

全 体 報 告 書

事業名称	信州須坂が誇る郷土食「ひんのべ汁」の食文化調査・魅力発信事業
現状・課題	長野県須坂市では郷土食ブランドづくりグループが中心となって保存・承継等の活動に取り組んでいるが、食文化の魅力を発信するための情報や発信ツールが乏しく調査を含めた施策を展開するにあたってリソースも不足している。 ひんのべ汁は主に高齢者が子どもや孫に家庭の味で教える形で受け継がれてきたが、核家族化や生活仕様の变化、共働き世帯の増加などにより（ひんのべに限らず）伝統料理の伝承が難しくなっており、食生活の多様化や、外食・加工品の発展により郷土料理を作る機会も減少している。 食文化の魅力を明らかにし、普及・承継の施策やツールの等の整備を行う必要がある。
事業目的	本事業ではひんのべ汁という食文化を調査し、その魅力や価値を明らかにする。調査結果を地域で実際に食文化の保存・承継に取り組む団体等に還元し、魅力発信のための伴走支援や無形民俗文化財の登録などによる自走化を視野に取り組みを行う。
事業概要	①調査研究事業 書籍文献調査、実地調査、ヒアリング調査、アンケート調査、調査報告書作成 ②保護継承事業 地元の小・中・高校生などと連携した食文化体験会、専門家等と連携した人材育成 ③発信事業 PR・魅力発信に活用する①②の成果をまとめた冊子や動画等の作成 ※行政のHPなどで公開予定
事業全体の成果・効果	■実施状況（KPI達成度） KPI①冊子：設置施設・団体等 30先 ⇒33先（上回り） （須坂市内小中高校15校、須坂市役所・高山村役場・域内公民館・図書館・博物館など18先） KPI②食文化承継イベント等実施回数：3回 ⇒6回（上回り） （小学校での食育講座3回、中学校での食育講座1回、フォーラム1回、ひんのべ汁試食会1回）計6回 ■事業全体の総括 本事業では、郷土食「ひんのべ汁」を中心に、文献調査、実地調査、アンケート調査を通じて歴史的背景や文化的価値、現況を多角的に整理した。あわせて、有識者検討会議を通じて専門的知見を反映させ、調査結果の妥当性を高め、さらには、継承団体の育成や学校での食育活動、フォーラムや企画展示を実施し、実践・学習・発信を一体的に展開した。加えて、冊子および動画を制作することで、調査研究と実践の成果を可視化し、次世代継承や普及啓発に活用可能な基盤を整備した。これらの取組により、地域に根差した食文化の価値を再確認するとともに、持続的な継承に向けた体制づくりに寄与する成果が得られた。

事業別報告書

事業名称	信州須坂が誇る郷土食「ひんのべ汁」の食文化調査・魅力発信事業
区分	(1) 調査研究事業
事業内容	(事業概要) ひんのべ汁の食文化調査 文献調査／実地調査／アンケート調査／調査報告書の作成 (実施項目・詳細) 文献調査：自治体史・地誌、事典・論文など、八十二文化財団のデータベースや図書館等の蔵書、WEB活用も含めて歴史や文化範囲、レシピ等の調査を実施。 実地調査：有識者や市民等への聞き取りなどを含めた現地調査を行った。 アンケート調査：具材や調理方法などの現況や地域等の特徴などの設問を設計しWEBアンケートで870サンプルを抽出。 報告書：各種調査の結果を取りまとめた報告書を作成する。 検討会議：有識者を交えた調査研究検討会議を2回開催。 <有識者検討会> ■参加した有識者※2回とも同じ ・中澤 弥子氏（公立大学法人長野県立大学健康発達学部 食健康学科博士） ・倉石 あつ子氏（元 跡見学園女子大学 人文科学研究科 教授・博士／民俗学者） ・小林 道男氏（園里郷土資料保存の会 会長） ■実施日時／会場／主な議題 ・第1回2025年10月6日（月）14:00～八十二別館3階会議室 ・事業の進捗報告とWEBアンケートの調査対象地域選定、設問項目検討、今後のスケジュールなどについて意見交換を実施 ・第2回2025年12月9日（火）14:00～八十二別館3階会議室 ・事業の進捗報告とWEBアンケートの調査報告、冊子などの制作物やフォーラム・企画展などに関する意見交換を実施  
成果・効果	■事業の成果 ・文献調査：自治体史・地誌、事典、学術論文、図書館等の蔵書を活用するとともに、WEB上の公開資料も含めて調査を実施。ひんのべ汁の歴史的背景、文化的範囲、食文化の特徴や関連するレシピ等について基礎資料を整理することができた。 ・実地調査：地域における実態把握を目的として、有識者や市民等への聞き取り調査を含む現地調査を実施。文献調査では把握しきれない生活文化としての位置づけや、地域ごとの特色、継承の状況等について具体的な情報を収集できた。 ・アンケート調査：具材、調理方法、地域の特徴、現況等を把握するための設問を設計し、WEBアンケート調査を実施。調査の結果、870件の有効サンプルを回収し、定量的な分析が可能なデータを得ることができた。 ・調査報告書の作成：文献調査、実地調査、アンケート調査の結果を総合的に整理・分析し、成果報告書を作成。今後の普及啓発や関連事業の基礎資料としても活用できる内容として取りまとめた。 ■総括 本事業により、文献・実地・アンケートの各調査を通じて、ひんのべ汁の歴史・文化および食文化の実態を多角的に把握・整理することができた。また、有識者検討会議での助言を反映することで、調査内容の妥当性と専門性を高めることができ、今後の文化財登録や関連施策の検討に資する基礎資料を整備することができた点は大きな成果である。

