

# 工学部学生における地域の食品に関する教育とその認知度

本田 洋之<sup>†</sup>

## Education and Awareness of Local Foods among Engineering Students

Hiroyuki HONDA<sup>†</sup>

### ABSTRACT

In the food chemistry class for second-year students of the Department of Life and Environmental Science, Faculty of Engineering, education on local foods was provided. Students prepared presentation materials about their hometown cuisine or agricultural products in Microsoft PowerPoint, and introduced the foods in an oral presentation format during the class. Students gained knowledge of local foods while gaining experience in presentations. The questionnaire was also conducted to investigate students' awareness of local foods. The students' awareness of foods outside of their hometowns was low, and that in some cases the awareness of common agricultural products was high, but the awareness of variety names was low. It was also found that although the awareness of Japanese sweets was low, many students wanted to try them.

**Key Words:** local foods, presentation, Tsugaru, Nambu

**キーワード:** 郷土料理, プレゼンテーション, 津軽, 南部

### 1. はじめに

日本の人口減少・少子高齢化が進む中、2014年に日本政府は「地方創生」の政策を打ち出した。「まち・ひと・しごと創生総合戦略」<sup>1)</sup>の中では、将来にわたって「活力ある地域社会」を実現するために、地方の魅力を育み、地方の人口減少を和らげるという方向性が示されている。青森県においても「まち・ひと・しごと創生青森県総合戦略」が策定された<sup>2)</sup>。その中で、若者の県

内定着・還流が課題となっていること、青森の魅力ある暮らしを若者が理解する機会の提供や、青森の魅力を国内外に発信できる人財の育成の重要性が示されている。青森県は、その地域ごと（津軽、下北、南部；表1）に特色のある食文化を有しており<sup>3,4)</sup>、インターネット上でも多くの魅力的な食品が紹介されている<sup>5,6)</sup>。農林水産省が制定した「第3次食育推進基本計画」では「食文化の継承に向けた食育の推進」が重点課題の1つとされており<sup>7)</sup>、青森県では郷土料理を小・中学校の学校給食のメニューに導入する食育の試みや、青森県の「ふるさと産品消費県民運動」の推進など、地域の食文化を広め、伝承する活動が進められている<sup>8)</sup>。

一方で、現代は社会の変化や物流の発達など

令和3年 10月27日受付

令和4年 1月31日受理

<sup>†</sup> 工学部生命環境科学科・講師

表 1 青森県各地域の市町村

| 地域 | 市町村  |
|----|--|
| 津軽 | 青森市, 黒石市, 五所川原市, つがる市, 平川市, 弘前市, 鯉ヶ沢町, 板柳町, 今別町, 大鰐町, 外ヶ浜町, 鶴田町, 中泊町, 平内町, 深浦町, 藤崎町, 田舎館村, 西目屋村, 蓬田村 |
| 下北 | むつ市, 大間町, 風間浦村, 佐井村, 東通村   |
| 南部 | 十和田市, 八戸市, 三沢市, おいらせ町, 五戸町, 三戸町, 七戸町, 田子町, 東北町, 南部町, 野辺地町, 階上町, 横浜町, 六戸町, 新郷村, 六ヶ所村                  |

市町村内は五十音順

により, 全国どこでも同じ食品を食べられる「食の均一化」が進み, 地域性のある料理が家庭で食べられなくなりつつある<sup>9)</sup>。地域の食品に関して, 本学の学生の理解・関心についての資料は無く, 大学で食文化を学ぶ機会も少ないのが現状である。工学部生命環境科学科では食品などの理系科目を主としたカリキュラムが組まれているが, その現行カリキュラムの中でも食品の観点から北東北地域の魅力を知ることは十分に可能であると考えられる。すなわち, 食の均一化により食べる機会が減少している地域固有の食品を知り, その特徴を理解することは, 北東北地域の食品の魅力への気づきをもたらすことにつながる。

そこで, 本学科2年生対象の食品化学の授業において, 地域の食品に関する教育を取り入れた。本稿では, その教育の取り組みを紹介するとともに, 地域の食品についての学生の認知度の現状について報告する。

