

# 全 体 報 告 書

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業名称  | 泉州地域における水なすの漬物文化の調査・発信事業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 現状・課題 | <p>1. 現状<br/>           泉州水なすの漬物文化は、大阪府泉州地域（泉佐野市、岸和田市、貝塚市、阪南市、泉南市、忠岡町など）を中心に受け継がれている。2015年には「泉州水なす」が地理的表示（GI）登録され、ブランド価値の向上が図られている。現在、地元の農家や漬物業者が生産・販売を行い、関西圏を中心に広く流通している。しかし、伝統的な漬け方や家庭ごとの食習慣の継承には課題がある。また、近年の食生活の変化に伴い、家庭での漬物作りは減少傾向にある。スーパーや専門店での加工済み漬物の販売が増え、手作りの機会が少なくなっている。さらに、泉州水なすの生産を支える農家の高齢化や、気候変動の影響による栽培環境の変化も懸念される。</p> <p>2. 泉州水なすの漬物文化の継承に関する課題<br/>           泉州水なすの漬物文化を未来へ継承するためには、以下のような課題が存在する。</p> <p>(1) 家庭での漬物作りの衰退<br/>           かつては泉州地域の各家庭で漬けられていたが、現代では市販品の利用が主流となり、家庭ごとの漬け方の違いや伝統的な製法が失われつつある。若い世代にとって、ぬか漬けなどの手間がかかる作業は馴染みが薄く、継承の機会が減少している。</p> <p>(2) 伝統的な漬物店の減少<br/>           泉州地域には老舗の漬物店が存在するが、後継者不足や消費者ニーズの変化により廃業する店舗も増えている。地元の漬物業者が減少すると、多様な製法や味の違いが失われ、文化としての多様性が損なわれる可能性がある。</p> <p>(3) 生産者の高齢化と農地の減少<br/>           泉州水なすの栽培農家は高齢化が進んでおり、新規就農者の確保が課題となっている。都市化の影響で農地が減少し、泉州水なすの生産量が減ることで、漬物文化そのものの存続が危ぶまれている。</p> <p>(4) 気候変動による影響<br/>           泉州水なすは水分を多く含むため、高温や干ばつの影響を受けやすい。気候変動によって収穫量や品質が不安定になれば、漬物文化の継続にも影響を及ぼす可能性がある。</p> |
| 事業目的  | <p>泉州水なすの漬物文化は、江戸時代から続く泉州地域特有の食文化であり、地域住民の生活や行事と深く結びついてきた。しかし、家庭での漬物作りの減少、伝統的な漬物店の廃業、生産者の高齢化、気候変動の影響などの課題により、その継承が危機に瀕している。本事業の目的は、泉州水なすの漬物文化の価値を明確化し、持続的な継承の仕組みを構築することである。具体的には、以下の3点を軸に事業を推進する。</p> <p>＜泉州水なすの漬物文化の調査・記録＞<br/>           泉州水なすの栽培技術、漬物の製法、食習慣の変遷を調査し、資料として記録する。これにより、地域の食文化を後世に残し、次世代への継承の基盤を作る。</p> <p>＜食文化の発信・若い世代への食文化の継承＞<br/>           学校や地域イベントを通じて、泉州水なすの漬物作りの体験機会等を提供する。家庭での漬物作りを復活させるとともに、地域の食文化に対する理解を深めることで、次世代への継承を促進する。</p> <p>本事業を通じて、泉州水なすの漬物文化を単なる伝統食品としてではなく、地域のアイデンティティとして再認識し、持続可能な形で未来へ継承していくことを目指す。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業概要 | <p>本事業では、泉州水なすの漬物文化の価値を明確化し、持続的な継承の仕組みを構築するため、（１）調査研究事業と（２）保護継承事業の2つの側面から取り組む。</p> <p>（１）調査研究事業<br/>泉州水なすの漬物文化の文化財としての登録を見据え、その歴史的背景、風俗慣習、技術的側面を明らかにするための調査研究を実施する。</p> <p>＜有識者検討会の開催＞<br/>泉州地域の食文化研究者、郷土史家、農業・漬物業関係者を招き、泉州水なすの漬物文化の歴史的意義や技術的特徴について議論する。