

ホストタウン（交流）活動に向けた 「オランダ」「カナダ」食文化の紹介活動Ⅱ

市橋 美穂¹・杉岡 菜穂¹・川瀬 麻緒¹・岡村 摩耶¹・平光 美津子¹
長屋 紀美江¹・木村 孝子¹・棚橋 亜矢子¹・アンドリュー デュアー¹
伊藤 泰啓²・永井 吉浩³・清水 康成³・豊吉 彩乃⁴・デュアー 貴子¹
(1: 東海学院大学, 2: 岐阜県, 3: 各務原市, 4: 岐阜市)

要 約

令和2年度に引き続き岐阜県・各務原市・岐阜市と連携し、ホストタウン相手国の食文化を紹介する活動を東海学院大学管理栄養学科（以下、本学科）の学生が展開した。さらに、内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局が主催する「世界のおもてなし料理プロジェクト」「世界のおもてなし料理レガシープロジェクト」にも参加し、ホストタウン交流を行う他の地方公共団体、ホストタウン相手国の大使館の方との交流の機会も得られるなど、幅広いホストタウン交流活動を展開することができ、本学科の学生にとって良い学習の機会となった。

キーワード：東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会、ホストタウン、世界のおもてなし料理プロジェクト、世界のおもてなし料理レガシープロジェクト、オランダ、カナダ

1. はじめに

ホストタウンとは、東京2020オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会（以下、東京2020大会）に向け、スポーツ立国、グローバル化の推進、地域の活性化、観光振興等から地域公共団体が大会参加国・地域との人的・経済的・文化的な相互交流を図ることを目的として政府が推進しているものである。交流内容はスポーツ、伝統文化、食文化、経済など多様な分野に渡り、東京2020大会を超えた末永い交流を目的としているものである¹⁾。

岐阜県及び各務原市は国内最大規模のホッケー場である川崎重工ホッケースタジアム（岐阜県グリーンスタジアム）を有し、国際規模の実績を持っていること等から、オランダ王立ホッケー協会女子代表監督等に高い評価を受け東京2020大会事前合宿を希望されたことからオランダを相手国としてホストタウンに登録している。

岐阜市はカナダのサンダーベイ市と姉妹都市提携を締結していることや、東京大会の事前合宿で市内に所在する岐阜メモリアルセンターを使用すること等に岐阜県とカナダ陸上競技連盟が合意したことから、岐阜県と共同でカナダを相手国としてホストタウンに登録している。

本学科では令和2年度より岐阜県・各務原市・岐阜市と連携し、オランダ・カナダの食文化を紹介する活動を展開しており、相手国の伝統料理を調理する様子や調理

のポイントを岐阜県公式 SNS やホームページなどで広く公開した。なお、オランダ料理の調理は岐阜県・各務原市の協力の下、カナダ料理の調理は岐阜県・岐阜市の協力の下実施した。

令和3年度は、内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局（以下、内閣官房オリパラ事務局）が主催する「世界のおもてなし料理プロジェクト」「ホストタウンサミット」「世界のおもてなし料理レガシープロジェクト」と、ホストタウン相手国オランダ・カナダの新たな食文化紹介活動を本学科の学生が展開したので報告する。

2. 「世界のおもてなし料理プロジェクト」

(1) プロジェクトの概要

このプロジェクトは東京2020大会を契機に各ホストタウンが相手国・地域との歴史・気候風土・社会・文化の違いを踏まえた「食によるおもてなし」のあり方を追求し、食を通じて選手等に日本の食の素晴らしさを実感してもらうこと、ひいては地域住民に地域の食の価値を再発見してもらうことを目的として開催されたものである²⁾。考案する料理は地元産 GAP 食材を使用したメニューである。GAP とは Good Agricultural Practices : 農業生産工程管理のことで、農業において食品安全、環境保全、労働