## 2. 実施方法

2019 年～2021 年の生命環境科学科の食品化学の授業にて, 学生に出身地周辺の食品（郷土料理・農産物）を Microsoft PowerPoint を用いて発表形式で紹介してもらった。発表者数は, 2019 年: 25 人, 2020 年: 25 人, 2021 年: 29 人であった。学生の出身地の内訳は表 2 の通りであった。

表 2 学生の出身地

| 実施年    | 人数 (人) |    |    |    |    |   |
|--------|--------|----|----|----|----|---|
|        | 南部     | 津軽 | 下北 | 岩手 | 秋田 | 他 |
| 2019 年 | 14     | 4  | 0  | 1  | 3  | 3 |
| 2020 年 | 10     | 4  | 0  | 5  | 4  | 2 |
| 2021 年 | 16     | 3  | 0  | 5  | 2  | 3 |

具体的には以下のように実施した。

- ・紹介する食品は学生 1 人あたり 1 つとした。
- ・出身地の食品をよく知らない場合は, 他地域の食品を発表してもよいこととした。
- ・学生は食品の写真・絵, および説明を付けたスライドを授業外の時間に作成し, 事前に担当教員にメールで提出することとした。
- ・授業中に発表時間を設け, その食品の特徴（食品の産地, 原材料・成分, 味の特徴, 作り方, 栄養など）について 1 人あたり 1 分で説明した。
- ・発表後, 質疑応答を行った。

なお, 学生には, 発表の目的として以下の 2 点を提示した。

- ・地域の食品について知識を深める。
- ・プレゼンテーションのスキルを向上する。

評価は発表者間での相互評価とし, 発表終了後にアンケート調査を行った。調査は質問紙法・記名式で行った。設問は以下の通りである（すべて複数回答可）。

- (1) 発表を聞いて興味を持った食品は何か。
- (2) 発表のしかたが良かった人は誰か。
- (3) 今日初めて知った食品は何か。
- (4) (3) のうち, 食べてみたいものは何か。  
(2020 年, 2021 年のみ設定)
- (5) 感想 (自由記入)

アンケートはただちに回収した。回収率は 100% であった。アンケートの(1)および(2)の点数に応じて, 学生の成績評価に加点した。

## 3. 結果および考察

### 3.1 発表と学生の感想

学生は, 1 人ずつとくに問題なく発表を行うこ

とができた。発表した食品の栄養については、記載されている栄養成分表示を示す、あるいは原材料から推定するなどにより言及していることが多かった。学生からの感想として、「発表形式なのが楽しかった」「色々な食品を知ることができて楽しかった」「興味を持つことができたのでよかった」という声があり、概ね好評であった。「他の発表者の話を聞いて、知らない郷土料理を知ることができた」「自分の出身県にも知らない食品があることに驚いた」「郷土料理には汁物の種類が多いことが分かった」「スーパーなどで気にしながら見てみようと思った」との感想が寄せられ、地域の食品について広く知る機会になったと考えられる。「食べてみたい」「自分で作ってみたい」という感想も多くあった。

発表のしかたに関しては、「他の学生の発表のしかたを見ることで勉強になった」「他の発表者のスライドは様々な工夫がされていてよかった」「原稿を準備したが緊張や準備不足でうまく話せなかった」「時間に合わせて話すのが難しかった」との感想があった。発表の時間配分や事前の準備・練習が重要であること、写真・絵がある程度多いほうが見る人を引き付けること、説明の仕方によって独自性を出すことができることなど、プレゼンテーションを行う上での学び・気づきを回答した学生もいた。本授業は2年生以上の学生に開講しているが、受講した中の4年生は卒業研究で既に中間発表を経験しているため、PowerPoint ファイルのノート欄にセリフを書いておくなど準備がしっかりできており、2年生との差が感じられた。

### 3.2 地域の食品に関する学生の認知度

全体として、一般によく知られる農産物（りんご、にんにくなど）の認知度は高い傾向にあった。2019年の発表で紹介された食品の中で、最も認知度が低かったのは、「ごしょ山宝汁」および「イラブー汁」であった（表3）。「ごしょ山宝汁」とは、奥津軽の「きのこ汁」をベースに五所川原商工会議所女性会が創作した料理