</p> <p>＜文献・実地調査の実施＞<br/>既存の文献・研究資料の収集・整理を行うとともに、泉州水なす農家、伝統的な漬物店、地元住民への聞き取り調査を実施し、漬物の製法や食習慣の変遷を明らかにする。</p> <p>＜調査報告書の作成＞<br/>調査結果を報告書としてまとめ、泉州水なすの漬物文化の価値を体系的に整理する。</p> <p>（２）保護継承事業<br/>調査研究事業で得られた知見を基に、泉州水なすの漬物文化の保護・継承を推進するための具体的な取り組みを実施する。</p> <p>＜学校教育・生涯学習における食育活動＞<br/>調査研究で作成した報告書を活用し、小中学校や地域の生涯学習プログラムと連携し、泉州水なすの栽培や漬物作りを学ぶ体験学習や地域イベント等を実施する。特に、子どもたちが地域の食文化に親しむ機会を創出し、次世代への継承を促進する。</p> |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業全体の<br>成果・効果 | <p>本事業では、泉州水なすの漬物文化について、調査研究による価値の体系化と、保護継承活動による次世代への普及を実施した。当初設定した目標に対する達成状況および具体的な成果は以下の通りである。</p> <p>1. 調査研究事業<br/> <b>【全体評価：達成】</b><br/> 文献調査と多角的な実地調査を有機的に組み合わせることで、これまで断片的であった泉州水なすの漬物文化の歴史の変遷（品種、加工、流通）を体系化し、学術的根拠に基づいた調査報告書を完成させた。<br/> <b>【指標に対する達成状況】</b><br/> ＜有識者検討会＞<br/> 目標：開催回数 1～3回<br/> 実績：2回開催<br/> 成果：行政、教育、研究、生産、の各分野の専門家が参画。現状課題の共有、報告書素案の確認と提言の策定を行った。異分野間の知見が統合され、報告書の質的向上に大きく寄与した。<br/> ＜文献・実地調査＞<br/> 目標：主要文献10件以上 / 現地調査5件以上<br/> 文献調査：古文書、農業統計、食文化関連論文など20件以上を収集・分析。<br/> 現地調査：生産者、漬物製造業者、研究機関、自治体、地域団体（婦人会）、料理教育機関など、計10件以上を実施。<br/> 成果：文献だけでは不明確であった「近代の品種変遷」や「家庭ごとの漬物の味（暗黙知）」を、ヒアリングによって補完・解明できた。</p> <p>2. 保護継承事業<br/> <b>【全体評価：概ね達成（実施手法の最適化による効果拡大）】</b><br/> 当初計画していた小中学校での実習形式は実施困難となったが、「大学生との連携ワークショップ」「行政メディアによる発信」「学習資料の学校提供」へと手法を転換した。これにより、限定的な参加者への実習にとどまらず、より広範な層（若者・市民全体）への普及啓発を実現した。<br/> <b>【指標に対する達成状況】</b><br/> ＜体験学習プログラム・地域イベント＞<br/> 目標：実施回数 年度内に1～2回 / 参加者数・満足度の測定<br/> ワークショップ：和歌山大学との連携事業として1回実施。<br/> メディア発信：「阪南TV」出演（2回）、SNS発信など実施。<br/> 資料提供：調査成果をまとめた資料を泉州地域の教育機関へ提供。<br/> 成果（参加者数・定性評価）：<br/> 大学生ワークショップ：水なすの生食と漬物を食べ比べることで、「漬物文化の奥深さ」を若者の視点で再発見する機会となった。参加者からは「歴史を知って食べると味が違う」といった肯定的な評価を得た。<br/> メディア発信：実習イベントではリーチできない市民に対し、情報を届けることができ、認知拡大の面では当初計画以上の効果を上げたと評価できる。（YouTubeチャンネル登録者数：約1000人、Instagramフォロワー数：約4000人）</p> <p>3. 事業全体を通じた波及効果<br/> 本事業を通じて、泉州水なすの漬物文化が守るべき「地域の歴史遺産」であることが関係者間で再認識された。<br/> 特に、生産者と料理人、研究者が連携して価値を語る体制が構築されたこと、および作成された報告書が今後の学校教育や観光振興の基礎資料として整備されたことは、事業終了後も持続的に文化を継承していくための重要な基盤となる成果である。</p> |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# 事業別報告書

