

私たち…

成安造形大学学生主催

## 「鯉する伊庭っこ」プロジェクト

成安造形大学の総合領域に所属する学生三年生が主催となって、「伊庭特有の暮らしを全国に発信し、伊庭内部のコミュニティを活性化させる」ことを目的に結成されたアートプロジェクト集団

普段は「体験を作る」デザインの勉強をしています



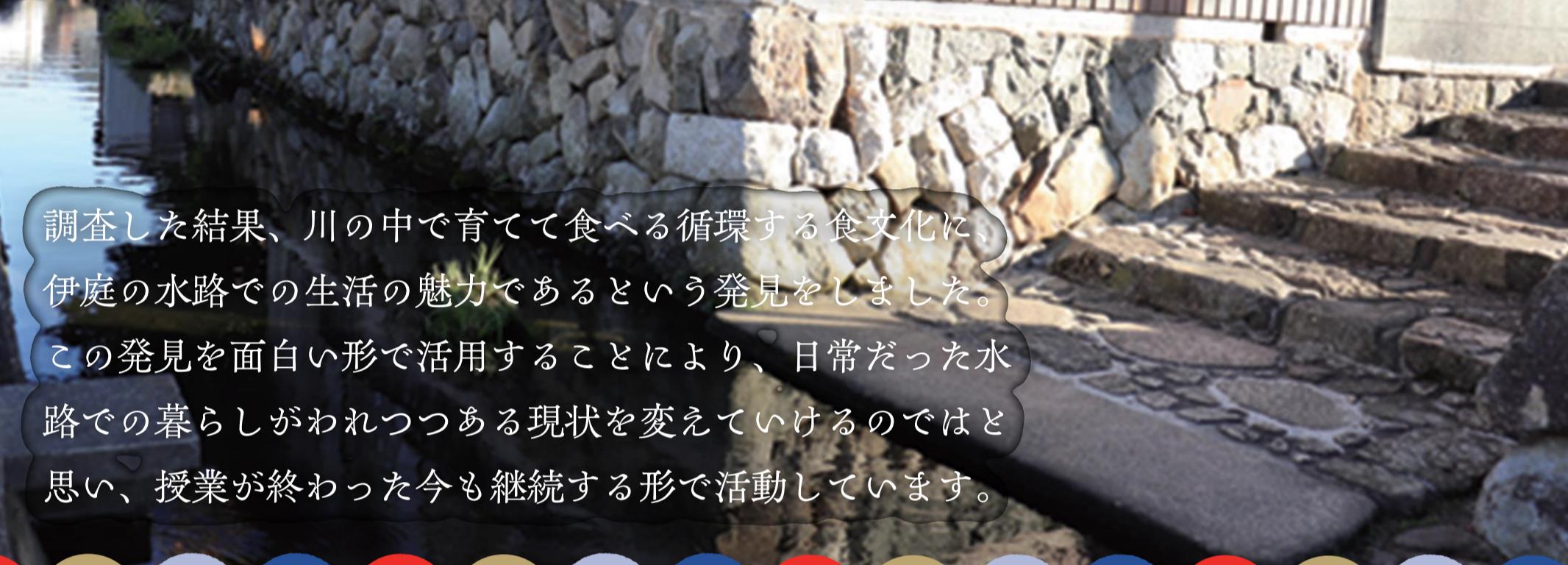
滋賀県大津市おごと温泉にある芸術大学「成安造形大学」総合領域総合デザインコースは、「コト」「モノ」「情報」のデザイン分野を横断的に学び、企画提案力を身につけ、自ら企画を設計し実践する…そんな学校です。

「鯉が食べたい」がきっかけでした



「地域の見えない魅力」を新たな面白い体験が生まれる商品デザインを作る授業の中、伊庭町に住む生徒の「川から取ってきた鯉を食べる習慣がいまだにある」という調査報告から、「食べてみたい」というメンバーが集まって調べ始めたのが始まりです。

伊庭町の水路の特徴は川魚と人の共存にある



調査した結果、川の中で育てて食べる循環する食文化に、伊庭の水路での生活の魅力であるという発見をしました。この発見を面白い形で活用することにより、日常だった水路での暮らしにわざつある現状を変えていくけるのではと思い、授業が終わった今も継続する形で活動しています。

考察する

伊庭特有の鯉文化をお土産に

1 現状と理想

住民同士が関わる機会が少なく、観光客もあまり来ないため鯉文化が珍しいと思わないのでは?