表 1 世界のおもてなし料理プロジェクトで考案した各料理の栄養価と使用した GAP 食材

	清流の恵みで楽しむ ヒュッツポット	黄金の五輪 クロケット
エネルギー(kcal)	696	862
たんぱく質(g)	20.8	39.5
脂質(g)	43.2	29.3
炭水化物(g)	53.7	107.2
カルシウム(mg)	93	325
鉄(mg)	1.7	4.4
ナトリウム(mg)	556	945
使用した GAP 食材	<ul style="list-style-type: none"> ・にんじん ・大根 ・スプラウト ・とうもろこし ・りんご ・ミニトマト ・パプリカ ・アスパラガス ・米粉 	<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・にんじん ・ほうれん草 ・自然薯 ・肉用牛 ・肉用鶏 ・ミニトマト ・枝豆 ・しいたけ ・リーフレタス ・肉用豚

安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みである。農薬や肥料の管理だけでなく、異物混入などのリスク管理や作業環境、労働に対しても適切に管理され、それらの継続的な改善により持続可能な農業生産を行うことで、安心・信頼ある農作物を提供することを目的とする。考案する料理は、1つは地元の食材を活用した相手国料理を、もう1つは郷土料理を加工したおもてなし料理である。持続可能な取り組みを求める東京 2020 大会において、選手村などで提供される食材には GAP 農作物（食材）を使用して料理を考案することにも重きを置いている。

（2）オランダおもてなし料理の開発

2020 年 11 月 20 日に「オランダおもてなし隊」として本学科の当時 4 年生の学生 7 名がチームを組んで「世界のおもてなし料理プロジェクト」にエントリーした。“地元の食材を活用した相手国料理”として「清流の恵みで楽しむヒュッツポット」、「郷土料理を加工したおもてなし料理」として「黄金の五輪クロケット」を考案した。

どちらの料理も地元 GAP 食材を多く使用し、食材は皮ごと使うことで栄養価も高く、食品ロス削減に向けた持続可能性に配慮された料理になっている。さらに来訪するオランダ選手の競技種目がホッケーであることを考慮し、ホッケー競技選手のパフォーマンス向上に繋がるよう、スポーツ栄養学的観点から必要な栄養を摂取できるよう工夫した。それぞれの料理で使用した GAP 食材と栄養価を表 1 に示す。栄養価は日本食品標準成分表 2020 七訂で計算した³⁾。

「清流の恵みで楽しむヒュッツポット」はオランダの家庭料理であるヒュッツポットを岐阜県産の食材を使用

してアレンジし、美しく盛り付けをして歓迎の意を込めた（図 1）。ヒュッツポットはじゃがいもやにんじんを肉類と一緒に牛乳で煮込む料理で、今回はアレンジしてカリカリに焼いた豚肉と甘酢漬野菜、トロニシンを添えた。ニシンは誕生したばかりのオランダを支えたといわれており、オランダの人々に慣れ親しまれた食材である。現地では塩漬けニシンを発酵させたものをハーリング（Haring）と呼び、ニシンのしっぽを持ち、大口を開けて食べるというユニークな食べ方をされている。今回考案されたヒュッツポットは主食・主菜・副菜がワンプレートになっており、一皿で様々な栄養素を摂取できるのが特徴である。栄養価の面では、炭水化物を多く含むじゃがいもを使用することでエネルギーを補うことができ、ホッケーで必要となる持久力の向上に繋がると考えた。また豚肉を使用することでたんぱく質が摂取でき、筋力の発達や瞬発力の向上に繋がる。野菜類に含まれるビタミン類、乳製品である牛乳やオランダ産ゴーダチーズに含まれるカルシウムなどのミネラル類は体の調子を整え、骨の増強に繋がる。

「黄金の五輪クロケット」はオランダの国民食であるクロケットに各務原市の郷土料理であるきんぎょ飯を掛け合わせた「きんぎょ飯クロケット」を考案した。さらに「ミルク味のきんぎょ飯クロケット」「自然薯クロケット」「サツマイモクロケット」「スパイシークロケット」の計 5 種類を考案し、クロケットに 5 種類のソースを添えることで五輪をイメージさせる彩り良い品とした（図 2）。きんぎょ飯クロケットで使用する地元特産の各務原にんじんは鮮やかなオレンジ色が特徴であるが、オランダの

