

小浜市市制施行70周年
「小浜市食のまちづくり条例」制定20周年記念

食文化による郷土づくりカンファレンス
「食のまちづくり」を考えるシンポジウム

本年は、小浜市が取り組む「食のまちづくり」の根幹である

「小浜市食のまちづくり条例」制定20周年にあたります。

そこで、これまでの「食のまちづくり」を、市民の皆様をはじめ、
関係者や全国の食によるまちづくりに取り組んでいる自治体の皆様とともに振り返り、
新たな展開に向けた契機となるよう、シンポジウムを開催します。

■開催日時：

令和3年11月19日（金）13：30～

■場 所：御食国若狭おばま食文化館 1階 キッチンスタジオ周辺

福井県小浜市川崎3丁目4番

■定 員：200名（無料・要予約）

■申込先：御食国若狭おばま食文化館まで、TELにてお申込みください。

TEL: 0770-53-1000

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、内容等が変更になる場合がございます。

第1部 食文化カンファレンス

プログラム

13:30 開会・あいさつ

13:40～ 鼎談

「わたしにとっての食文化」



石毛 直道 氏

若狭おばま御食国大使
小浜市食文化顧問



奥村 彪生 氏

若狭おばま御食国大使
小浜市料理顧問



福田 布貴子 氏

フリーアナウンサー

文化人類学者。国立民族学博物館元館長。
世界各地でフィールドワークを行い、食文化
に関する著書が多い。たくさん、何でも食べ
られることから「鉄の胃袋」の持ち主と言わ
れている。

伝承料理研究家。飛鳥・奈良時代から
江戸、明治、大正ならびに昭和の戦後
にわたる料理・食文化に詳しく、様々
な料理を文献に基づき再現、展示会を
開催してきた。

福井テレビアナウンサーとして18年間
勤務し、ニュース、報道番組のキャスター
を担当。2018年春からフリーに転向。
東京を拠点に活動し、福井関連のニュー
ス取材にも携わる。
2009年FNSアナウンス大賞受賞。

15:00～ 取り組み事例紹介

山形県鶴岡市は、豊かな食文化を有し、家庭に伝わる行事食・伝統食や、精神文化と
密接に関わる「出羽三山」の精進料理や「黒川能」の食の作法など、独自の食文化を今
に伝えている。

そして、農家の人々が世代を超えて守り継いできた「在来作物」は60種類確認され
ており、「生きた文化財」として栽培方法とともに継承されている。

このような歴史と食文化を背景に、2014年12月に国内唯一の「ユネスコ食文化創造
都市」に認定され、食によるまちづくりに取り組んでいる。

若狭湾を臨む小浜市は、古代より朝廷に食材を献上した「御食国」であり、その後も
「鯖街道」を通じて都に海産物を運び、日本の食文化を支えたまちである。

現在も、豊かな食材とともに、郷土料理や行事食、へしこやなれずなどの加工技術
を中心に、多様な食文化が大切に継承されている。

このような食資源に着目し、2000年8月より食を核としたまちづくり「食のまちづくり」
に取り組んでいる。

小浜市

市民代表

「食のまちづくり」開始当初から、食文化館を中心に活動してきた市民代表にご登壇
いただき、市民目線で、これまでの「食のまちづくり」を振り返っていただきます。

第2部 パネルディスカッション

16:00～ パネルディスカッション

『これまでの「食のまちづくり」これからの「食のまちづくり』

パネリスト 松崎 晃治 氏（小浜市長）

成瀬 りえ子 氏（小浜市食生活改善推進委員）

横山 拓也 氏（田島水産株式会社 代表取締役）

市内若者（調整中）

コーディネーター 中田 典子（小浜市企画部食のまちづくり課長）

17:00 閉会