



我が家の「小樽めし」募集!!

※「小樽めし」とは、小樽の市民の間で親しまれてきた料理、お惣菜、おやつなどの総称を指す造語です。

小樽の食文化の調査について

この調査は、小樽に伝わる家庭の料理を掘り起こし、食文化として未来に伝えることを目的として行うものです。ここで募集するのは、特別なものではない一般市民の家庭で長く食されてきた料理です。主食、副食、漬物、おやつをはじめ、お祝い膳、冠婚葬祭料理、大晦日・正月料理、行事の料理など、あなたのご家庭で代々伝わってきた料理を教えてください。他のマチにある料理でも結構です。お寄せいただいた料理は精査の上、食文化情報として保存・活用し、「小樽文化遺産ポータル」の中で紹介させていただきます。

(実名での掲載はご本人同意の上行います。)

●募集期間：随時

※市外にお住まいの小樽ご出身の方のご応募も可能です。



画像はイメージです

×キリトリ×



日本遺産候補地域

「北海道の『心臓』と呼ばれたまち・小樽」 ～「民の力」で創られ蘇った北の商都～

●ストーリーの概要

かつて小林多喜二は、明治以降に、港と鉄道の大動脈により発展していく小樽を北海道の『心臓』と表しました。北日本随一の商都に発展した小樽は、未来を夢見た人々や財を成した資本家の「民(たみ)の力」で街をつくりあげてきました。

高度経済成長期に衰退する小樽に、荒廃した運河を埋め立てて道路にする計画がつけられます。失われていく「まちの記憶」を守るために新たに動き出す「民の力」。「小樽運河保存運動」を契機に歴史的遺産をまちづくり観光に活用・再生につなげ、日本のまちづくり運動の先駆けとなった小樽市民の物語です。



×キリトリ× (郵送の場合)

山折り

84円
切手を
貼って
下さい

047-0031

小樽市色内1丁目9番6号
株式会社オー・プラン内

日本遺産磨き上げ推進事業
「食文化の継承・振興」事務局 行

山折り

※無記名でも構いません。

【差出人】 ご記入日 年 月 日

ご住所
〒 —

お名前

山折り

山折り

主催

小樽市日本遺産推進協議会

連絡先

日本遺産磨き上げ推進事業「食文化の継承・振興」事務局
〒047-0031 小樽市色内1丁目9番6号 (株)オー・プラン内
TEL:0134-29-1003 FAX:0134-29-0594 MAIL:daihyo@o-plan.com

インターネットからも
ご応募できます。



×キリトリ× (郵送の場合)

我が家の「小樽めし」記入欄

※「料理名」や「作り方」は分かる範囲でご記入ください。
後ほど詳しくお聞きして、プロのライターが清書致します。

1品目

1 料理名 _____

2 作り方 _____

3 この料理をあなたはどなたから教わりましたか？
分かる範囲でお答えください。
 私の母または父 私の祖母または祖父 親戚(間柄) _____)
 知人(間柄) _____) その他(_____)

4 この料理はどこから伝わったと思いますか？
 もともと小樽にあった
 出身地から伝わった(地名 _____) わからない

5 この料理はどんな時に作りますか？
 いつも作る たまに作る
 お祝いの時に作る(例: _____)
 以前は作っていたが、現在は作っていない

6 この料理にまつわるエピソードがありましたら教えてください。

2品目

1 料理名 _____

2 作り方 _____

3 この料理をあなたはどなたから教わりましたか？
分かる範囲でお答えください。
 私の母または父 私の祖母または祖父 親戚(間柄) _____)
 知人(間柄) _____) その他(_____)

4 この料理はどこから伝わったと思いますか？
 もともと小樽にあった
 出身地から伝わった(地名 _____) わからない

5 この料理はどんな時に作りますか？
 いつも作る たまに作る
 お祝いの時に作る(例: _____)
 以前は作っていたが、現在は作っていない

6 この料理にまつわるエピソードがありましたら教えてください。

アンケート

あなたの家の食習慣を教えてください。

- 三平汁 食べる 食べない わからない
- ニシン漬 作って食べる 買って食べる 食べない
- 飯寿司 作って食べる 買って食べる 食べない
- 煮しめ 作る たまに作る 作らない
 以前は作っていた(_____ 年前頃まで)
 作る方にお聞きます。煮しめの材料は何ですか？
 (_____)(_____)(_____)
 (_____)(_____)(_____)
 (_____)(_____)(_____)