ナショナルカラーもオレンジ色である。オランダと各務原市の共通点であるオレンジ色のにんじんを主役としたことで、おもてなしの意を込めた料理とした。また、オランダで米は主食ではなく添え物という点に着目し、鶏肉、野菜と一緒に牛乳で煮ることでクリームのような風味の「ミルク味のきんぎょ飯クロケット」も考案した。「自然薯クロケット」はじゃがいもの代わりに GAP 食材である自然薯を使用し、食感と粘り気を楽しめる料理に、「サツマイモクロケット」は甘く調理することでお菓子感覚で食べられる料理にした。「スパイシークロケット」は、オランダの歴史的背景によりインドネシア系のスパイスが好まれることから、インドネシア系のスパイスであるカレー粉を使用した味付けとなっている。ソースはチーズソース、トマトソース、柿にんじんソース、ほうれん草ソース、自然薯ソースを添えた。チーズソースのチーズは、オランダのチーズ生産量は世界 5 位⁴⁾であり、オランダ国民には馴染みある欠かせない食材である。今回はオランダ産のゴーダチーズをソースとして取り入れることで、オランダの選手に受け入れてもらいやすい工夫をした。栄養価について、黄金の五輪クロケットも炭水化物、たんぱく質、ビタミン・ミネラル類をバランスよく摂取できる上、多くの種類の食材を使用しているため、各栄養素を総合的に摂取できる。

考案したメニューは 2020 年 11 月と 2021 年 1 月にそれぞれ世界の各国・郷土料理専門家である青木ゆり子氏と東京のレストラン「八芳園」様より研修を受け、盛り付け方などのアドバイスを頂いた。そのアドバイスを基に、2021 年 2 月 21 日のホストタウンサミット内にてこれまでのホストタウン活動の報告と共に考案した料理の調理実演を行った。これらの活動や考案されたレシピは「世界のおもてなし料理プロジェクト」公式ホームページで紹介され、またサミットの様子とともにアーカイブとして YouTube に残されている。



図 1 清流の恵みで楽しむヒュッツポット



図 2 黄金の五輪クロケット

3. 岐阜県・各務原市と連携しホストタウンサミットへ参加

ホストタウンサミットは内閣官房オリパラ事務局主催で 2021 年 2 月 20 日～2 月 21 日の二日間に渡り開催された、全国のホストタウン登録自治体を実施したホストタウン活動について報告するイベントである。メイン会場は東京都の武蔵野大学であるが、今年度は感染症の拡大防止の観点から全国のホストタウンを結んだオンライン中継を行った。用意されたバーチャル会場では、各自自治体の創意工夫が凝らされた取り組み内容が紹介された。その中のイベントの 1 つとして「世界のおもてなし料理プロジェクト」があり、全国から選抜された 12 チームが、相手国・地域をおもてなしする料理を考案し、サミット内で盛り付け等の実演をした。本学科ではこのプロジェクトに参加し、考案した料理をオンライン中継で調理し、紹介した。

4. 「世界のおもてなし料理レガシープロジェクト」

(1) プロジェクトの概要

内閣官房オリパラ事務局では「世界のおもてなし料理プロジェクト」の後続イベントとして「世界のおもてなし料理レガシープロジェクト」を開催した。このプロジェクトは「世界のおもてなし料理プロジェクト」が東京大会後も地域で拡散され継続して行えるように企画された。書類選考後、考案されたおもてなし料理はプロによる研修を受け、最終的にホストタウン相手国・地域の方等にオンラインで報告・試食をし、交流会を行った。

(2) オランダ・カナダおもてなし料理開発

本学科では 2021 年 4 月末にオランダ料理の開発に学生 4 名、カナダ料理の開発に学生 2 名が参加し、それぞ

表2 世界のおもてなし料理レガシープロジェクトで考案した各料理で使用した GAP 食材

料理名	オランダのおもてなし料理		カナダのおもてなし料理	
	清流の恵みで楽しむ ミルフィーユ風 ヒュッツポット	キャロットキャラメル ストロップワッフル	ぎふの森と畑の トルティエール	森と清流の鮎菓子
使用した GAP 食材	<ul style="list-style-type: none"> ・にんじん ・りんご ・とうもろこし ・パプリカ ・いちご ・枝豆 ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・にんじん ・米（米粉） 	<ul style="list-style-type: none"> ・りんご ・にんじん ・ミニトマト ・枝豆 ・パプリカ ・肉用牛 	<ul style="list-style-type: none"> ・いちご ・きいちご ・ブルーベリー

