

## 小浜市ふるさと納税実績報告（令和3年度）

### 1. 令和3年度の実績

令和3年度は12,712件、276,119,000円のご寄附を賜りました。誠にありがとうございました。

### 2. 寄付者の公表（公表することにご了解いただいた方のみ順不同にて記載しています。）

都道府県	氏名	寄付金額
広島県	藤原 幸子	10,000
福岡県	長澤 藤雄	15,000
兵庫県	中川 真樹	22,000
神奈川県	竹田 孝之	17,000
大阪府	太田 理	12,000
愛知県	浅井 泰博	30,000
東京都	新井 繁之	44,000
熊本県	松村 雅明	10,000
兵庫県	松崎 哲也	36,000
神奈川県	柴田 幸大	10,000
東京都	柴山 慶大	10,000
愛知県	山田 暁	20,000
千葉県	山田 健	30,000
愛媛県	山田 広明	12,000
群馬県	笹口 政利	10,000
東京都	今井 和広	33,000

福井県	向出 宏二	150,000
神奈川県	金子 泰久	24,000
東京都	菊池 章浩	17,000
京都府	奥村 博和	10,000
京都府	永谷 善隆	25,000
岐阜県	鷺尾 賢一郎	44,000
大阪府	山中 和夫	20,000
静岡県	山田 清治	20,000
兵庫県	北條 勉	54,000
大阪府	匿名	500,000
大阪府	出口 源太	30,000
大阪府	川口 専造	10,000
福島県	大橋 健二	18,000
東京都	大久保 正明	45,000

### 3. 使途について

寄付金の使途	寄附金額（円）
産業振興	32,071,000
教育・福祉の充実	54,478,000
北陸新幹線敦賀開業アクションプラン先行事業	9,968,000
食のまちづくりの新展開事業	13,319,000
日本遺産 NEXT STAGE 事業	4,142,000
新集落活性創造事業	2,747,000
指定なし	158,274,000
環境保全対策事業 クラウドファンディング	250,000
文化財保存活用地域計画実践事業 クラウドファンディング	870,000

令和3年度に小浜市にお寄せいただいた寄付金は、生涯食育推進事業、ふるさと小浜食育推進事業、小浜の未来を担う総合教育事業、集落活性化支援事業、「鯖、復活」養殖拡大プロジェクト等に活用させていただきました。

### 【生涯食育推進事業】

小浜市では、感受性が高く味覚をはじめ各種感覚機能や人格形成に重要な幼児期の食育が重要であると考えています。そこで、平成15年秋から、幼児の料理教室「キッズ・キッチン」を開始しました。

「キッズ・キッチン」は、一般的な料理教室ではなく「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」教育プログラムです。料理をするのは子どもだけで、親は手出し口出しをせず、見守る立場に徹してもらいます。

栄養の知識や料理の技術習得はもちろんですが、それだけにとどまらず、日本の食文化、マナー、協力し合うこと、ルールを守ること、他人を思いやることなど社会の中で生きていく上で大切なことを総合的に学べるよう指導し、さらには魚などを捌いて「命の大切さ」を感じてもらうなどたくさんの教育的要素を盛り込んでいます。

小浜市では私立と公立の保育園・幼稚園・こども園の全年長児が、この「キッズ・キッチン」に参加する「義務食育」体制をとっています。



(参考動画) <https://www.youtube.com/watch?v=CI3DdG0yyqQ>

### 【ふるさと小浜食育推進事業】

小浜市では、市内の全小学校（6年生）を対象に、地場産食材を使った郷土料理の調理実習（ジュニアキッチン）、全中学校（2年生）を対象に、地元で水揚げされた魚をさばく体験を実施し、地域の食文化への理解を深めています。

また、小浜の特産食材や地場産食材を使用した学校給食を実施するとともに、それらの食材を教材とした食に関する学習を通して、ふるさと小浜の現状を正しく理解し、地域に貢献していこうという気持ちを養っています。



(参考動画) <https://www.youtube.com/watch?v=fS1QH35aXk>

## 【小浜の未来を担う総合教育事業】

小・中学校の時期からふるさとの魅力を学び、郷土愛を育むことにより、明日の小浜を創っていく若者を育てていく事業に取り組んでいます。地域の人や地元企業の協力を得ながら、地域素材を活用したまちづくりの重要性や魅力を子どもたち自らが体感し、地域に貢献する喜びを実感できるような取り組みを行っています。

## 【集落活性化支援事業】

小規模・高齢化集落の機能維持や地域全体の活性化のため、小浜市内の12地区において「まちづくり協議会」を設立しています。市では、協議会が主体となった活動に対する支援と担い手育成のための研修会などを実施しています。令和3年度は、小浜地区がまちづくり協議会行事や地域活動を映像管理保存するための写真機を購入し、また、今富地区が農作物の育成や収穫を通じた世代間交流を行うための備品を購入するなど、それぞれの地域資源を活かした取り組みを行っています。

## 【「鯖、復活」養殖拡大プロジェクト】

かつて小浜は、サバの一大産地であり、小浜の鯖は、一塩して京都に運ばれ「ハレの日には鯖寿司を食べる」という京都の食文化を創り出しました。小浜では、行事の際などに、串に刺して豪快に焼き上げた「焼き鯖」を食べる習慣がよく見られます。獲れすぎて食べきれない鯖を長持ちさせておいしく食べるための「へしこ」や「なれずし」、小浜独自のしょうゆベースの干物「おばま醤油干（しょうゆぼし）」といった加工技術も発達しています。鯖は、小浜のまちや文化、歴史を語る上で重要なキーワードなのです。

しかし、豊富に獲れた鯖は、乱獲の影響とも、温暖化の影響ともいわれ、はっきりした理由は分かっていませんが、全国的にサバの漁獲量が減る中で、小浜の漁獲量も激減し平成26年の漁獲量は1トにも届きませんでした。

～鯖、復活で鯖文化の新たな看板を～

市では、現在は漁獲量が減ってしまった小浜の鯖を、養殖という技術で復活させる取り組みを、平成28年6月から田烏区の釣姫地先の海で始め、平成30年度からは酒粕を混ぜた餌で育てた「小浜よっばらいサバ」というブランド名で出荷しています。

現在は産学官が連携し人工種苗の安定的な生産技術の確立とともに、IoTを活用した効率的な養殖技術マニュアルの作成に取り組んでいます。今後は、ブランド養殖魚として販路拡大を目指し、小浜に賑わいをもたらすことを期待しています。



## 【文化財保存活用地域計画実施事業】

小浜市では、豊かな歴史と文化が大切に受け継がれています。そのため、たくさんの日本の歴史を物語る文化財があります。この文化財を次世代へ継承し、歴史的景観の保全とブランド価値の向上、文化財と共生する暮らしの実現を目的に、市制70周年にあたる令和3年度は、特別展覧会、講演会を実施。スタンプラリーや文化財と市民団体と協力した音楽祭などを実施しました。



## 【コウノトリと生きる地域づくり 環境保全対策事業】

57年ぶりに、小浜市でコウノトリの雛が誕生したことを契機に、環境保全を推進し、自然豊かなまちを次世代に継承していくまちづくりを進めています。コウノトリの保護や観察、子どもたちへの環境教室を開催するための備品を購入しました。



小浜市への温かいご支援をいただき、誠にありがとうございました。

お近くにお越しの際は、是非、小浜市へお立ち寄りください。