

# 郷土料理から分かるふるさとの様子

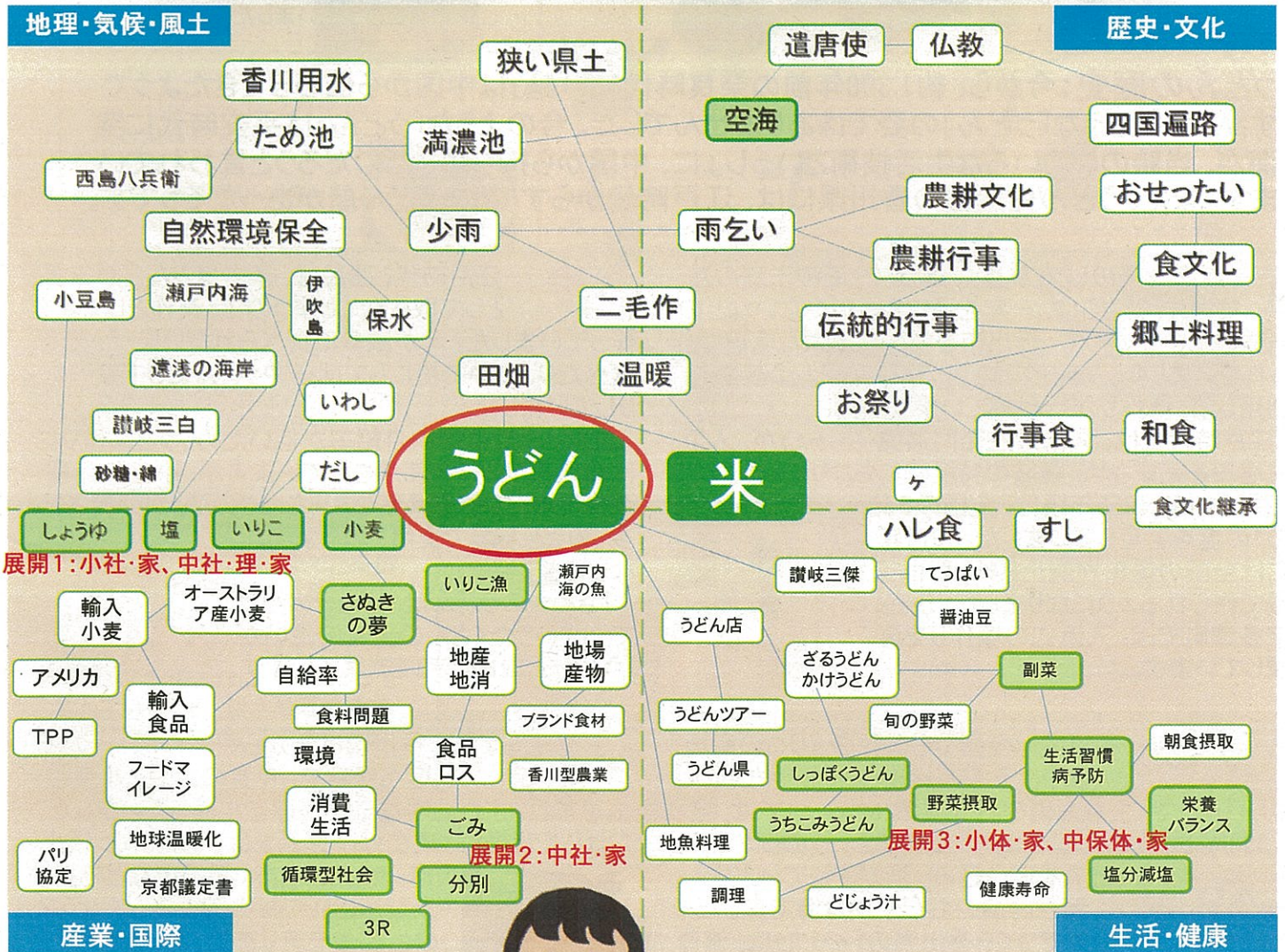
郷土料理って何?どんなものを言うのかな?