れのおもてなし料理を考案した。オランダは「清流の恵みで楽しむミルフィーユ風ヒュッツポット」と「キャロットキャラメルストロップワッフル」の2品、カナダは「ぎふの森と畑のトルティエール」と「森と清流の鮎菓子」の2品の計4品である。どれも地元GAP食材を使用し、かつ競技をする選手にとって必要な栄養が摂れるよう、スポーツ栄養学的な配慮が施されている。それぞれの品の使用したGAP食材について表2に示す。

「清流の恵みで楽しむミルフィーユ風ヒュッツポット」は世界のおもてなし料理プロジェクトで採用された「清流の恵みで楽しむヒュッツポット」をブラッシュアップした料理であり、ヒュッツポットとハンバーグ風の生地を交互に重ねてミルフィーユ状にした（図3）。オープンでじっくり焼きあげることで旨味を閉じ込め、食感と風味豊かに仕上げた。より多くの食材を用いてブラッシュアップしたことにより、栄養価も高く彩りもさらに良い美しい料理になった。

「キャロットキャラメルストロップワッフル」はオランダの伝統菓子であるストロップワッフルに各務原にんじんを加えたキャラメルソースをサンドした（図4）。ストロップワッフルとはオランダ発祥のワッフルで、格子状の薄くて硬い2枚のワッフルに煮詰めたキャラメルをサンドしたお菓子で、地域によってホットコーヒーのカップの上にストロップワッフルを乗せ、中にサンドされたキャラメルを温めて溶かすという食べ方をされている。これに倣い、ワッフルと一緒にコーヒーを楽しんでもらえるよう、ワッフルに合うコーヒーをオリジナルブレンドシワッフルと一緒に提供した（後述）。栄養面では、スポーツ時の手軽なエネルギー補給とともに、加えられたにんじんやナッツ類によってビタミン・ミネラルの補給もできる。

「ぎふの森と畑のトルティエール」では、カナダの伝統料理であるトルティエールに、岐阜県のGAP食材をふんだんに使用した料理である（図5）。トルティエールはフランス系カナダ人が持ち込んだと言われており、ケベック州の伝統料理である。挽肉と野菜を詰めたミートパイで、さまざまな家庭や地域の味が存在する、カナダにおいて馴染みある料理である。中の具材として、岐阜市特産の枝豆や飛騨牛、にんじん、パプリカなどを、隠し味として岐阜県産味噌、メープルシロップなどが加えられている。エネルギーやたんぱく質のバランスはもちろん、にんじんに含まれるビタミンAの健康維持を助け、パプリカに含まれるビタミンC、メープルシロップに含まれるポリフェノールは共に抗酸化作用を持ち、疲労回復効果が期待できる。この料理は、慣れ親しんだ母国の味でカナダの選手等の心身をサポートしてくれる栄養価の高い料理になっている。

「森と清流の鮎菓子」は岐阜市の伝統菓子である鮎菓子をベリー類とメープルシロップを用いてアレンジした（図6）。鮎菓子は鶉飼で獲れる鮎をモチーフにした菓子で、カステラ生地で求肥を包み、鮎を模した焼印を施した。使用したベリー類やメープルシロップはカナダの名産品であるため、慣れ親しんだ食材を使用することで少しでも受け入れてもらいやすい工夫を行い、手軽にエネルギーやビタミンが補給できるものとした。

これらの料理はオンライン交流会に向けて青木ゆり子氏よりオンライン研修を受け、世界や日本の食文化について学び、交流の事前学習とした。

Bounty of Nagara Mille Feuille Hutspot
 ~清流の恵みで楽しむミルフィーユ風ヒュッツポット~

We have layered the Dutch potato favourite Hutspot in mille feuille style with thin hamburger steaks filled with Gifu vegetables, honey, and Dutch beer. It has been oven roasted to seal in the flavour. The different textures compliment each other to create a vibrant dish.