表3 食品の認知度（2019年）

| 食品      | 出身地 | 認知度 (%) |
|---------|-----|---------|
| にんにく    | 南部  | 100     |
| りんご     | 津軽  | 100     |
| いちご煮    | 南部  | 96      |
| せんべい汁   | 南部  | 96      |
| 南部せんべい  | 南部  | 96      |
| いぶりがっこ  | 秋田  | 92      |
| 黒にんにく   | 南部  | 92      |
| バター餅    | 秋田  | 88      |
| 煮しめ     | 南部  | 80      |
| タラの子和え  | 南部  | 72      |
| けの汁     | 津軽  | 64      |
| しそ巻き    | 南部  | 64      |
| そばもち    | 南部  | 64      |
| こびりっこ   | 南部  | 52      |
| だし      | 山形  | 40      |
| ひっぱりうどん | 山形  | 40      |
| かにばつと   | 岩手  | 36      |
| きんかもち   | 南部  | 32      |
| けいらん    | 南部  | 32      |
| 臭豆腐     | 台湾  | 32      |
| はたはた寿し  | 秋田  | 32      |
| イラブー汁   | 南部  | 24      |
| ごしょ山宝汁  | 津軽  | 24      |

食品が作られる地域と出身地は一致しない場合がある。

である。つくね芋、きのこなど地域の農産物をふんだんに使用しているのが特徴である<sup>10)</sup>。全体の認知度は24%であり、地元の津軽地域出身の学生における認知度も50%にとどまっていたことから、「ごしょ山宝汁」の認知が五所川原市周辺の狭い地域にとどまっていることが推測される。

2020年の発表で、認知度が最も低かったのは、岩手県出身の学生が紹介した「ひゅうず」であった（表4）。「ひゅうず」とは、小麦粉を練った皮に黒砂糖、くるみ、味噌を入れて、半月状に折って茹でたものであり<sup>11)</sup>、おやつ、あるいはお盆のお供え物とされている。岩手県沿岸地域では「ひゅうず」と呼ばれるが、青森県南部地域では「かますもち」などと呼ばれる<sup>12)</sup>。2019年に「きんかもち」（表3）という名前で紹介されたが、地元の南部地域出身の学生に限定した場合でも、その認知度は29%（14人中4人）であった。「ごしょ山宝汁」が近年になって開発された料

表 4 食品の認知度 (2020年)

| 食品       | 出身地     | 認知度 (%) |
|----------|---------|---------|
| にんにく     | 南部      | 100     |
| 長芋       | 南部      | 100     |
| りんご      | 津軽      | 100     |
| バラ焼き     | 南部      | 92      |
| いぶりがっこ   | 秋田      | 88      |
| いちご煮     | 南部      | 84      |
| ひつつみ     | 南部, 岩手* | 80      |
| ちゃんちゃん焼き | 南部      | 76      |
| かつけ      | 南部      | 68      |
| ジュンサイ    | 秋田      | 68      |
| ジュノハート   | 南部      | 60      |
| しょつつる鍋   | 秋田      | 60      |
| 阿房宮      | 南部      | 56      |
| けの汁      | 津軽      | 52      |
| 二子さといも   | 岩手      | 52      |
| あすなろ卵    | 津軽      | 48      |
| 久慈良餅     | 津軽      | 48      |
| うす焼き     | 岩手      | 40      |
| さるなし     | 岩手      | 40      |
| ちょろぎ     | 秋田      | 24      |
| とろろ饅頭    | 南部      | 20      |
| 桃生茶      | 宮城      | 16      |
| こづゆ      | 福島      | 16      |
| ひゅうず     | 岩手      | 8       |

食品が作られる地域と出身地は一致しない場合がある。

\*ひつつみは2人の学生が別々に発表した。

理であるのとは対照的に、「ひゅうず」・「きんかもち」は100年以上前から家庭で作られ食べられている<sup>13)</sup>。しかし、青森県南部地域から岩手県にまたがる広い地域に分布するにも関わらず、若い世代に十分に受け継がれているとはいえない。

2021年の発表で、認知度が最も低かったのは、津軽地域出身の学生が紹介した「がっばらもち」であった(表5)。「がっばらもち」とは、米のかす(糊かす)と砂糖を混ぜて焼いたおやつである<sup>14)</sup>。名前の由来は、フライパンで「がっばら」と裏返すことから来ていると言われている。「がっばらもち」の認知度が低い要因として、津軽出身の学生が少なかった(4名)ことが挙げられる。さらに、若い年齢層では和菓子に対する支出額が少ないこと<sup>15)</sup>、大学生の調査結果にお

