

おせち料理プロジェクト
～新博ティーンズ
プロジェクトPARTⅣ～

三重の おせち料理ブック 2013



みえミュージアム活性化事業実行委員会
(三重県立博物館 / 三重県環境生活部新博物館整備推進 PT)

おせち料理プロジェクト

みんなのお家では、元旦にどんな料理を食べますか？
お正月ならではの**おせち料理**は、ふだんの食事とは違って特別で、
見ているだけでもなんだかワクワクしますね。三重県立博物館では、
三重県のおせち料理のことをみんなで調べようと、おせち料理につ
いての大調査を行いました。

小学生のみなさんをはじめ、本当にたくさんの方々に調査に参加
してもらい、一緒になっておせち料理のことを調べたことで、博物館
の職員だけではとてもなしえない、すごい成果が
表れました。

この「三重のおせち料理ブック」では、今年
のおせち料理プロジェクトでどんなことをしてきた
のか、またどんなことが分かったのかということをも
紹介します。おせち料理を通して、三重の食
文化に興味を持ってもらえたらうれしいです。



おせち料理プロジェクトでは、 こんなことをしたよ

＊ お正月

「わが家のおせち料理」の調査

お家でつくるおせち料理について家の人に聞き、
わかったことを書き込んだ「おせち料理調査カード」
を博物館へ送ってもらいました。

↓

＊ 2月

みんなに送ってもらった「おせち料理調査カード」
の整理を博物館で行いました。

↓

＊ 3月3日(日)

おせち料理交流会

(県総合文化センター 大研修室)

たくさんの調査カードが集まりました



県内の小学校3・4年生を中心におせち料理調査カードを送り、お正月にお家で作るおせち料理のことを調べてもらうようお願いをしました。

冬休みの宿題として取りこんでいただいた学校もありました。

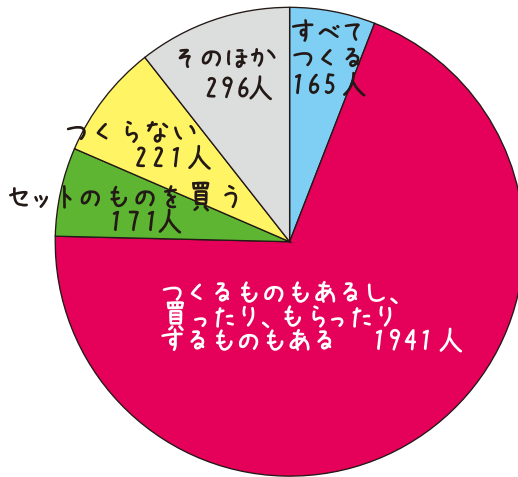
年があけてから、毎日とってもたくさんのおせち料理調査カードが博物館に届きました。一枚一枚を見ていると、みんなのお家の料理の写真がおいしそうで、心のこもった料理だということが伝わってきました。



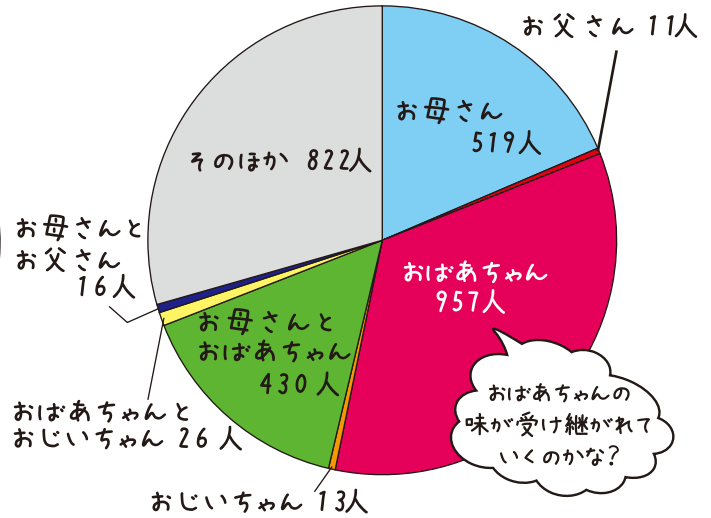
2月上旬までに届いたおせち料理調査カードは、なんと**2794枚!!**県内各地からこんなにたくさんのカードが届くとは思っていなかったの、とってもうれしかったです。