オランダでよく食べられているヒュッツポットと岐阜産の野菜、岐阜産のハチミツとオランダのビールなどをふんだんに入れたハンバーグ風の肉と交互に重ね、ミルフィーユ状にしました。じっくりとオーブンで焼きあげ、うま味をよじこめ、2つの料理の食感がバラバラなく、風味豊かに仕上げた料理です。

This dish contains the following ingredients. この料理には以下のアレルギー食材を含みます

Milk 牛乳	Wheat 小麦	Pork 豚肉	Apple りんご
---------	----------	---------	-----------

Nutritional value (栄養価)	
Calories (エネルギー)	931 kcal
Protein (たんぱく質)	39.6 g
Fat (脂質)	58.9 g
Carbohydrate (炭水化物)	60.9 g
Calcium (カルシウム)	257 mg
Iron (鉄)	3.4 mg
Sodium (ナトリウム)	507 mg



図3 清流の恵みで楽しむミルフィーユ風ヒュッツポット 紹介スライド

Carrot Caramel Stroopwafels with Original Host Town Coffee
 キャロットキャラメルストロップワッフル with オリジナルオランダホストタウンコーヒー

The Stroopwafel is not only a Dutch favourite, but also a popular souvenir. The crispy waffle and smooth caramel sauce are the secret. The orange colour of the caramel comes from the carotin of the local carrots, which add nutritional value as well as a rich flavour.

オランダの国内のみならず、オランダ土産として購入されるストロップワッフルはパリパリした食感に滑らかなキャラメルソースが特徴的なデザートです。ワッフル生地には含まれたキャラメルソースは、オレンジ色の糖液をほんじんと加えてカロテンをプラスして栄養豊かなソースに仕上げました。

This dish contains the following ingredients. この料理には以下のアレルギー食材を含みます

Milk 牛乳	Wheat 小麦
---------	----------

Nutritional value (栄養価)	
Calories (エネルギー)	264 kcal
Protein (たんぱく質)	3.0 g
Fat (脂質)	12.0 g
Carbohydrate (炭水化物)	34.0 g
Calcium (カルシウム)	21 mg
Iron (鉄)	0 mg
Sodium (ナトリウム)	20 mg



図4 キャロットキャラメルストロップワッフル 紹介スライド

Gifu Field and Forest Tortiere
 ぎふの森と畑のトルティエール

Edamame are a specialty of Gifu City, and we have added them, along with many other vegetables grown along the Nagara River, to the traditional Quebec dish Tortiere. The vitamin B1 in the edamame is just right for getting the most out of the meat in the tortiere.

岐阜県岐阜市は「豆」が特産物です。長良川を流れる豊かな水に育まれた食材をカナダのケベック州の郷土料理であるトルティエールの具材に加工しました。豆料理である豆は体内でスムーズにエネルギー代謝する過程でビタミンB1が重要となる点においても最適な組み合わせの料理です。

This dish contains the following ingredients. この料理には以下のアレルギー食材を含みます

Egg 卵	Milk 牛乳	Wheat 小麦	Pork 豚肉
Chicken 鶏肉	Beef 牛肉	Soybean 大豆	Apple りんご

Nutritional value (栄養価)	
Calories (エネルギー)	907 kcal
Protein (たんぱく質)	29.4 g
Fat (脂質)	54.6 g
Carbohydrate (炭水化物)	67.8 g
Calcium (カルシウム)	52 mg
Iron (鉄)	3.1 mg
Sodium (ナトリウム)	540 mg



図5 ぎふの森と畑のトルティエール 紹介スライド

Forest and River Ayu Pancake
 森と清流の鮎菓子

Strawberries and other berries are also specialties of Gifu City. The strawberries mixed into the gyuhi jelly filling give it a soft and slightly sour sweetness. Ayu pancakes are made to look like the trout-like ayu that swim in the Nagara River; they are a popular sweet in Gifu. You can add a touch of Canadian maple syrup to the pancake to create a cross-cultural snack.

岐阜県岐阜市はいちごベリー類が特産物です。いちごを果糖液に漬け込み、酸味と甘味で爽やかな甘さに仕上げました。また鮎菓子は、清流長良川を泳ぐ鮎を模した岐阜市の伝統的な和菓子です。これにカナダの特産物であるメープルシロップをパンケーキ風風に施して、爽やかに食べられるおやつにしてみました。

This dish contains the following ingredients. この料理には以下のアレルギー食材を含みます

Egg 卵	Wheat 小麦
-------	----------

Nutritional value (栄養価)	
Calories (エネルギー)	361 kcal
Protein (たんぱく質)	6.0 g
Fat (脂質)	3.1 g
Carbohydrate (炭水化物)	77.3 g
Calcium (カルシウム)	33 mg
Iron (鉄)	0.8 mg
Sodium (ナトリウム)	50 mg