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業名称 | 泉州地域における水なすの漬物文化の調査・発信事業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 区分   | (1) 調査研究事業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 事業内容 | <p>(事業概要)</p> <p>泉州水なすの漬物文化の文化財としての登録を見据え、その歴史的背景、風俗慣習、技術的側面を明らかにするための調査研究を実施する。</p> <p>&lt;有識者検討会の開催&gt;<br/>泉州地域の食文化研究者、郷土史家、農業・漬物業関係者を招き、泉州水なすの漬物文化の歴史的意義や技術的特徴について議論する。</p> <p>&lt;文献・実地調査の実施&gt;<br/>既存の文献・研究資料の収集・整理を行うとともに、泉州水なす農家、伝統的な漬物店、地元住民への聞き取り調査を実施し、漬物の製法や食習慣の変遷を明らかにする。</p> <p>&lt;調査報告書の作成&gt;<br/>調査結果を報告書としてまとめ、泉州水なすの漬物文化の価値を体系的に整理する。</p>                                                                                                                                                                                                                            |
|      | <p>(実施項目・詳細)</p> <p>1. 有識者検討会の開催<br/>・内容：泉州水なすの漬物文化に関する歴史的背景、伝統的製法、現状の継承状況および文化財登録候補としての可能性について、各分野の専門家の意見交換を行う。議題は「泉州水なすの栽培・加工技術の変遷」「伝統的な漬物製法の特色」「現代における継承の課題」などとし、議事録を作成する。</p> <p>2. 文献・実地調査の実施<br/>・内容：① 文献調査…既存の書籍、学術論文、自治体の資料、歴史的記録など、泉州水なすおよび漬物文化に関する文献を収集・整理する。<br/>：② 実地調査…泉州地域（泉佐野市、岸和田市、貝塚市、阪南市、泉南市、忠岡町等）の実際の農家、伝統的な漬物店、地域資料館等を訪問し、現場の伝統技術や継承状況、現代の課題について聞き取り調査を実施する。調査結果は、録音、メモ、写真などで詳細に記録し、データとして整理する。</p> <p>3. 調査報告書の作成<br/>・内容：有識者検討会の議事録、文献調査および実地調査の結果を統合し、泉州水なすの漬物文化の歴史、伝統的製法、現状の継承状況と課題を体系的に整理した調査報告書を作成する。報告書には、現状の課題の分析に加え、文化財登録候補としての根拠および今後の保護・継承に向けた提言を盛り込む。</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 成果・効果 | <p>本事業では、泉州水なすの漬物文化を「地域のアイデンティティ」として再定義し、将来的な文化財登録および持続的な継承を見据えた調査研究を実施した。具体的な実施項目ごとの成果および波及効果は以下の通りである。</p> <p>1. 有識者検討会の開催による価値の明確化と合意形成<br/> <b>【実施内容】</b><br/> 泉州地域において、行政、教育機関（調理師専門学校）、生産者からなる有識者検討会を開催した。各専門分野からの現状報告を行い、「素材（古漬け）の入手難による食文化断絶の危機」や「科学的知見と歴史的背景の融合」といった重要テーマを抽出した。また、調査報告書の素案を確認するとともに、ワークショップ形式で「守るべきコアバリュー」と「未来への提言」について討議し、産学官連携による継承の方向性について合意形成を図った。<br/> <b>【成果・効果】</b><br/> 従来、農業・流通・消費と分断されがちであった関係者が一堂に会することで、泉州水なすを単なる「農産物」としてではなく、歴史・風土・生活習慣が結びついた「複合的な食文化」として捉え直す視座が確立された。また、生産現場の課題（担い手不足・気候変動）と、消費・教育現場の課題（食習慣の希薄化・教材不足）が共有され、相互に連携した解決策（地域内循環や体験型学習）の必要性が明確化された。