

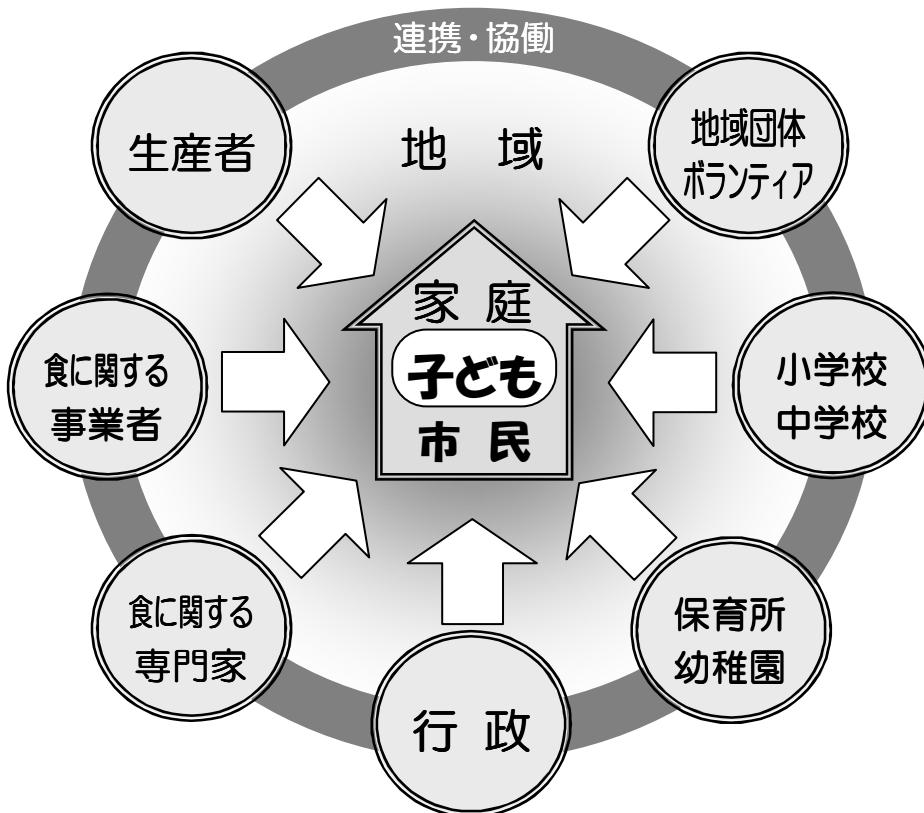
第6章 計画の推進にあたって

1. 連携・協働による推進体制

本計画を着実に推進するためには、市民一人ひとりが主体的に食育に取り組むことが必要不可欠となります。

そのためにも、行政をはじめ地域、関係機関・団体や保育所、幼稚園、学校、事業者や生産者、食に関する専門家は、連携・協働し、情報共有や市民一人ひとりが主体的に食育に取り組める環境づくりを進めます。

【泉大津市の食育推進のイメージ】



2. 計画の進行管理

庁内においては、「泉大津市食育推進計画検討準備委員会」を構成する関係各課が中心となり、庁内の連携体制を充実・強化に努め、計画に基づいた施策・事業の推進や、数値目標などを踏まえた施策・事業の検証・評価を行います。

また、計画策定のために設置した「泉大津市食育推進計画検討委員会」を「泉大津市食育推進委員会」に移行し、本計画の施策・事業の進捗状況の確認や、数値目標などを踏まえた検証・評価結果について検討・審議を行い、施策・事業等の見直しや追加などを進めます。

泉大津の食の歴史③ ~ 宮座行事と食 ~

板原地区には、「天神さん」と呼ばれる旧菅原神社をめぐる宮座組織が残り、宮座の行事は、泉大津市指定無形民俗文化財に指定されています。

宮座行事における食事は、神との共食という性格を持ち、調理は構成員である男性だけで行われてきました。

宮座の伝統料理は昭和 57 年 12 月 19 日に行われた行事を最後に廃絶していましたが、平成 15 年に市教育委員会で復元を試みました。

復元は膳部料理、組重、味噌汁、ニシメの 4 点について実施しましたが、通常の行事では復元料理のほかに、焼き魚、寿司(すし屋のもの)、造り、鯛 1 匹、酒、盃が膳まわりにつきます。

膳部は、あずきごはん、山の芋、ワケギ酢和え、ハンペソと高野豆腐からなります。

また、組重は、カズノコ、ゴマメ、ゴボウからなり、味噌汁は自家製白味噌です。そして、ニシメは、タケノコ、カマボコ、高野豆腐からなります。

これらの料理に関する記録は古く、文政 4 年(1821 年)の「板原村宮座諸式定書」及び安政 3 年(1856 年)の「板原村座儀式記録」に詳細な記事がみられ、料理が形を変えながら継承されてきたことがうかがえます。

宮座：地域の氏神、鎮守である神社の祭祀に携わる村落内の組織、集団のことです。