調査カード 2794 枚からこんなことが分かったよ

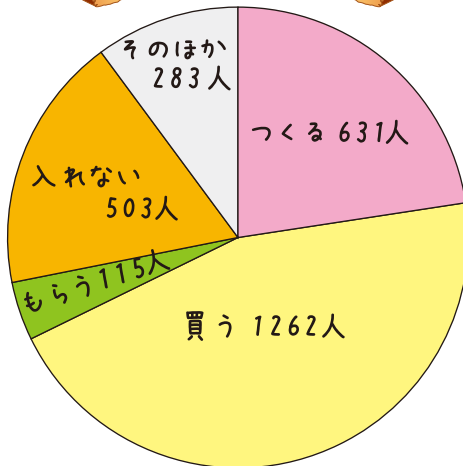
おせち料理はつくる？



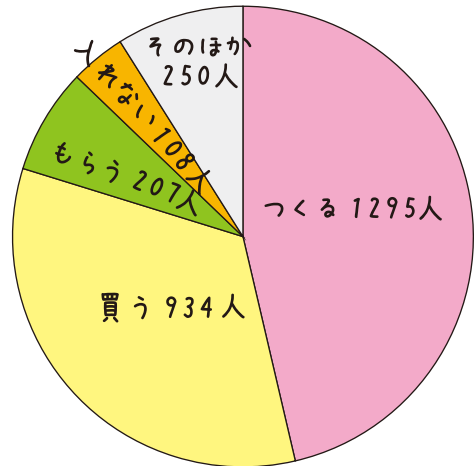
誰がつくるの？



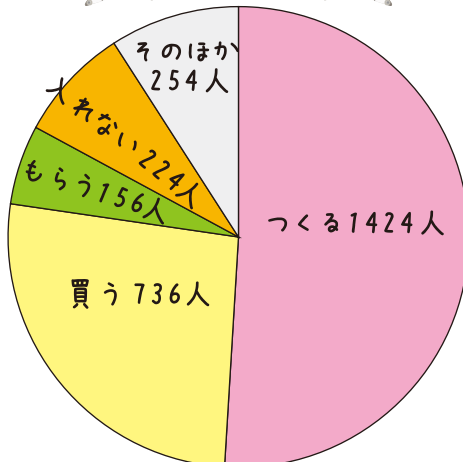
だて巻き



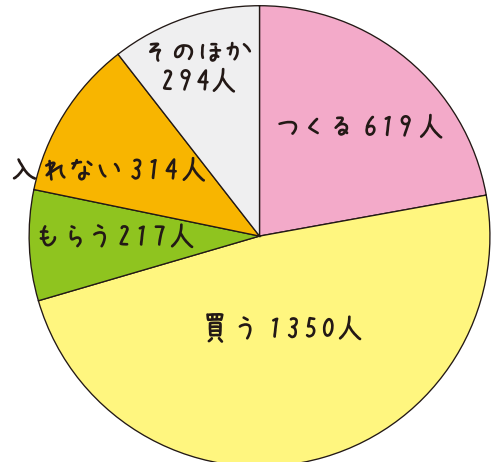
黒豆



田作り

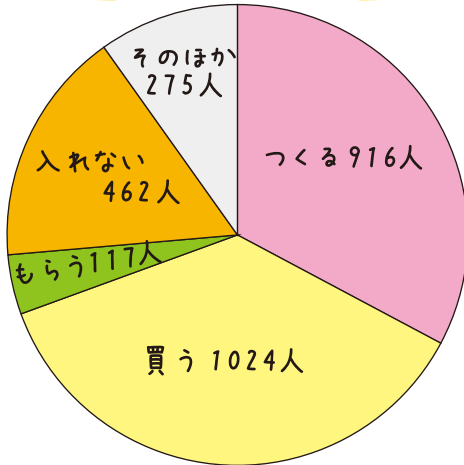


数の子

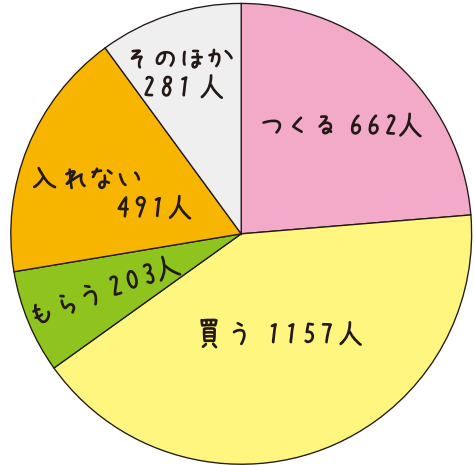




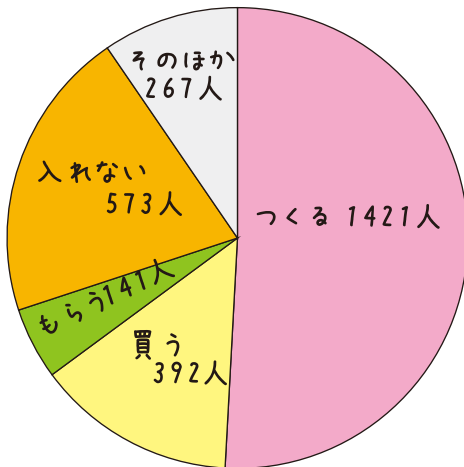
きんとん



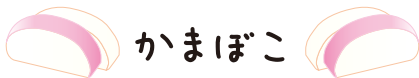
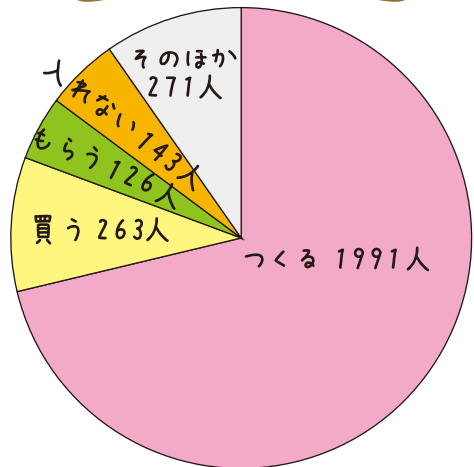
昆布巻き



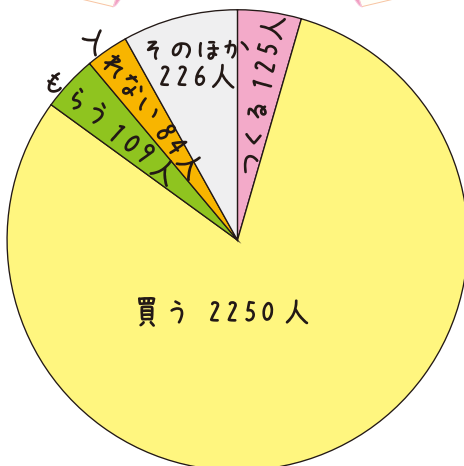
なます



煮もの



かまぼこ



黒豆や田作り、なます、煮ものはつくる家が多いよ。一方、買う家が多いのは、だて巻きや数の子、かまぼこだね。料理によって違うことが分かるね。

魚料理

- 👑 第1位 エビ 662人
(エビ甘煮・塩ゆで・塩焼き・
天ぷら・エビフライなど)
- 👑 第2位 ブリ 611人
(照り焼き・塩焼き・煮もの)
- 👑 第3位 さしみ 122人
- 第4位 タイ 101人
(塩焼き)
- 第5位 いくら 82人
(しょうゆ漬け)

志摩の方では、漁師のおじいさんがとったイセエビを食べる家もあるんだって。魚料理について、もう少し詳しく調べてみると、三重県のなかでの地域の特色が見えてきそうだね。

東日本はお正月の料理にサケ、西日本はブリを使う地域が多いみたいだよ

肉料理

- 👑 第1位 ハム 193人
- 👑 第2位 豚の角煮 140人