</p> <p>2. 文献・実地調査による歴史的変遷と発展要因の解明<br/> <b>【実施内容】</b><br/> 既存の文献調査に加え、生産者、漬物製造業者、研究機関などへの多角的な実地調査を行い、文献には残されていない「漬物文化の変遷」や「生活文化としての実態」を調査した。<br/> 文献調査：『庭訓往来』等の記述から、漬物の原料としての「澤茄子」の歴史的ルーツを調査した。<br/> 生産・品種の調査：かつて存在した多様な品種（中長系・巾着系）が、漬物適性（皮の柔らかさや味の染み込み方）によってどのように淘汰・選抜されてきたかを調査した。<br/> 加工・流通の調査：地産地消であった漬物が全国流通するに至った技術的背景（変色防止等）を調査した。<br/> 食習慣の調査：古漬けを活用する郷土料理「じゃこごうこ」の製法や、漬物を美味しく食べるための作法（手で裂く等）を記録した。<br/> <b>【成果・効果】</b><br/> 漬物に適した品種選抜の歴史の解明：かつては山手側で「中長系」の品種も栽培されていたが、古漬け（保存食）にした際に塩分が入りすぎて辛くなる等の理由から衰退し、長く漬けてもおいしく、皮が柔らかい「巾着系（現在の主流）」が漬物文化の担い手として残ったという、品種変遷と食文化の密接な関係を明らかにした。<br/> 漬物文化の全国展開における技術的要因の特定：傷みやすく変色しやすい水なす漬けが全国ブランドになり得た背景には、単なるブームではなく、「色止め加工技術の確立」と「クール宅急便による低温流通」という2つのイノベーションが不可欠であったことを突き止め、産業史として体系化した。<br/> 生活文化としての「暗黙知」の記録：「金気を嫌い、手で裂いて食べる」という独特の作法や、家庭で余った古漬けを無駄にしない「じゃこごうこ」の調理法など、文字化されずに継承されてきた「漬物をめぐる生活の知恵（暗黙知）」を記録し、文化財的価値の根拠を固めた。</p> <p>3. 調査報告書の作成とデータベース化<br/> <b>【実施内容】</b><br/> 有識者検討会での議論および文献・実地調査の全データを統合し、調査報告書を作成した。構成は「歴史的背景」「食文化（調理・作法）」「産業・技術」「課題と提言」の大きく4部構成とし、学術的な引用と現場の声を織り交ぜて記述した。<br/> <b>【成果・効果】</b><br/> 価値の体系化：散逸していた水なすに関する情報を一元化し、泉州水なすの歴史的・文化的価値を有していることを論理的に示した。<br/> 教育・普及への活用基盤：作成した報告書は、保護継承事業において、学校教育での教材作成や観光コンテンツ開発の基礎資料として活用可能な水準に仕上がった。<br/> 提言の策定：調査に基づき、「地域資源の循環」「異分野連携によるストーリー発信」「次世代への体験機会の創出」といった、持続可能な継承に向けた具体的なアクションプランを提言としてまとめた。</p> <p>4. 全体を通じた波及効果<br/> 本事業を通じ、泉州水なすの漬物文化が「過去の遺産」ではなく、現代の技術やライフスタイルと融合しながら進化し続けようとする「生きた文化」でもあることが再確認された。特に、生産者と料理人、研究者が連携することで新たな価値（機能性表示や新レシピ等）が生まれる可能性が示され、地域関係者の間で食文化継承に対するモチベーションが向上したことは、本事業の最大の成果である。</p> |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 事業別報告書

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業名称 | 泉州地域における水なすの漬物文化の調査・発信事業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 区 分  | (2) 保護継承事業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 事業内容 | (事業概要)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      | <p>調査研究事業で得られた知見を基に、泉州水なすの漬物文化の保護・継承を推進するための具体的な取り組みを実施する。「大学生との連携による価値再発見」と「教育機関への学習資料提供」、および「メディアを活用した普及啓発」の3本柱で事業を展開する。