

創価大学（東京都）の西川ハシナ准教授―諏訪市出身―の研究室に所属する3年生は23日、県シニア大学諏訪学部との地元食材を使った交流会を同市駅前交流テラスすわっチャオの調理研修室で開いた。社会福祉や社会学を専門に地域振興に関心を持つ学生4人は、同学部卒業生でつくる賛助会「エスペランサ」の協力のもと、寒天や高野豆腐、そば料理を通して諏訪の歴史や文化、地元の人々の暮らしを学んだ。

同研究室は、6年前に諏訪でのスタディツアーを開始。2年前から同学部卒業生らの協力で、寒天料理のメニュー開発やオンラインツアーなどを行ってきた。今回は22〜25日の4日間で、同市和田の八劍神社の参拝、新たな旅の提案に向けた介護旅行体験などを計画した。

学生たちはエスペランサの会員

創価大・西川准教授研究室の学生ら

地元料理から歴史文化学ぶ 県シニア大学諏訪学部と交流

ら6人ともになめしご飯、高野豆腐のひき肉詰め、揚げたそばを使ったそばサラダ、寒天ゼリー、ルバーブのジャムを作った。天野陽向子さん(21)は「愛知県出身」は「シニア大学の皆さんの肌がとてもきれいで驚いた。温泉やきれいな水、発酵食品のおかげなのかな」と笑顔を見せ、「社会福祉には大勢の人と関わり、一人ひとりを知ることが大事だと思う。料理を通して皆さんと交流できてよかった」と振り返った。

西川准教授は「寒天や高野豆腐など長野県には寒さを強みに変えてきた凍み文化がある。諏訪人の持つ誇りと創意工夫を学ぶ機会にしてほしい」と期待。食料品店と調理室を併せ持つ駅前のすわっチャオを「食を通して諏訪の歴史や文化を学べる新たな使い方ができるのでは」と話していた。

(平林梨沙)



県シニア大学諏訪学部の卒業生らとともに地元の特産品を使って料理する創価大の学生ら