

岩手県田野畑村沼袋地域の郷土食

八戸工業大学
星野研究室企画

「ごど豆」

研究報告会

皆さんは「ごど豆」を知っていますか？ 冷蔵庫がなかった時代から、沼袋地域で食べられていた保存食で、今では作れる人はごくわずかとなり、やがて存在自体が無くなってしまふ恐れがある郷土食です。

今回、八戸工業大学の星野研究室で、田野畑村の「ごど豆」について研究を行い、貴重な結果が得られましたので、地域の皆さんにご報告いたしたいと思います。また、「ごど豆」についての歴史や言い伝え、エピソードなど参加者の皆さんからお伺いしたいと思っていますので、多数お集まりください。



日時、会場 令和7年2月22日（土）

〔1回目〕10:30～12:00 農村環境改善センター（尾肝要121）

〔2回目〕14:00～15:30 アズビィ楽習センター（和野278-1）

※同じ内容で開催します。ご都合の良い回にご参加ください

対象 郷土食に興味がある方など、どなたでも

参加料 無料（参加申込は不要です。直接会場にお越しください）



内容

(1) 報告会

報告Ⅰ「田野畑村の「ごど豆」の菌類相およびその機能」
八戸工業大学工学部生命環境科学科4年 木村日向子・清水洗樹

報告Ⅱ「田野畑村のごど豆の細菌」

八戸工業大学工学部生命環境科学科4年 廣瀬理子

まとめ「田野畑村に残っていた絶滅危惧食品「ごど豆」の意味」
八戸工業大学工学部工学科 教授 星野保

(2) 「ごど豆」試食、情報交換

問い合わせ先 田野畑村役場 産業振興課
(Tel0194-34-2111)

《主催：八戸工業大学工学部工学科 星野研究室》
《共催：田野畑村》



田野畑村田代地区で作られている「ごど豆」