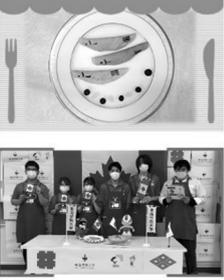


図6 森と清流の鮎菓子 紹介スライド

(3) 岐阜県・各務原市・岐阜市と連携しオンライン交流会

7月29日にはヨーロッパ大陸のオンライン交流会でオランダ料理を、9月2日にはアメリカ大陸のオンライン交流会でカナダ料理について、これまでのホストタウン活動と共に報告した。考案した料理の紹介は相手国の方に伝わるよう、学生が流暢な英語で紹介を行った。また考案された料理は東京のレストラン「八芳園」にて各大陸のランチプレートとして提供され、各大使館の代表も試食した。この交流会の様子はYouTubeで生放送され、アーカイブとしてプロジェクトの公式ホームページに残されている。

5. その他のホストタウン活動

(1) キッチンカーホストタウン記念出店

ホストタウン活動の一環としてオランダやカナダに関連したお菓子やドリンクを、本学科の所有する飲食店営業許可を得たキッチンカーを用いて学外販売を行い、地域住民へのホストタウン周知活動を行った。出店場所と出店品を表3に示す。なお、世界のおもてなし料理レガシープロジェクトで、オランダのおもてなし料理として考案されたキャロットキャラメルストロップワッフルでは、「自家焙煎珈琲工房ひぐち」様のご協力の下、ワッフルに合うオリジナルブレンドコーヒーを開発した。各出店日で提供されたコーヒーはこのオリジナルコーヒーである。

(2) 学校給食、岐阜グランドホテルへの提供

2021年6月にはおもてなし料理プロジェクトで考案されたオランダ料理が学校給食としてレシピ提供され、各務原市内の小中学校にて学校給食として提供された(図7)。



図7 学校給食として提供されたオランダ料理

表3 キッチンカーによるホストタウン記念出店場所と出店品

出店日	出店場所	出店品（ホストタウン関連品）	相手国
2021年 5月16日	川崎重工ホッケースタジアム （岐阜県グリーンスタジアム）	・オランダクッキー ・オランダオリジナルコーヒー など	オランダ
2021年 6月25日	各務原市役所	・キャロットキャラメルストロープワッフル ・オランダオリジナルコーヒー など	オランダ
2021年 7月3日	岐阜市役所 （ぎふメディアコスモス）	・メープルスコーン ・カナダドライ（ジンジャエール） など	カナダ
2021年 7月9日	岐阜県庁	・キャロットキャラメルストロープワッフル ・メープルスコーン ・オランダオリジナルコーヒー ・カナダドライ（ジンジャエール） など	オランダ カナダ

また、岐阜グランドホテル直営レストラン「オリビエ」では、考案したおもてなし料理が「応援メニュー」としてランチに盛り込まれ、地域の方にオランダとカナダの食文化を知っていただくよい機会となった。2021年7月12日～7月16日の5日間で「オランダ応援メニュー」が、2021年7月19日～7月21日の3日間で「カナダ応援メニュー」が提供された（図8、図9）。



図8 オランダ応援メニュー



図9 カナダ応援メニュー

（3）カナダのパラリンピアンとのオンライン交流

岐阜県のご支援の下、2021年8月20日にパラリンピックに出場するカナダの陸上選手2人とのオンライン交流会が開催された。本学科から学生5名がオンラインにて参加し、これまでのホストタウン活動を英語で紹介した。また学生達はトップアスリート達の実際の食生活の様子について質問する機会を得て、スポーツ栄養の学習を深める貴重な経験となった。

6. ホストタウン活動の功績

これまでの岐阜県・各務原市・岐阜市と連携したホストタウン食文化推進活動に対し、2021年9月28日、内閣官房オリパラ事務局主催による「ホストタウン自治体・関係者への表彰状・感謝状オンライン贈呈式」にて感謝状を受けた（図10）。この感謝状は東京2020大会に向けたホストタウンの取り組みにおいて、顕著な功績のあった民間の個人・団体等に贈呈されるものである。