表 5 食品の認知度 (2021年)

| 食品        | 出身地 | 認知度 (%) |
|-----------|-----|---------|
| 南部せんべい    | 南部  | 100     |
| りんご       | 津軽  | 100     |
| きりたんぽ     | 秋田  | 97      |
| もち        | 岩手  | 97      |
| 黒にんにく     | 南部  | 97      |
| 盛岡冷麺      | 岩手  | 93      |
| バラ焼き      | 南部  | 90      |
| 食用菊       | 南部  | 90      |
| いぶりがっこ    | 秋田  | 86      |
| 浜育ち(塩辛)   | 南部  | 86      |
| いちご煮      | 南部  | 83      |
| くじら汁      | 南部  | 69      |
| サバーガー     | 南部  | 66      |
| かつけ       | 南部  | 59      |
| なかよし      | 南部  | 55      |
| 豆しとぎ      | 南部  | 55      |
| 三島シトロネ    | 南部  | 55      |
| トラピストクッキー | 北海道 | 48      |
| へっちょこだんご  | 岩手  | 38      |
| 寒締めほうれん草  | 岩手  | 34      |
| あかはたもち    | 南部  | 31      |
| カンジャンケジャン | 南部  | 28      |
| 切り込み      | 南部  | 28      |
| あおりもり藍    | 津軽  | 28      |
| 階上早生      | 南部  | 21      |
| どんこなます    | 岩手  | 17      |
| あざら       | 宮城  | 14      |
| おくずかけ     | 宮城  | 10      |
| がっばらもち    | 津軽  | 7       |

食品が作られる地域と出身地は一致しない場合がある。

いても、洋菓子に比べて和菓子の調理経験が顕著に低いことが知られている<sup>16)</sup>。これらのことから、本学学生においても家庭で和菓子を食べる機会が低下していることが推測される。

### 3.3 学生の出身地と認知度の関係

福島県の「こづゆ」、宮城県の「桃生茶」、 「おくずかけ」、 「あざら」、 および沖縄県の「イラブー汁」は認知度が低かった。本学には北東北出身の学生が多く、出身地から離れた地域の食品であるため、認知度が低かったと考えられる。

表6には、出身地の違いによって認知度に30ポ

表 6 出身地によって認知度が異なった食品

| 食品       | 生産地   | 認知度(%)   |          |          |
|----------|-------|----------|----------|----------|
|          |       | 南部<br>出身 | 津軽<br>出身 | 県外<br>出身 |
| 2019年    |       |          |          |          |
| こびりっこ    | 南部・岩手 | 64       | 25       | 43       |
| そばもち     | 南部・岩手 | 93       | 25       | 29       |
| けの汁      | 津軽    | 71       | 100      | 29       |
| はたはた寿し   | 秋田    | 21       | 25       | 57       |
| 2020年    |       |          |          |          |
| 阿房宮      | 南部    | 90       | 50       | 27       |
| かけ       | 南部・岩手 | 100      | 25       | 55       |
| けの汁      | 津軽    | 80       | 100      | 9        |
| 久慈良餅     | 津軽    | 60       | 75       | 27       |
| しょつつる鍋   | 秋田    | 40       | 25       | 91       |
| うす焼き     | 岩手    | 30       | 0        | 64       |
| 二子さといも   | 岩手    | 40       | 0        | 82       |
| ひつつみ     | 南部・岩手 | 100      | 25       | 82       |
| 2021年    |       |          |          |          |
| なかよし     | 南部    | 69       | 33       | 40       |
| くじら汁     | 南部    | 81       | 33       | 60       |
| かけ       | 南部・岩手 | 88       | 33       | 20       |
| サバーガー    | 南部    | 81       | 33       | 50       |
| 三島シトロン   | 南部    | 75       | 33       | 30       |
| あおもり藍    | 津軽    | 31       | 67       | 10       |
| トピ スクッキー | 北海道   | 56       | 0        | 50       |

