

広報

2013  
**おばま 10**



《表紙》

敬老の日を前に、中名田保育園の園児 21 人が祖父母へあてた手紙を郵便ポストに投函しました。一人一人ポストの前で「ちゃんと届きますように」などと言いながら投函しました。(9月11日・下田)

**【特集】食文化館開館 10 周年**

# 食文化館開館10周年

## ～「海の駅」として新たな出発へ～

■問い合わせ 食のまちづくり課 ☎ 53・1000

### 海の駅ってなあに？

川崎地区を若狭の食文化を楽しく学び、おいしい海の幸が味わえる「食のエリア」とします。そして、食文化館の情報発信機能を強化して、市内観光へ導く「海の駅」とします。

さまざまな手法を駆使して日本の食文化を表現し、その魅力や可能性を、全国、世界へ発信する施設



「人をつくり、仲間をつくり、地域をつくる」食育事業のさらなる展開



館の誘客を図り川崎地区一帯となることで、市街地への活性化にもつなぐ



平成12年度より「食のまちづくり」を開始した小浜市。翌年には全国で初めて食をテーマにした条例「食のまちづくり条例」を制定しました。特に食育については重要な分野として条例に位置付け、「生涯食育」という概念のもと「キッズキッチン」や「校区内型地場産学校給食」をはじめとした、世代に合わせたさまざまな食育事業を実施してきました。これらの取り組みは全国に広く認知され、国のモデルにもなっています。

館したのが「御食国若狭おばま食文化館」。「食のまちづくり」や「生涯食育」の拠点施設として、さらに、市内を代表する観光情報発信拠点として多くの来館者を迎え、その数は2百万人を超えました。食文化館は、今年9月に開館10周年を迎え、これを契機として食のまちづくりを次のステージに高めるため、今年度から3カ年をかけて「食のまちづくりNE X Tステージプロジェクト事業」に取り組んでいます。

設として平成15年9月に開

### 食のまちづくりのあゆみ



- 平成13年4月 「いきいきまち・むらづくり事業」開始
- 平成13年9月 食のまちづくり条例制定
- 平成15年4月 校区内地場産学校給食の開始
- 平成15年9月 御食国若狭おばま食文化館オープン
- 11月 キッズ・キッチン開始
- 平成16年4月 濱の四季オープン
- 平成16年12月 食育文化都市宣言
- 平成18年10月 全国食のまちづくり大会  
・御食国サミットを開催
- 平成19年8月 食文化館来館者百万人達成
- 平成20年3月 小浜市食育推進計画作成
- 平成23年3月 小浜市元気食育推進計画作成
- 平成23年5月 食文化館来館者2百万人達成