現状

伊庭の鯉文化が身近すぎて、地元の人の興味関心がない

理想

伊庭自慢の鯉でウハウハ  
自慢できるものとして伊庭の食文化を認識する

2 推測・仮説

地域外部に鯉との共存文化の価値を伝え、伊庭の知名度を向上できれば、相互作用で地元住民の意識が代わり、伊庭の鯉文化存続につながるのでは?

推測

鯉を食べて共存する文化を、外からの声で伊庭町の人々に自覚してもらう

仮説

みんなで褒め褒めすれば伊庭人ウハウハで鯉を愛てる説

3 企画立案

伊庭町を代表するお土産を作り、お土産を通じて魅力を感じてもらう

話題

お土産を活用した企画で注目を集める。

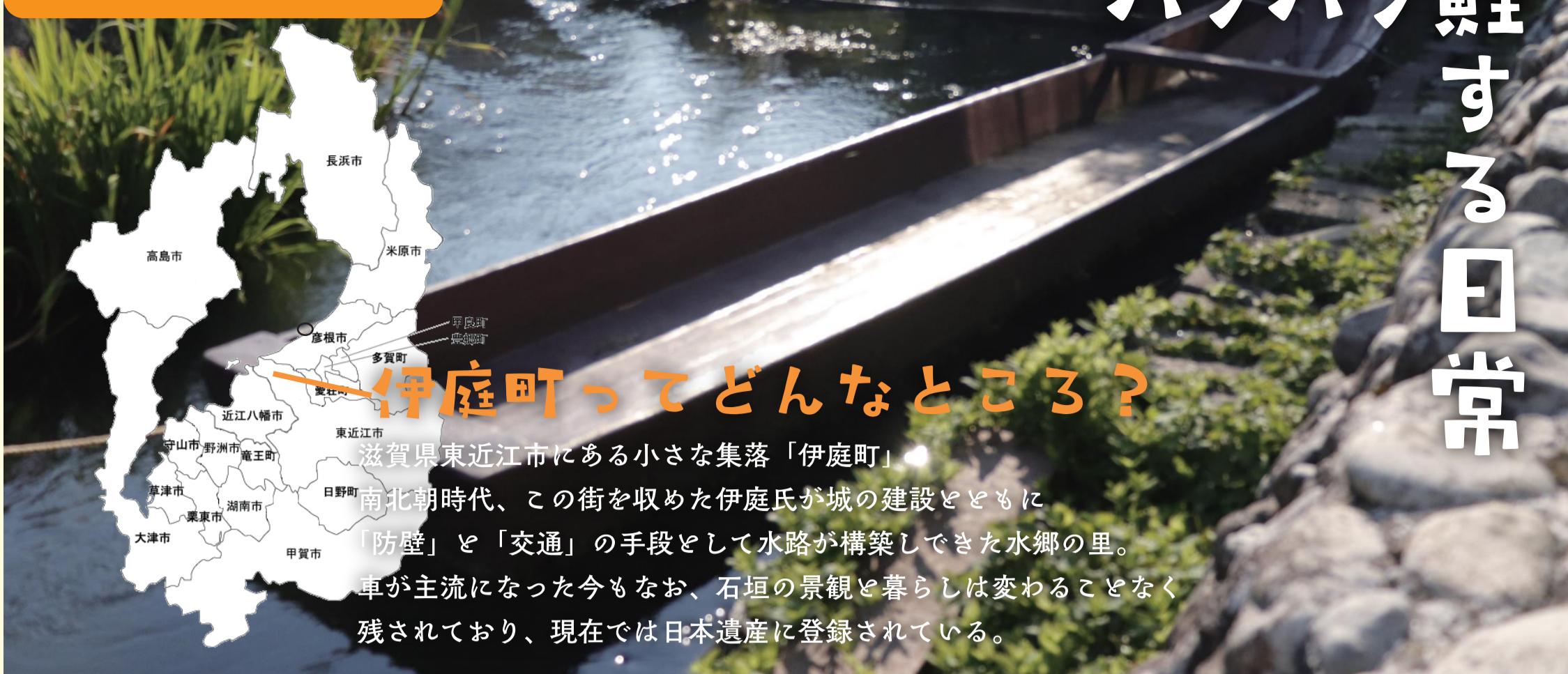
興味

お土産にしたり、写真を撮りたくなるパッケージに。

定着

伊庭のお店で販売。伊庭の人々も手土産に使う。

調査する



伊庭町ってどんなところ?

南北朝時代、この街を收めた伊庭氏が城の建設とともに「防壁」と「交通」の手段として水路が構築してきた水郷の里。車が主流になった今もなお、石垣の景観と暮らしは変わることなく残されており、現在では日本遺産に登録されている。

伊庭町特有の鯉食文化



伊庭城と水路が設備された約640年前から鯉は食べられ続けている。

その時代から続く「伊庭坂下し祭り」では鯉を生きたまま紐で縛り、神様に献上する。