- 👑 第3位 焼き豚 122人
- 第4位 ローストビーフ 120人
- 第5位 からあげ 106人

好きなおせちランキング

- 👑 第1位 きんとん
- 👑 第2位 だて巻き・
たまご焼き
- 👑 第3位 かまぼこ
- 第4位 黒豆
- 第5位 数の子

そのほかに食べるもの

- 👑 第1位 お雑煮
- 👑 第2位 すき焼き
- 👑 第3位 かに
- お寿司
- おさしみ

元旦の夜は
すき焼きという
家が多いのかな

おせち料理には、こんな願いが込められてるんだ



だて巻き

読み書きがしっかりできるように願って作るんだ。巻きものの形をしているよ。

まめに働いて、まめ(健康)にくらせるようにね。関西ではふっくら、関東では長生きするように、しわが寄るように煮るんだって。



黒豆



田作り
(ごまめ)

小さいカタクチイワシを干したのが田作りだよ。むかしは田んぼの肥料としていたことから、豊作を願って作るよ。

卵の数が多いニシンのように、子どもや孫がたくさん生まれ、にぎやかな家になるようにね。



数の子



きんとん

きんとんの黄色をお金に見たて、お金に困らないように願って作るよ。

よろこぶという語呂合わせに気がついたかな。



昆布巻き



なます

だいこんは清らかさをあらわす白、にんじんはよろこびをあらわす赤と、どっちもおめでたい色なんだ。

もともとは畑からとれる野菜を神さまに供えていたんだって。いまでは、そのかわりに、野菜の煮ものをつくるんだね。



煮もの



かまぼこ

清らかさをあらわす白と、よろこびをあらわす赤のおめでたい組み合わせになっているよ。

おせち料理交流会～3月3日（日）～

三重県のおせち料理を
テーマにわいわい交流
する会を開いたよ♪
56人の人たちに参加
してもらいました。



1. おせち料理調査 2013 の結果速報

今回の調査で分かったことを、ひと足先にお届けしました。

3. 試食☆おせち料理をたべてみよう☆



きれいに
できました!



