



Vol.3

綾ユネスコエコパークまちづくりネットワーク協議会紹介

ふるさと綾の味研究会

(野村美智子代表・5人)

郷土料理は気候や歴史、伝統文化とともに育まれ、その地域ならではの旬の食材や特産品が使われているものです。数十年前まで、地区の集まりや行事では、ふるまい料理を作るのが慣習となっていました。その中で調理法はもちろん、生活の知恵や地域の歴史、ならわしなども受け継がれていましたが、残念ながら、最近ではそのような機会がほとんどありません。

そこで私たちは、これまで大切に継承されてきた郷土料理はもちろん、生活の知恵などのエピソードも形に残していきたいと考え活動を始めました。郷土誌や昭和58年発行の冊子「ふるさと綾の味」などをもとに、毎月一回、郷土料理の再現とレシピづくりに挑戦しています。

食材や調味料は地元産にこだわっています。七草がゆを作ったときは、七草を町内の里山で調達することができ、あらためて地元の自然の豊かさを感じました。

伝統料理を残していくためには、時代に合った健康的な味付けにしていくなことも必要だと思います。メン



盆料理



源吾豆腐

バー皆で調理方法などについてアイデアを出し合うなど、毎回、試行錯誤しながらレシピづくりを進めているところです。

新しいレシピ集は来年度発行する計画にしています。多くの皆さんに郷土料理を作ってほしい、味わってほしいと思っています。どうぞお楽しみに！

綾ユネスコエコパーク推進室・綾ユネスコエコパークセンター

☎77-3482 URL <https://ayabrcenter.jp> ※エコパークセンターは毎週日・月曜日および祝日休館
休館などの情報はホームページで随時更新します



カブトムシ

Column

夏の昆虫の人気ナンバーワンといえはこの生き物ですね！セミと同じく土の中で幼虫として長く過ごし、夏の短い期間だけ成虫として地上で過ごします。

樹液をエサとしていて、クヌギなどの木に集まりますが、町内ではハルニレの木でもよく観察できます。大あごには毛がびっしり生えていて、毛細管現象を利用して樹液を吸い取ります。

かたくて大きなツノや体を持ち、樹液に集まるハチやチョウ、カナブンなどほかの昆虫を押しよける姿がよく見られますが、鳥や小動物にエサとして狙われることが多く、活動のほとんどは夜に行われます。季節限定で現れる昆虫の王様カブトムシ。ぜひ探してみてくださいね。

ユネスコエコパーク通信

日本ユネスコエコパークネットワーク(JBRN)大会

ユネスコエコパークに登録されている国内の10地域が情報交換を行うことを目的に設立された日本ユネスコエコパークネットワーク(JBRN)の大会が、7月24日に横浜で開催されました。

大会では、JBRNの総会のほか、文部科学省や日本MAB計画支援委員会によるユネスコの動向紹介、イオン環境財団との連携事業の計画についての情報交換が行われました。

また、令和4年に横浜国立大学がユネスコチャ（ユネスコエコパークを活用した持続可能な社会のための教育事業を担う大学などの学術研究機関）に採択されたことを受け、JBRNと大学が連携して持続可能な社会の実現へさらなる貢献を図ろうと、連携協定の締結も行われました。

大会の最後にはJBRNの会長である只見町長と横浜国



立大学の学長とで協定書を取り交わし、JBRNに加盟している国内10地域のユネスコエコパークの代表者らが記念撮影を行いました。

今年度からは、大分県と宮崎県にまたがる祖母・傾・大崩ユネスコエコパークが事務局を担当しています。今後もJBRNを通じて、国内外の登録地域との連携や情報発信を進めていきます。