これにより、若者視点を取り入れた新たな魅力の創出と、次世代への知識継承の基盤を構築する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 事業内容 | (実施項目・詳細)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|      | <p>1. 大学生連携・地域資源発掘ワークショップ<br/>         内容：和歌山大学観光学部の学生と連携し、阪南市の歴史的な町並みの散策と、水なすの「生食」と「漬物」の食べ比べを行うフィールドワークを実施する。漬物文化が生まれた背景（風土・歴史）を体感し、若者の視点から地域食文化の観光資源としての価値を再評価する。</p> <p>2. 行政メディアを活用した漬物文化の発信<br/>         内容：阪南市が管理する「阪南TV」やSNSアカウントを活用し、本事業で明らかになった漬物の歴史、伝統的製法（手で裂く等）を発信する。泉州水なす漬物文化の認知度向上とブランド価値の維持・強化を図る。</p> <p>3. 調査成果の教育機関への還元（学習資料提供）<br/>         内容：調査研究事業で作成した報告書を小中学生向けに分かりやすく再編集したダイジェスト版資料を作成し、市内小中学校の図書室や教育委員会へ提供する。郷土学習や食育の授業で教員が活用できる「公的な基礎資料」として配架し、長期的な視点での次世代継承環境を整える。</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 成果・効果 | <p>本事業では、調査研究で得られた学術的・実地的な知見を、一過性のイベントに留めず、多角的なアプローチで地域内外へ還流させた。具体的な実施内容と成果は以下の通りである。</p> <p>1. 大学生連携・地域資源発掘ワークショップ<br/> <b>【実施内容】</b><br/> 和歌山大学観光学部を学生を対象に、阪南市を巡るフィールドワークを実施した。その中で、採れたての水なすと、伝統的な水なす漬けの食べ比べを行い、なぜこの地域で「漬物」という食文化が発展したのか、その歴史的背景と味の関係性を体感するプログラムを行った。<br/> <b>【成果・効果】</b><br/> 「漬物文化」の観光資源化への示唆：若者視点により、水なす漬けが単なる保存食ではなく、その土地の歴史（街道・水利）とセットで語られるべき「体験型コンテンツ」としての価値を持つことが再発見された。<br/> 食味の再評価：学生からは「生も美味しいが、漬物にすることで奥深さが出る」といった感想が得られ、若年層に対しても、文脈（ストーリー）と共に提供することで、伝統的な漬物文化が十分に受容される可能性が示唆された。</p> <p>2. 行政メディアを活用した食文化発信<br/> <b>【実施内容】</b><br/> 阪南市の公式動画チャンネル「阪南TV」およびSNSを活用し、有識者検討会やヒアリングで得られた「知られざる水なす漬けの歴史（澤茄子等）」や「生産・加工のこだわり」をコンテンツ化して発信した。<br/> <b>【成果・効果】</b><br/> 広範な認知拡大：対面イベントだけではリーチできない層に対し、SNSを通じて伝えることができた。<br/> シビックプライドの醸成：地元の食文化が学術的に裏付けされ、価値あるものとして発信されることで、視聴した市民が「地元の漬物文化」を誇りに思い、家庭での喫食や贈答利用を見直すきっかけを提供した。</p> <p>3. 調査成果の教育機関への還元（学習資料提供）<br/> <b>【実施内容】</b><br/> 調査研究事業で作成した報告書の内容を基に、小中学生が理解しやすいダイジェスト資料を作成し、泉州地域の小中学校の図書室および教育委員会へ提供・配架の依頼を行った。<br/> <b>【成果・効果】</b><br/> 持続可能な学習環境の整備：単年度の体験イベント実施に留まらず、成果物を「資料」として学校に残すことで、次年度以降も教員が郷土学習や家庭科の授業で「泉州の水なす漬物文化」を取り上げられる環境を構築した。<br/> 知識面からの継承：家庭での漬物作りが減少する中、子供たちが資料を通じて「なぜ泉州で漬物なのか」というルーツを知る機会を創出し、将来的な食文化の担い手・語り手となるための知識基盤を形成した。</p> |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|