田作り

きんとん

かまぼこ

今回のメニュー

三重大学教育
学部先生と学
生さんにおせ
ち料理をつく
っていただき
ました。とっ
てもおいしく
て、参加し
た子どもたち
もにこにこ顔
です。



2. ワークショップ ☆「夢のおせち」を作ろう☆

大人になったときに、自分の家族に作ってあげたい「夢のおせち」を作りました。

Step1



まずは、おせちクイズに答えて
目指せ おせちマスター★

Step2



好きなお皿とおしながきの紙、
おせちに入りたい料理を選びます。



完成!!



Step3

お皿におせちをつめて
おしながきをそえます



好きな料理の
イラストを書く
こともできるよ

番外編 あなたのお家はどっち？



当日は、ひなまつりだったので、
ひなあられ調査もしました♪

ご協力いただいた三重大大学の先生方のお話

交流会では「きんとん」、「かまぼこ」、「田作り」の3品を試食してもらいました。

「きんとん」はサツマイモをゆでてつぶし、砂糖を加えて練り上げました。きんとんを黄色く仕上げるポイントはサツマイモの皮を厚めにむくこととゆでる時に焼ミョウバンを加えることです。また、塩をちょっと入れると甘みが増します。

「かまぼこ」には紅かまぼこを使い「結びかまぼこ」という飾り切りをしました。薄切りにしたかまぼこの三か所に切り目を入れて結びます。そのほか、日の出かまぼこや手綱かまぼこといった飾り切りもあります。

「田作り」はカタクチイワシを煎って、しょうゆと砂糖を煮詰めたタレにからめ、ゴマと料理酒を加えて作りました。酒を少し多めで最後に入れると田作りがひっつきにくくなります。



三重大大学教育学部家政教育講座
平島 円 先生



三重県には5つの食文化圏があり、昨年度のお雑煮プロジェクトでは、地域の特徴がはっきりとあらわれていました。今回の調査にも、多くの方が調査に協力してくださって、たくさんの資料を得ることができましたので、おせち料理についても、地域によるちがいがあのか調べていきたいと思います。

大学生が考えた「おせちマスターになろう」のクイズコーナーでは、おせち料理の由来を知ってもらいました。一年の始まりである元旦に食べるものの意味を、また、いろいろな願いが込められているということも、ぜひ、伝えていってほしいと思います。

そして、今日考えた「夢のおせち」を大人になったときに作ってみてください。



三重大大学教育学部家政教育講座
磯部 由香 先生

みんなで調べたことを新しい博物館で紹介します

いま三重県では、平成 26（2014）年の開館をめざして、新しい県立博物館づくりを進めています。津市にオープンする新しい博物館は、子どもたちが何度でも行きたくなる博物館をめざし、子どもたちに博物館の調査に参加してもらうプロジェクトを行っています。今回の「おせち料理プロジェクト」もそうした取り組みのひとつです。子どもたちが調べた成果は、新しい博物館の展示などで紹介する予定です。

その1 博物館の資料として保存します

みんなに手書きで一生懸命書いてもらったおせち料理調査カードは、書いてもらった内容だけでなく、一枚一枚のカード自体がとても大切な博物館の資料になります。今年おせち料理について調べたことをまとめ、これからも調査をもっともっと続けていくことで、100年後、200年後まで三重県の食文化を伝えます。

その2 こども体験展示室で紹介！



新しい博物館は、子どもたちが何度でも行きたくなる博物館をめざしています。なかでも、こども体験展示室は、子どもたちがわくわくドキドキしながら三重のことを知り、三重を好きになってもらう部屋です。

おせち料理プロジェクトの調査成果は、この部屋で展示します。

その3 テーマ展示で紹介！

新しい博物館では、三重の多様で豊かな自然と歴史、文化を紹介する「基本展示」だけでなく、期間を決めていくつかのテーマを組み合わせる「テーマ展示」を開催し、三重の魅力を県内にも県外にも伝えます。みんなで調べたおせち料理についても展覧会を行い、広く紹介をする予定です。





～おせち料理交流会～

おせち料理プロジェクト ～新博ティーンズプロジェクトPARTⅣ～
三重のおせち料理ブック

発行 みえミュージアム活性化事業実行委員会
(三重県立博物館 / 三重県環境生活部新博物館整備推進PT)
〒514-0006 三重県津市広明町 147-2
TEL 059-228-2283 FAX 059-229-8310
<http://www.bunka.pref.mie.lg.jp/haku/>
発行日 平成25年3月