事業別報告書

事業名称	信州須坂が誇る郷土食「ひんのべ汁」の食文化調査・魅力発信事業
区分	(2) 保護継承事業
事業内容	(事業概要) 食文化保護継承の講演会・展示会（八十二別館4階の大会議室・ギャラリー82を活用し、食文化専門家の講演会や企画展等を開催）／食文化継承団体の育成（郷土食ブランドづくりグループ8名・須坂市）、食文化の継承のための食育活動（須坂市内の小・中学校） (実施項目・詳細) ■継承団体の育成：郷土食ブランドづくりグループの若手構成員が活躍できる場を創出（下記のとおり、全6回の活躍の場を創出） ■食育活動：ひんのべ汁作り体験講座 4回（2025年11月11日・仁礼小学校、2025年11月18日東中学校、2025年11月26日・豊丘小学校、2025年12月5日・野小学校） ■フォーラム（1回）：食の専門家であり、有識者検討会メンバーでもある、中澤弥子氏の講演と、有識者3名に郷土食ブランドづくりグループの西澤えみ子氏を加えた4名でパネルディスカッションを実施 ・実施日：2026年1月22日（木）14:00～八十二別館4階大会議室 ・タイトル：『ひんのべ汁』の次世代継承について   ■企画展示：八十二別館1階のギャラリーでひんのべ汁と須坂市豊丘の歴史をテーマとした企画展を開催 ・開催期間：2026年1月22日（木）～2026年2月1日（日） ・タイトル：ふるさとの食の物語、『ひんのべ汁』 ※1月25日（日）は小林道男氏のギャラリートークとひんのべ汁の試食会も実施   
成果・効果	■事業の成果 ・食育活動（ひんのべ汁作り体験）の延べ参加者数は実施した4校合計で延べ140人となった。 ・「継承団体の育成」として郷土食ブランドづくりグループの若手構成員が主体的に関わり、活躍できる場を創出し、調理補助や解説、運営補助等を通じて、実践的な経験を積む機会を提供し、全6回の活動の場を設けることができた。 ・郷土食の次世代継承をテーマとしたフォーラムでは、専門的視点と実践者の立場を交えた意見交換により、今後の継承の方向性について理解を深める場とすることができた。 ■実績サマリー ・ひんのべ汁作り体験講座：参加者数140人 ・フォーラム：参加者数80人 ・企画展：延べ来場者数270人（※ギャラリートーク・試食会には100人が来場） ■総括 本事業を通じて、若手構成員の育成や児童・生徒への食育、市民向けのフォーラム・展示を一体的に実施することで、郷土食「ひんのべ汁」の認知向上と次世代継承に向けた意識醸成を図ることができた。実践・学習・発信を組み合わせた取組により、地域に根差した継承体制の強化に寄与する成果が得られた。

事業別報告書

事業名称	信州須坂が誇る郷土食「ひんのべ汁」の食文化調査・魅力発信事業
区分	(3) 発信等事業
事業内容	(事業概要) 食文化情報発信のためのツールを作成(冊子・動画を作成)／ひんのべ汁の魅力情報発信(須坂市内の学校や施設等に冊子を配布、制作した冊子内のQRコードからひんのべ汁の作り方動画を見ることができる。)
	(実施項目・詳細) ■制作した冊子 ・タイトル：郷土食ひんのべ汁～暮らしの記憶をいただく～ ・見開き7ページ、A5版、中央綴じ、フルカラー ・掲載内容：長野県の粉もの食と生活の知恵から生まれた郷土食について、「ひんのべ」の由来とひんのべ汁の作り方・レシピ、ひんのべ音頭やひんのべ祭りなど地域の文化、食文化継承に向けた有識者からの提言  ■制作した動画 ・冊子挿入用のひんのべ汁レシピ動画1本 https://youtu.be/xRyGvtg0Q-E?feature=shared 
成果・効果	■事業の成果 ・郷土食「ひんのべ汁」の魅力や背景を分かりやすく伝え、次世代への継承および普及啓発を図ることを目的として、冊子および動画の制作を行った。 ・調査研究や保護継承事業の成果を反映し、教育現場やイベント等で活用できる冊子・動画を作成。 ・冊子は8,000部を作成し、フォーラムや企画展での配布、須坂市内小中学校や公民館等へ設置、動画は冊子内のQR埋め込みのほか、フォーラムおよび企画展でも放映も実施した。 ■総括 冊子および動画の制作により、郷土食「ひんのべ汁」の歴史的背景や文化的価値、具体的な調理方法を、幅広い世代に分かりやすく伝えるための成果物を整備することができた。調査研究、教育実践、普及事業の成果を一体的に可視化することで、今後の継承活動や地域内外への情報発信に活用可能な基盤を構築することができた。