その土地の気候や風土から生まれた産物や食材を使って、その土地独特の料理法で作られて、食べ継がれてきたものだよ。



撮影:定谷晴子



展開1:小社・家、中社・理・家

展開2:中社・家

展開3:小体・家、中保体・家

マップ中に緑色に塗りつぶしている言葉は、資料中に記載があるものです。

郷土料理って、いろんなことつながっているんだね。つながっていることについて調べてみよう。





# 展開2：うどんと環境問題について

香川県では、1年間で県民1人あたりの年間うどん消費量は230玉で、全国平均の4倍も食べるそうです。香川県内にさぬきうどんを提供する店は800軒以上あるといわれ、おいしいうどんを食べに、全国から人がやってきます。

一方で、「客を待たせずにおいしいうどんを提供したい」、「讃岐うどんはコシが命なので、時間を置いたうどんは出さない」、「工場ですうどんを製造する工程で、切れ端などの部分が出てしまう」などの理由から、廃棄うどんの量も多く、年間3,000トン以上ものうどんが廃棄されているといわれています。また、うどんのゆで汁、うどんだしの材料であるだし昆布やだしかつお、うどん店で使っているお箸も廃棄物(ごみ)となります。

ごみを減らし、循環型社会を実現するために、うどん店や関係機関ではどのような取組をしているのでしょうか。

## 1. 循環型社会を推進する3Rの取組

エネルギー消費量や二酸化炭素排出量を抑えるために、廃棄うどんなどをごみとして廃棄処分するのではなく、リデュース、リユース、リサイクルの3Rの取組により、廃棄物を減らし、持続可能な循環型社会のシステム・モデルを構築しようという取組や工夫がされています。



「3Rキャンペーンマーク」

### 「リデュース」(発生抑制)の例

- 〇 割り箸のかわりに、樹脂製の箸を置く。



### 「リユース」(再使用)の例

- 〇 だし昆布を天ぷらにして提供する。
- 〇 うどん生地のはしを再度生地に使用する。



### 「リサイクル」(再生利用)の例

- 〇 廃棄うどんからバイオエタノールや肥料を製造する。(右図)
- 〇 うどん店や飲食店から出る割りばしをリサイクルし、紙を作る。



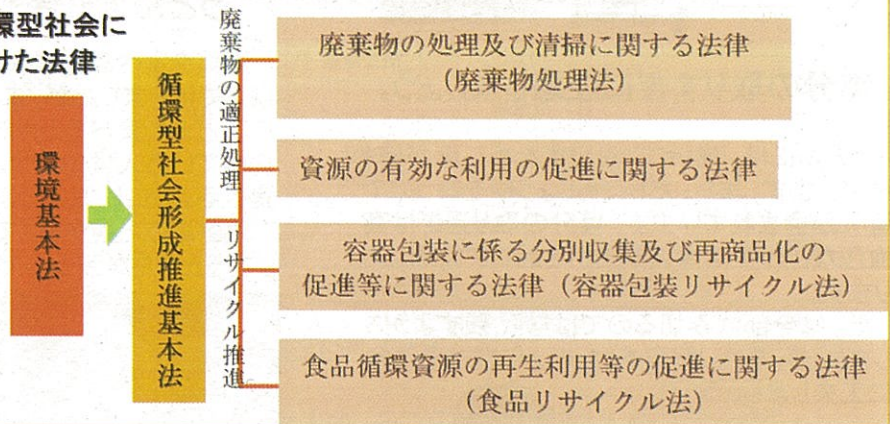
香川型環境学習教材 さぬきっ子 環境スタディ

### うどんのゆで汁の処理

うどんのゆでる時や、ゆでた後麺を洗って冷やす過程で大量の水を使い、同時に大量のうどん排水が発生します。うどんのゆで汁は、自然環境で分解されにくいデンプンを含んでいるため、排水処理やゆで汁のリサイクルが工夫されています。

- 〇 香川県は条例で排水処理を義務付けたり、「うどん店排水処理対策マニュアル」を作成してうどん店に普及啓発を図っている。
- 〇 うどんのゆで汁から石けんを作る。

### 循環型社会に向けた法律



参考資料：[http://www.japanfs.org/ja/news/archives/news\\_id034955.html](http://www.japanfs.org/ja/news/archives/news_id034955.html)  
 うどんのゆで汁で2, 3度美味しい〜ゆで汁からのバイオエタノール生産と水資源リサイクル〜  
 渡辺 昌規(広島国際学院大学大学院工学研究科物質工学専攻 准教授)  
 引用資料:香川型環境学習教材 さぬきっ子 環境スタディ  
 「3Rキャンペーンマーク」 リデュース・リユース・リサイクル推進協議会

※関連教科  
 中学校公民「私たちと国際社会」  
 中学校技術・家庭科家庭分野「私たちの消費生活と環境」  
 (別添:指導案、ワークシート)