

小梅、野沢菜・大根漬けの自隊調理

○ 概要

1964年（小梅は1966年）から50年以上も続く駐屯地伝統行事。地元の食材を利用し、小梅、野沢菜・大根漬けを自隊生産するとともに松本駐屯地女性友の会（現在は山岳部隊婦人の会）から郷土の伝統的な漬け方の指導を受け交流を深めるとともに、隊員に技術の伝承をさせ隊員の食欲増進を図っている。

○ 成果

- ① 地産・地消を促し、フード・マイルージの削減
- ② 食育を促すと同時に、若年隊員への伝統の継承
- ③ SDGsに対する隊員の意識向上

【8つの優先課題との関連及び解決への貢献】

⑤ 省・再生可能エネルギー、防災・気候変動対策、循環型社会

→ 郷土の伝統食品を自隊で調理することにより、地産・地消を促し、持続可能な生産・消費の促進に貢献



小梅漬け



野沢菜漬け



大根漬け