川で獲れた鯉を井戸に移して、泥を吐かせてから捌いて食べる文化が近年まで存在していた。

「わげさ」は愛される伊庭のごちそう



醤油、みりん、酒などの調味料で甘辛く煮詰めた常温保存できる鯉の煮物で、お祝いの席をはじめたい日に食べる。

産後や妊娠中に良いとされたので、卵が見えるよう輪切りでつくられ、伊庭では「わげさ」と呼ばれている。

他の鯉文化との比較



食器についた残飯を鯉に食べさせる  
どちらの地区も鯉を活用している

育てた川の鯉を食べる風習がある  
針江では鯉は家族、吃るのは伊庭だけ



滋賀県東近江市伊庭町

滋賀県高島市針江地区

制作する

鯉するふふ麩

パクッとわげさ味

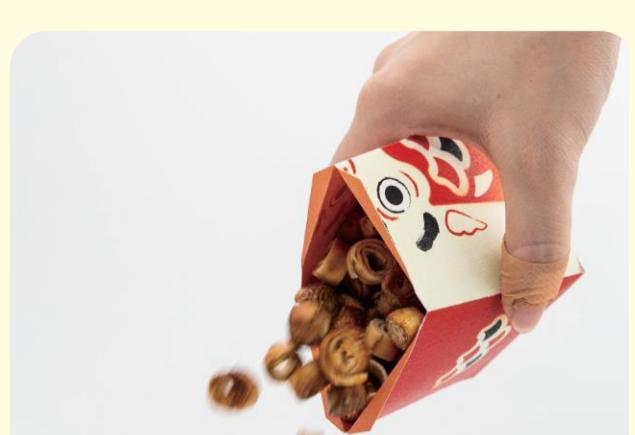


鯉するふふ麩  
パクッとわげさ味



ぱくぱく遊べる 鯉するパッケージ

箱を開けば、餌を求めてパクパクと口を動かす鯉がいっぱい。  
中には伊庭名物のわげさを再現した、鯉の餌にもなる麩菓子が口いっぱいに。



箱を開くと謎の商品説明書が…

お皿にお菓子を写してもよし

底には輪切りにされた鯉の身が

わげさになっちゃった

ぱくぱくおいしい 鯉する麩菓子



他にはない旨みと、お麩のサクサク食感でぱくぱく食べる手が止められない!  
醤油の香ばしい香りと生姜が広がる  
鯉の甘辛煮「わげさ」の  
美味しさを麩菓子で再現しました。