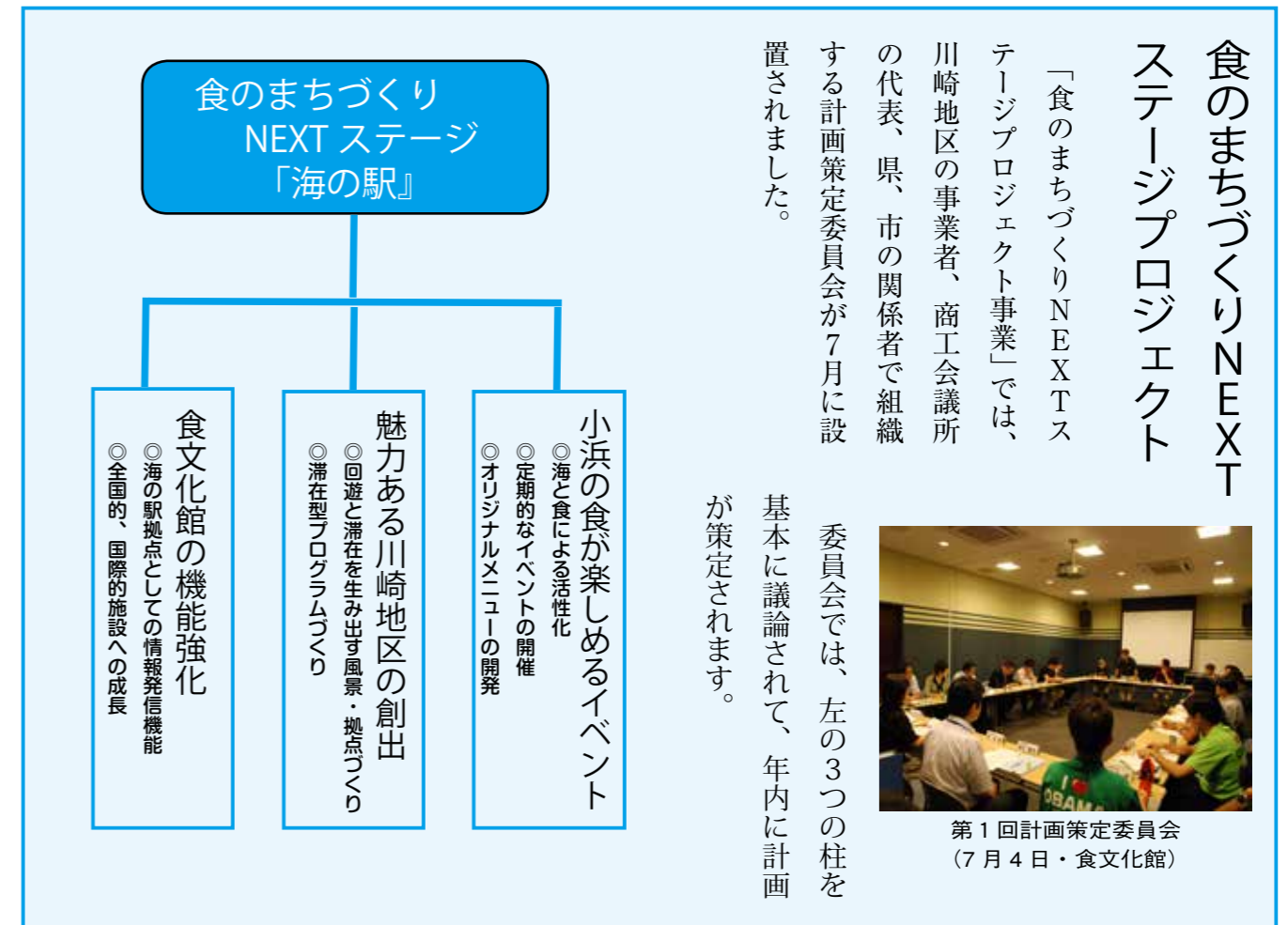
# 食のまちづくりNEXT ステージプロジェクト

「食のまちづくりNEXTステージプロジェクト事業」では、川崎地区の事業者、商工会議所の代表、県、市の関係者で組織する計画策定委員会が7月に設置されました。



第1回計画策定委員会  
(7月4日・食文化館)

委員会では、左の3つの柱を基本に議論されて、年内に計画が策定されます。



## 若狭おばまの食と食文化を世界へ発信

田鳥の「鯖のなれずし」と、若狭おばまブランドに認証されている「谷田部ねぎ」は、平成19年にイタリアスローフード協会が主催する、食の世界遺産「味の方舟」に認定され、小浜の持つ食文化が国内のみならず、国際的にもその価値を認められました。

食文化館は、このような国の流れも意識しながら、情報を全国へ、そして世界へ発信していきます。

現在、政府が日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けて取り組んでいる中、自然の恵みである「食」に感謝し、神仏とともに頂くというわたしたちの暮らし方、さらにその精神や手法を次代へ継承しようとする本市のさまざまな食育・食文化に関する取り組みは、日本食文化の魅力



御食国若狭おばま食文化館 開館10周年記念

# 海の駅フェスタ

とき 10月27日(日) 9時～16時  
ところ 御食国若狭おばま食文化館+市場・お魚センター

- ・オープニング  
10周年記念大もちまき大会
- ・滝本シェフのジュニアキッチン  
日本を代表するフレンチシェフ滝本将博さんを迎えて子ども料理教室を開催
- ・みんなが選んだ鯖料理試食会  
食文化館展示の鯖料理30種から来館者が選んだBest5を発表・各100食を大振る舞い

- ・七輪焼きフェスティバル  
若狭おばまの海の幸、山の幸、里の幸を味わおう
- ・マグロ解体ショーと即売会  
豪快にさばかれた新鮮なマグロを即売
- ・大物産展  
とれたての若狭の旬を販売

食文化館では市民のみなさまと協働でこれまでさまざまな食育に関する取り組みを行なってきました。

平成23年度に策定した「小浜市元気食育推進計画」において、重点テーマとしている「市民の健康増進」については、食文化館で実施する料理教室などの各食育事業をより充実させるとともに、昨年度作成した「元気食生活実践ガイド」をもとに、各地区で講習会を開くなど、その



御食国若狭おばま食文化館館長  
食のまちづくり課課長  
北野 絹子

推進に積極的に取り組んでいます。またもうひとつの重点テーマである「産業の活性化」については、現在、川崎地区一体となつて進めている「食のまちづくりNEXTステージプロジェクト」を実施することにより、小浜市全体の活性化に向けて取り組んでいきます。

食文化館は、開館10周年を迎えましたが、これまで積み重ねてきたさまざまな取り組みや、関わっていただいた人々の思いを束ね、より一層「食のまちづくり」の推進に努めていきたいと考えています。