イント以上の差があった食品を示した。これらの食品は限られた地域で生産され、他地域での流通が少ないと推測される。食用菊（2021 年）の認知度は 90%（表 5）と、よく知られているのに対し、「阿房宮」（2020 年）の県外出身者における認知度は 27%（表 6）であり、「阿房宮」という品種名の認知は県外に広まっていないと考えられる。「階上早生」は蕎麦の品種であり、八戸市および階上町の複数の蕎麦屋で食べることが可能であるが、認知度は 21%（表 5）、南部出身の学生における認知度に限っても 19%（16 人中 3 人）という低水準であった。階上町が商標登録<sup>17)</sup>を行うなど、ブランド化を推進している品種であるにも関わらず、地域の若者には浸透していないと考えられる。

### 3.4 学生が食べてみたいと回答した食品

表 7 食べてみたいと回答があった食品（上位のみ抜粋）

| 食品        | 人数<br>(人) |
|-----------|-----------|
| 2020年     |           |
| 久慈良餅      | 9         |
| ひゅうず      | 9         |
| 桃生茶       | 9         |
| とろろ饅頭     | 8         |
| 2021年     |           |
| がっばらもち    | 8         |
| トラピストクッキー | 7         |
| カンジャンケジャン | 7         |

アンケートで「食べてみたい」と回答があった食品には、上位に和菓子（久慈良餅、ひゅうず、とろろ饅頭、がっばらもち）が多い傾向にあった（表 7）。前述の通り、和菓子の認知度は低い傾向にあるものの、発表を聞いて初めて知った和菓子に対して、興味を持った学生がいたことが分かった。近年では「日本人の和菓子離れ」が進んでいると言われており<sup>18,19)</sup>、本調査における認知度の低さに表れていた。一方、和菓子を食べてみたいと回答した学生が多かったことに加え、大学生における和菓子の喫食経験は少ないものの、嗜好性は必ずしも低くないとする調査結果もあることから<sup>20,21)</sup>、和菓子は若者に潜在的な需要がある可能性がある。近年、和菓子に関連した漫画が増加し<sup>22)</sup>、SNS で和菓子が話題となることもあり<sup>23)</sup>、その良さが見直されつつある。学生が知らない（食べた経験がない）和菓子に興味を持つことは困難であるため、まずは和菓子を知る機会を増やすこと、具体的には喫食経験が減少している和菓子を実際に食べてもらうことが、地域の和菓子文化の継承のためには有効かもしれない。

## 4. おわりに

今回のアンケート調査では、出身地域以外の食品についての認知度は低いこと、一般的な農産物の名前は知っているが、「阿房宮」「階上早生」といった品種名は知らない場合があるこ

とが分かった。また、「きんかもち」(ひゅうず)、「がっぱらもち」などの和菓子の認知度は低い反面、それらの和菓子を食べてみたいと回答した学生も存在し、和菓子には潜在的な需要がある可能性が示唆された。調査当初は和菓子への着目をしていなかったため、本調査項目の結果のみで和菓子への嗜好性に関する正確な評価をすることは難しい。今後、和菓子に関する質問項目を設定することで精緻化したい。

本学科の2年生は発表形式で話す機会が少なく、慣れていないと思われるため、今後も他の授業等を利用してプレゼンテーションの経験を積む機会をさらに設けたい。また、学生が興味を持った食品を実際に食べる経験を持つことで、地域の郷土料理や農産物と、それらの魅力をさらに知り、興味を持つことにつながるとされる。

