
はじめに

私たちの食生活は豊かさの極みにあり、多様な選択を謳歌しているかのように思われます。しかし、食に起因する多くの健康問題、社会問題がニュースになるたび、改めて食の原点に立ち戻りたいと思うのです。

さいわいなことに、三重県は東にはリアス式海岸と総延長1,000kmもの海岸線を擁することから、海の産物にはこと欠きません。また西側は大台山系をはじめ、多くの山々とそれから流下する質と量共に豊かな河川に恵まれ、山・里・川の産物にもこと欠きません。また何と言っても中央には広い平地が、多くの県民の胃袋を満たす各種の穀物や野菜類・畜産物を育ててきました。また三重県は南北に細長く、温暖な気候と冷涼な気候を併せ持つことから、幅広い産物と加工品が発達してきました。

みえ食文化研究会では、三重の食の原点を模索し、今日まで三重県民である私たちの食を支えてきたいろいろな食材やそれをもとにした郷土料理について、調べてきました。

毎日毎日新しい発見があるのですが、取り敢えず一区切りさせて、今までの調査をまとめておきたいと思い、本書を発行させていただくことになりました。

ところで、本書の書名は、三重県には多くの食材とそれらを活用した郷土料理が数多くみられることから、そのすばらしさを表現したい、伝えたいとの思いから名付けました。

平成13年度から平成15年度の3年に亘り、地産地消ネットワーク三重(代表:石田正昭三重大学生物資源学部教授)にご援助頂き、ここまでこぎ着けることができました。ありがとうございました。

また、平成17年度(2005年度)には財団法人岡田文化財団に助成をいただき、本書刊行の運びとなりました。

会員一同心から感謝申し上げます。

まだまだ、内容など不十分ですが、博学諸氏の忌憚ないご指摘をいただきながら、さらに良いものにしてゆきたいと願っています。

平成18年5月吉日

みえ食文化研究会 会長

成 田 美 代

(三重大学名誉教授)
