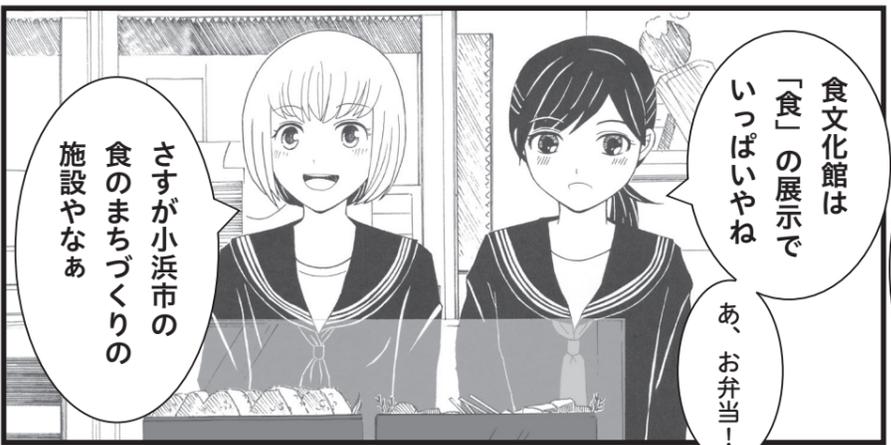


小浜の料理の勉強と
言えば食文化館！



食文化館は
「食」の展示で
いっぱいよね

あ、お弁当！

さすが小浜市の
食のまちづくりの
施設やなあ

「食のまちづくり」って
よく聞くけど
実際どんなことやる？

何となくは
知ってるんやけど…

「こ」で問題です

この中で、どれが「食のまち
づくり」でしょうか。

- ① 魚を養殖する
- ② 自然環境を守る
- ③ 栄養が偏らないように気を
付けて食事をする
- ④ 地域の祭りに参加する
- ⑤ 食に関するイベントを開催する
- ⑥ 有機栽培を試す

⑤かなあ〜

食のイベント
よくやっとな〜

実はすべて
正解なんです

食文化館 職員

食のまちづくりは
皆さんの生活に
結び付いているんです

知ってるつもり
の小浜の
「食のまちづくり」を
あらためて
知ってみませんか？

そもそも

食のまちづくりとは

小浜市が、平成12年8月に開始したまち
づくりのことです。平成13年9月には、日
本初となる「食のまちづくり条例」を制定
し、平成14年4月から施行。令和3年に、
条例制定20周年を迎えました。

【食】とは（食のまちづくり条例での定義）

■食材の生産、加工および流通に始まり、
料理、食事に至るまでの広く食に関する
あり方

■食に関連して代々受け継がれてきた「も
の・こころ」両面でのならわしである食文化
■食に関する歴史・伝統

食のまちづくりは、「おいしいものでま
ちおこし」ではなく、小浜が既にある有形
無形の「食」の資源を生かし、持続的に進
めていくまちづくりを指します。

「食」の資源には、先人から受け継いだ、
既にある多くのものと、20年にわたる食の
まちづくりで、新たに生まれたものがあり
ます。これらを研ぎ、育むことによって、
食のまちづくりの目標である「個性豊かな
小浜市を形成すること」の実現を目指して
います。

食は、市民の皆さんの日常生活に深く関
わっています。まちづくりは市民の皆さん、
事業者、市など「みんな」で行っています。

「食のまちづくり」の世界

「食のまちづくりの「大きな木」を育てる6つの取り組み

たくさんの花を咲かせる

食のまちづくりをイメージす
るとしたら、それは大きな木です。
食のまちづくりの木の苗が、
数々の「食」の資源（土・養分）
により根付き、市民の皆さんや
事業者、地域内外の皆さんの「活
動や支援（水・肥料）」によって
成長し、枝葉を伸ばして、たく
さんの花を咲かせるよう大切に
育てられています。

「みんな」で行ってきた
活動の一部を紹介します

取り組み① 産業の振興

- ◇小浜よっぱらいサバの養殖
- ◇旧田鳥小学校を、水産物加工施設
などに改修
- ◇有名ガイドブックに、市内飲食店
情報が掲載される

取り組み② 環境の保全

- ◇コウノトリが暮らせる場所づくり
- ◇水質を守るため、小浜湾にアマモ
（海草）を定植
- ◇海に漂着するプラスチックごみの回収

取り組み③ 福祉・健康づくり

- ◇生活習慣病検診などを受診
- ◇ふるさと料理試食のほか、自分の
健康状態に合った食事を知る「健
康に食べよう会」の開催

取り組み④ 教育・伝承

- ◇幼児の料理教室「キッズ・キッチン」
- ◇地域で栽培された食材を使う給食
「地場産学校給食」
- ◇小中学校の授業で事業者を訪れて
行う農漁業体験

取り組み⑤ 観光・交流

- ◇地域の食と農林水産業を核に、訪
日外国人などの観光客の誘致を図
る地域の認定制度「SAVOR
JAPAN」の認定を受ける
- ◇ブルーパーク阿納で魚を釣ってさ
ばいて食べる体験