## 謝 辞

調査にご協力いただきました学生の皆様に心より感謝申し上げます。

## 参考文献

1. 第2期「まち・ひと・しごと創生総合戦略」(2020 改訂版) (<https://www.chisou.go.jp/sousei/info/pdf/r02-12-21-senryaku2020.pdf>) 2021 年 10 月 19 日アクセス
2. 青森県企画政策部企画調整課, まち・ひと・しごと創生青森県総合戦略(<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kikaku/seisaku/files/2ndstrategy.pdf>) 2021 年 10 月 19 日アクセス
3. 日本の食生活全集青森編集委員会編, 聞き書 青森の食事 日本の食生活全集 2, 農山漁村文化協会 (1986)
4. 安田智子, 北山育子, 次世代に伝え継ぐ青森県の家庭料理 (第 3 報) 一副業について一, 東北女子短期大学紀要, 58, 61-69 (2020)
5. 青森のうまいものたち (<https://www.umai-aomori.jp/>) 2021 年 10 月 19 日アクセス
6. あおもり食育検定委員会, あおもり食育検定 公式テキスト 2021 (2021)
7. 農林水産省, 第3次食育推進基本計画 (<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kihonkeikaku.pdf>) 2021 年 10 月 20 日アクセス
8. 青森県, 第3次青森県食育推進計画 (<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/sanzen/files/3rd-shokuikuakeikakuhon.pdf>) 2021 年 10 月 20 日アクセス
9. 茂木美智子, 食生活の変遷と消費行動, 改訂フードスペシャリスト論, 日本フードスペシャリスト協会編, 建帛社, 35-48 (2004)
10. ごしょ山宝汁|青森のうまいものたち (<https://www.umai-aomori.jp/mealtour/foodarea03/gosho-sanpojiru.html>) 2021 年 10 月 19 日アクセス
11. 日本の食生活全集青森編集委員会編, 聞き書 岩手の食事 日本の食生活全集 3, 農山漁村文化協会 (1985)
12. 北山育子, 青森県南部地方における「かますもち」, 東北女子短期大学紀要, 58, 1-8 (2020)
13. きんかもち|青森のうまいものたち (<https://www.umai-aomori.jp/local-cuisine/about-local-cuisine/kinkamochi.html>) 2021 年 10 月 19 日アクセス
14. がっぱらもち 青森県|うちの郷土料理: 農林水産省 ([https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/gappara\\_mochi\\_aomori.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/gappara_mochi_aomori.html)) 2021 年 10 月 19 日アクセス
15. 全国菓子工業組合連合会, お菓子の生産や消費 世帯主の年齢別でお菓子の消費を見た場合 (<http://www.zenkaren.net/wp-content/uploads/2013/02/331324c59980.pdf>) 2021 年 12 月 31 日アクセス
16. 村上陽子, 大学生における和菓子の学習状況および調理経験, 静岡大学教育学部研究報告 (教科教育学篇) 41, 177-192 (2010)
17. 階上町, 商標登録 第 5112587 号 (2007)
18. 日本人の和菓子離れが進み…スイーツブーム 30 年史から見えること (阿古 真理) | 現代ビジネス | 講談社 (<https://gendai.ismedia.jp/articles/-/59624>) 2021 年 10 月 19 日アクセス
19. <和菓子に関する調査>和菓子は格式高過ぎる? 非日常的なイメージが購買頻度に影響約 7 割が「和菓子が好き」と回答するも, 全体の半数以上が洋菓子を主に購入 ([https://corp.allabout.co.jp/files/2017/05/170509\\_1.pdf](https://corp.allabout.co.jp/files/2017/05/170509_1.pdf)) 2021 年 10 月 19 日アクセス
20. 村上陽子, 和菓子の嗜好性および喫食状況に関する研究, 静岡大学教育学部研究報告 自然科学篇, 59, 21-36 (2009)
21. 村上陽子, 大学生における和菓子の食嗜好性について,

- 静岡大学教育学部附属教育実践総合センター紀要, 17, 65-74 (2009)
22. 安藤なつみ, 私たちはどうかしている, 講談社 (2017)
23. SNS で話題 美しすぎる和菓子「空ノムコウ」(<https://satoyamatsubei.shop-pro.jp/?pid=153054432>) 2021 年 10 月 19 日アクセス

## 要 旨

工学部生命環境科学科 2 年生対象の食品化学の授業において、地域の食品に関する教育を行った。学生は出身地周辺の郷土料理または農産物について Microsoft PowerPoint を用いて事前にスライド資料を作成し、授業中に発表形式でその食品を紹介した。これにより学生がプレゼンテーションの経験を積みながら、地域の食品についての知識を得ることをねらいとした。合わせてアンケートを実施し、地域の食品についての学生の認知度を調査した。出身地以外の食品についての認知度が低いこと、一般的な農産物の認知度は高いが品種名の認知度は低い場合があることが分かった。また、和菓子の認知度は低いものの、和菓子を食べてみたい学生は多いとの結果も得られた。

**キーワード:** 郷土料理, プレゼンテーション, 津軽, 南部