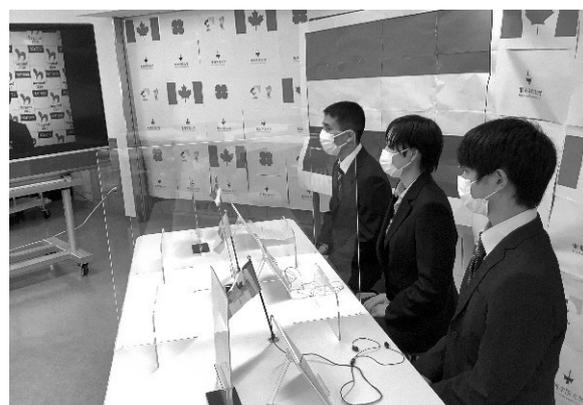


図10 感謝状のオンライン贈呈式

市橋 美穂・杉岡 菜穂・川瀬 麻緒・岡村 摩耶・平光 美津子・長屋 紀美江・木村 孝子・棚橋 亜矢子
アンドリュー デュアー・伊藤 泰啓・永井 吉浩・清水 康成・豊吉 彩乃・デュアー 貴子

また同日、岐阜県主催オンライン懇談会において、これまでの活動の振り返りや今後取り組んでいきたいことなどを県の方や大使館の方を交えて話し合う貴重な振り返りの機会を頂いたことで、今後の課題や方向性が見える良い学習の機会となった。

7. おわりに

世界のおもてなし料理プロジェクト、世界のおもてなし料理レガシープロジェクトに、岐阜県・各務原市・岐阜市のご支援の下、管理栄養学科の学生が参加する機会を頂いたことで、ホストタウン相手国の食文化のみならず文化的・歴史的・宗教的背景などを学ぶ大変貴重な体験学習の機会となった。

新型コロナウイルス感染症の影響もあり、自粛を余儀なくされた活動もあったが、感染症予防に注意を払いながら、キッチンカーによる出店が展開できたことや、地元ホテル（岐阜グランドホテル）の協力による、ホテル直営レストランでのおもてなし料理提供などによって、地域の多くの方にオランダやカナダの食文化について興味を持ってもらえたのではないかと考えられる。

現在これらプロジェクトのホームページでは、考案されたおもてなし料理のレシピは、レシピ考案に際して込められたおもてなしの意図と共に紹介されている。

また、管理栄養学科の学生が考案したこれらオランダ・カナダ料理動画は、岐阜県地域スポーツ課 SNS (Twitter、Facebook、Instagram、YouTube) で #GifuCanada のハッシュタグで公開されている。

東京 2020 大会をはじめ、これらのホストタウン活動について内閣官房オリパラ事務局は“持続可能な取り組み”をキーワードとしている。今後とも考案したおもてなし料理を通じて、多くの方に相手国の食を始めとする様々な文化に触れて欲しいと思う。今後も本学科において継続してオランダ・カナダの食文化を推進するホストタウン活動を様々なかたちで展開したいと考えている。

謝辞

ホストタウン食文化推進活動に対し、ご協力を賜りました各務原市広報課様、岐阜グランドホテル様、自家焙煎珈琲工房ひぐち様に厚く御礼申し上げます。

参考文献

- 1) Light up HOST TOWN Project 事務局
(入手日：2021年11月1日)
<https://host-town.jp/>
- 2) Light up HOST TOWN Project 事務局
世界のおもてなし料理プロジェクト
公式ホームページ (入手日：2021年11月1日)
<https://host-town.jp/cooking/>
- 3) 文部科学省科学技術学術審議会資源調査分科会
日本食品標準成分表 2020 七訂
- 4) 国際食糧農業機関 (FAO)
2018 年度発表データより

Presenting Dutch and Canadian Food Culture as Part of Gifu's Host Town Activities II

ICHIHASHI Miho, SUGIOKA Naho,
KAWASE Mao, OKAMURA Maya,
HIRAMITSU Mitsuko,
NAGAYA Kimie, KIMURA Takako,
TANAHASHI Ayako, Andrew DEWAR,
ITO Yasuhiro, NAGAI Yoshihiro,
SHIMIZU Yasunari,
TOYOSHI Ayano and DEWAR Takako