

# 小浜の未来を拓く、食のネクストステージ

問い合わせ 食のまちづくり課 ☎53・1000

**全** 国に先駆けて始まった小浜市の「食のまちづくり」。その取り組みは、小さなまちが踏み出した「一歩」に留まることなく、さまざまな人や地域に影響を与えました。今回、「食のまちづくり」を振り返るとともに、現在、そして未来の「食のまちづくり」についてお知らせします。

## 食のまちづくり

平成12年8月、市は「もともと持っているものを生かしたまちづくり」にこだわり、このまちの最大の魅力として、御食国や鯖街道などの誇れる歴史に裏付けされた「食」に着目し、食のまちづくりを開始しました。

食のまちづくりとは、食を起点に産業の活性化、環境保全、健康福祉、食育など各分野の推進を目指すものであり、中でも食による人づくり、いわゆる「食育」を重要視しており、平成16年には、「食育文化都市」を宣言しました。



## 気づいた宝物

小浜は、日本海側唯一の大規模リアス式海岸「若狭湾」の恩恵を受けて発達した地域です。古代より豊富な海産物や塩を都へ送り、朝廷の食文化を支えた「御食国（みけつくに）」であり、その後の時代も「鯖街道」を通じて「若狭もの」と評される海産物を都へ運び、日本の食文化を支えたまちです。現在も豊かな食材とともに、さまざまな郷土料理や行事食、へしこ、なれずしに代表される貴重な加工技術が大切に継承されており、食に欠かせない「箸」についても、若狭塗箸を中心に、圧倒的な塗箸生産量を誇るまちでもあります。

このような歴史的背景をもとに、市内各地区には、600を超す「民俗行事」や「年中行事」が残り、これらからは、「いただきます」に象徴される、自然を敬い寄り添いながら生きる「和食の精神」を感じることができま



日常の暮らしに溶け込み、見失いがちなこれらの尊い有形無形の食資源の数々を、私たちは「食のまちづくり」によって再認識し、まちづくりのテーマとしたのです。

### 【理念】 食のまちづくり条例

日本初の「食」をテーマにした条例。基本理念を明らかにし、具体的な施策に関する規定や、まちづくり推進における、市、市民、事業者等の守るべき原則も規定。



### 【シンボル】 御食国若狭おばま食文化館

「食のまちづくり」の拠点施設。館内では食の歴史と料理のレプリカ等を展示し、キッチンスタジオも併設。2階では伝統工芸体験が可能。



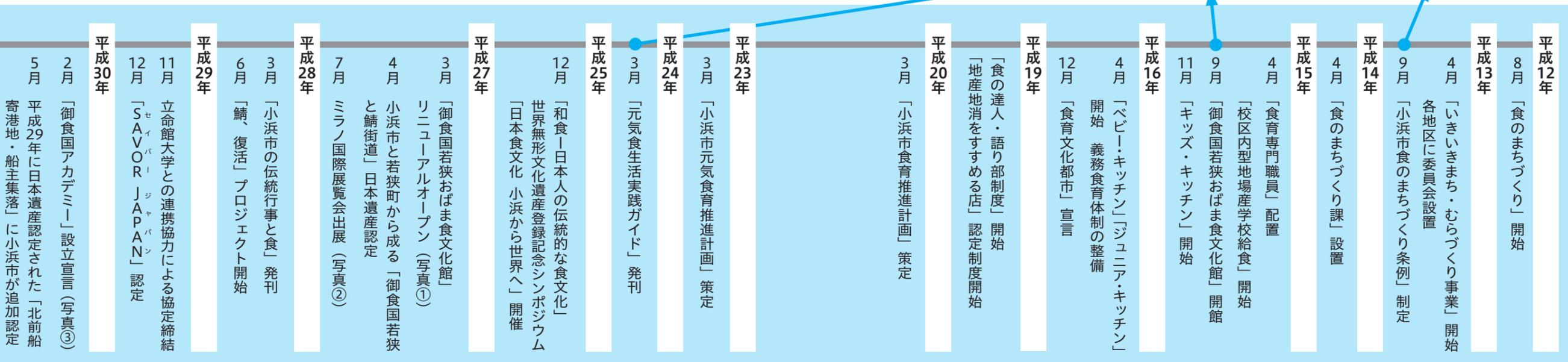
### 【マインド】 元気食生活実践ガイド

小浜の「生涯食育」実践の集大成ともいえるオリジナル食生活指針。市民の選食力やフードリテラシー獲得のために作成。



## 扉を開けて全国、そして世界へ

「食のまちづくり」に見られる独創的な取り組みは、当初より各方面から注目され、視察の受け入れは全都道府県に及び、全国的な賞も受賞しました。さらに「和食」のユネスコ無形文化遺産登録や、「御食国若狭と鯖街道」の日本遺産認定、ミラノ国際博覧会への出展やSAVOR JAPANの認定など、国や世界の重要な節目で存在感を發揮しながら、着実に成果を積み重ねてきました。先人から受け継いできた食資源に対する誇りと、「ここにしかないもの」にこだわり取り組んできた「食のまちづくり」は今、全国そして世界をも視野に入れて発信しています。次ページではこれからの「食のまちづくり」について、紹介していきます。





