がなくならないように、できることから始めてみましょう。

私たちにできること


| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>食事のとき 「いただきます」 「ごちそうさま」を言う</p>  | <p>はしを正しく使って食べる</p>  | <p>ご飯、汁物、主菜、副菜をそろえる</p>  | <p>主食をご飯に変える</p>  |
| <p>地元の食材や旬の食材を使う</p>  | <p>郷土料理を食べる</p> <p>けんさ焼きのつべ 笹だんご</p>  | <p>行事食を取り入れる</p>  | <p>家族や地域の人と一緒に作り、一緒に食べる</p>  |

日本人の感謝する心や日本の気候風土に根ざした伝統などを、家族や地域で伝え、守っていくことが大切になります。


燕市の食文化

越後つばめの天神講

越後つばめの天神講とは、学問の神様・菅原道真公をお慰みし、命日である2月25日に学業成就や合格祈願、子どもの健やかな成長を願う風習です。



市内の保育園等で天神講が行われます



学校給食では天神講献立が登場します

※写真は令和3年度の天神講献立



色鮮やかなお菓子をお供えするのが特徴。天神講のお菓子を食べて「勉強ができるようになる」と言い伝えられています



一足早く、1月から天神講菓子展を開催しています

イベントに関する情報はこちら→

未来の100年フードに認定



一般社団法人燕市観光協会が申請した燕の「背脂ラーメン」が、金属産業の発展とともに誕生した食文化として、文化庁の「未来の100年フード部門～めざせ100年！～」に認定されました。



←燕背脂ラーメンMAPIはこちら



←全国各地の100年フードはこちら

※100年フードとは、文化庁が我が国の多様な文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で受け継がれてきた食文化を100年こえて継承していくことを目指す取り組みです。

地域の行事や食文化を知るとは、地域への愛着を深めるとともに、地域そのものを守っていくことにもつながります

問合せ先：燕市保健センター Tel.0256-93-5461