取り組み⑥ 食の安全安心づくり

- ◇農林水産大臣が定める「有機JAS」
制度の認証を得た「メ」の栽培
- ◇化学的・論理的に農業を行う
「BLOFF」理論に基づく有機栽培

皆さんで
さまざまな活動をして
食のまちづくりの木を
育てているんですね

まちづくりに関わる
皆さんはどのよう
に思っているのでしょうか？

小浜で「義務食育」を受けて育った若者に聞きました！

※「キッズ・キッチン」など、市内の未就学児・中学生に実施している食育体験学習

食に関する意識および食のまちづくりに関する調査（一部抜粋）

調査方法 郵送でアンケート配布・回収
 対象 令和元年12月～令和2年2月末
 293人（令和2年小浜市成人式対象の新成人）
 回答人数 86人

食体験が、直接的・間接的に現在役に立っていると思いますか

とても・少しは思う **91.8%**

あまり・全く思わない 8.2%



よく・少し覚えている **96.6%**

覚えていない・無回答 3.5%



※小数点第2位以下四捨五入のため、合計が100%にならない場合があります

若者の声



滋賀県立大学 3回生
 西川 辰昌さん (21歳)

現在は、栄養教諭を目指して、栄養学や食育などを学んでいます。年長児の頃に、「キッズ・キッチン」で、にぼしでおみそ汁のだしを取る体験をしたことが楽しく、家でもだしをとったことを覚えていきます。この体験をきっかけに、食や料理に興味を持ちました。小学生の頃に、給食を通して地域のひととの交流があったことで、地元愛が育まれたと思います。将来は小浜に戻り、子どもたちに食に興味を持ってもらえる活動をしたいです。

関わり方は人それぞれ みんなで「食のまちづくり」

「やりがいを感じる」



グループリーダー 会長
 眞智子さん (68歳)

食生活改善推進員の有志が集う「グループリーダー」では、食文化館で行われる調理体験の運営をしています。小浜の伝統料理を作る体験で、参加者から、「生きてきた中で一番おいしい」「勉強になりました」などと、声を掛けてもらうことも。楽しく、やりがいを感じます。若い人にも、活動に参加してほしいと思っています。今後も、市内の人々に調理体験に参加してもらい、観光にも結びつけていきたいですね。

「料理で学ぶ」



キッズ☆サポーター 会長
 吉田 輪佳奈さん (57歳)

年長児向けの「キッズ・キッチン」で料理の基礎を、小学生向けの「ジュニア・キッチン」で郷土料理を教えています。私たちと一緒に活動してくれる仲間も募集中です。活動は、子どもたちが料理の作り方を学ぶのではなく、「料理で学ぶ」という考えで行っています。子どもたちには、協調性や達成感、そして命をいただくということへの感謝の気持ちをもち、食を通して、豊かな心を育てたいと思っています。

「学習を支える」



若狭高校 教諭
 松村 一太朗さん (27歳)

若狭高校での探究学習の授業で、食を核に小浜の活性化を目指す生徒たちに対し、助言や支援をしています。生徒たちは、自ら働きかけ、小学生に食の出前授業を行いました。とても熱意を感じます。小浜が食のまちづくりを20年続けてきたことで、高校生にも浸透し、生徒たちが学習の題材に選んだことは、1つの成果だと思っています。この学習を、生徒たちの後輩が継承してくれることを願っています。

皆さん
 さまざまに思いで関わっているんですね



私も 食のまちづくりに参加したい！

もちろんあります！

あの、私たちにもできることはありますか？

調理体験に参加することも食のまちづくりです

体験も食のまちづくりにつながるんですね

できることの例① キッチンスタジオ



▲魚介類・青果の初競り（市内・1月5日）

できることの例②

地元産の食材や製品を買う

小浜には、谷田部ねぎやコマ、トマトなどの農産物のほか、ふくいサーモンや若狭まはた、若狭小浜小鯛さき漬などの水産物、塗り箸生産量日本一の「若狭塗箸」などの製品があります。これらの食材や製品を、消費者である皆さんが買って使うことで、市内産業が元気になると思います。また、人は生まれ育った土地・環境と密接なつながりを持っており、その土地で生産されたものを食することが、最も体に良いとされる「身土不二」の考え方があります。地元で生産されたものを食べる「地産地消」は、地域経済だけでなく、健康的な生活を送ることもつながっていきます。

できることの例③



▲「食のまちづくり」について思いが語られる（登壇者：左から福田さん、石毛さん、奥村さん）

「食のまちづくり」につながる行事や催しに参加する

令和3年11月19日に、食文化館キッチンスタジオで、市が「シンポジウム（複数人が発表する討論会）」を開催しました。当日は、食文化館名誉館長の石毛直道さん、同館の展示監修などを行う奥村彪生さん、若狭おばま御食国大使の福田布貴子さんなど、各界から多くの参加をいただき、食のまちづくりの展望について、語り合われました。また、食のまちづくりに関わる人や事業者、高校生など多くの市民の皆さんが、食のまちづくりに対する思いを発表しました。

私も何かに参加できる気がしてきたわ！

話を聞くことも食のまちづくりなんやね

「食のまちづくり」にもっと興味を持ってみよう！

共有サービス「YouTube」で視聴できます

★未来へつづく