左記の他、小樽の明治から大正・昭和にかけての食にまつわる話、エピソードなど、直接知っていることや、伝え聞いたことなど、些細なことでも結構ですので、教えてください。

左記料理にまつわる写真をお持ちの場合は郵送またはメールにて事務局までお送りください。写真は使用後ご返却いたします。

《事務局》
 〒047-0033 小樽市色内1丁目9番6号 (株)オー・プラン 内
 日本遺産磨き上げ推進事業「食文化の継承・振興」事務局 宛
 《メール》
 daihyo@o-plan.com

※無記名でも構いません。
 ※「居住地」「性別」「年齢」は必須項目です。必ずご記入ください。

ご住所 〒 _____ ※居住地
 小樽市内
 小樽市外

お名前 ふりがな _____ ※性別 ※年齢
 _____ 男・女 _____ 歳

ご連絡先(日中連絡の取れる電話番号) _____

メールアドレス _____ @ _____

※現在小樽にお住まいではない方はご記入ください。
 小樽に居住していた期間 _____ 年 _____ 月 ~ _____ 年 _____ 月

※ご記入頂いた個人情報は、本事業の目的以外では使用致しません。

↑FAX送信方向

✂キリトリ✂



「北海道の『心臓』と呼ばれたまち・小樽」

～「民の力」で創られ蘇った北の商都～

サブストーリーとしての食文化

小樽の人々の暮らしとともにある文化遺産の一つが、今回募集する小樽の食文化です。平成30年度に策定された「小樽市歴史文化基本構想」(発行:小樽市)では、「現在の小樽では、このような多様な風習(食習慣)は次第に失われている。(中略)伝承が先細りとなっていくことが危惧される。」と述べられており、小樽の食文化を調査し、時代の中で生きた人々の暮らしとともにある食文化を「北海道の『心臓』と呼ばれたまち・小樽」のサブストーリーとして共有することがとても重要です。

我が家の「小樽めし」ご記入について

- あなたの家で長く食されてきた料理をご記入ください。
- 特別な料理でなくても構いません。
- 今は食べていなくても、過去に作っていた、または食べていた料理もご記入ください。
- 例えば、「ニシン漬け」「飯寿司」「クジラ汁」「三平汁」などを、今でも作っているご家庭はありませんか。
- 「甘納豆の赤飯」「べこ餅」は買うこと多くなりましたが、今でも作っているご家庭はありませんか。
- 今は食べていないけれど、「昔祖母が作っていた」などのエピソードも教えてください。
- その他、食にまつわる些細なことでも結構ですので、教えてください。

【情報の取り扱いについて】

- 小樽の家庭に伝わる貴重な食文化が段々少なくなってきています。
- 貴重な食文化をこの事業を通じて掘り起こし、後世まで伝えていくのが本事業の目的です。
- 皆様から頂いた貴重な情報は、今後の食文化の継承や振興に活用し、小樽の食文化として大切に取扱いまいります。

【応募の方法】

- ① 本チラシの「我が家の『小樽めし』」ご記入欄にご記入後、郵送またはFAXにてお送りください。インターネットからもご応募できます。
- ② 無記名でも構いませんが、「居住地」「性別」「年齢」は必ずご記入ください。
- ③ 用紙が足りない場合は、コピーを取ってご利用ください。

インターネットはこちらから



あなたの情報が小樽の食文化の伝承に欠かせません。
 ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

FAXでもご応募いただけます。

この面をFAX機の適合サイズ(青線)に切って下記までお送り下さい。

日本遺産磨き上げ推進事業
 「食文化の継承・振興」事務局 **FAX.0134-29-0594**