## 「食のまちづくり」の原点回帰

これから市は、これまで大事にしてきた「食による人づくり」に加え、食のまちとして「小浜ならではの食」を研ぎ上げ、国内外から人を呼び込み、食に関わるあらゆる産業を「基盤産業」へと育てることに力を入れていきます。

そのためには、今一度「食のまちづくり」の原点に立ち返り、当時抱いたまちへの誇りや思いをあらためて市民の皆さんと共感しあい、未来につながるまちづくりに取り組みます。その成果を観光や産業面に波及させ、雇用の拡大や所得の向上、人口増を実現し、市民一人一人がその効果を実感できる取り組みを進めていきます。

### 小浜の「食」を研ぎ上げ、国内外に魅力を発信

近年の「和食」の世界無形文化遺産登録、ミラノ万博開催などにより、国内外において、ますます日本の食や食文化に対する関心が高まっています。

そのような中、全国に先駆けて「食のまちづくり」に取り組んできた小浜から、あらためて「食」の持つ魅力や可能性を発信しようと、先人から受け継いできた食資源の数々や「食のまちづくり」で培ってきた料理教室や自然体験などの食育事業を、時代が

求めるものとして研ぎ続けていきます。

さらに、今後は、北陸新幹線の敦賀開業やその後の全線開業を見据え、その受け皿となる魅力あるまちづくりがより一層求められています。そのため、市内の農林水産業や観光業、飲食業や宿泊業が連動する仕組みを構築し、地域・企業・行政が一体となり「小浜ならではの食」を研ぎ上げ、国内外にその魅力を広く発信していくことが重要になってきます。

### 小浜が誇る海を生かす

小浜には、四季を通じて水揚げされるさまざまな魚介類や、京都とのつながりで発達した水産加工品、景観と海を生かしたアクティビティが体験できる漁家民宿など、海と密接に関わるさまざまな資源があります。このような、小浜の魅力の一つである海を生かすため、昨年3月に策定した「内外海地区活性化計画」に基づき、旧田島小学校の水産物共同加工場や体験学習施設としての利活用などを進め、「稼げる水産業」と「滞在型観光」の創出を目指します。

### 小浜が誇る歴史を生かす

鯖街道の起点である小浜には、全国のどこにも負けないサバ文化が根付いています。「御食国若狭と鯖街道」の日本遺産認定を契機としてスタートした「鯖、復活」プロジェクトは、本年度で三年目を迎え、田島の漁業者などの協力の下、約1万尾のサバの養殖に取り組みんでいます。今後は、養殖サバのブランド化



や安定供給体制の確立に取り組み、引き続き鯖街道のストーリーとともに小浜ならではの食としてPRしていきます。

また、御食国としてかつて都の食文化を支えた小浜の食材は、今もなお、京都の有名料理人に注目されています。今後も京都との結びつきを大事にし、地元の料理人と生産者が、京都の料理人とともに小浜の食材の価値を高め、御食国ブランドとして「小浜にしかない食」に研ぎ上げます。

### まち全体が学びの場

「御食国アカデミー」とは、市全体を日本の食文化のルーツを学び、体験し、発信するフィールドとして捉え、観光客はもちろん、食について学ぶ料理人や学生に、小浜ならではの食の体験や、学びを提供し、情報発信することを目指しています。

6月には、市と連携協力に関する協定を締結した立命館大学食マネジメント学部との学生や関係者約400人が、小浜のまち全体を、食を学び体験できるキャンパスとして、食に関する多様なフィールドワークを実施しました。



▼P9の「フォトニュース」でも関連写真を掲載しています。

### この地域ならではの「食」を目指して

小浜は、「若狭もの」と呼ばれる水産物、伝統野菜である谷田部ねぎや滋味あふれる農産物など、四季折々の食材に恵まれた地域です。本当に美味しいものは、都会ではなく地方にこそあり、それらの本当のおいしさを知っているのは、この土地に住んでいる人たちです。今後とも、市民一人一人が小浜の素晴らしい食に自信と誇りを持ち、農林水産業から飲食・宿泊業までの関係者が一体となって研ぎをかけた、国内外の多くの人に「小浜ならではの食」と「食を育む自然や文化」を楽しんでいただく、市としてはそのための環境整備に全力で取り組んでいきます。



企画部次長 食のまちづくり担当  
兼 農林水産課長  
坂本 亮



※SAVOR JAPAN（農泊食文化海外発信地域）とは、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人を中心とした観光客の誘致を図る地域を農林水産省が認定する制度。現時点で小浜を含む全国15地域が認定