

小浜市ふるさと納税実績報告（令和４年度）

１．令和４年度の実績

令和４年度は 12,092 件、270,339,000 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	お名前			寄附金額
兵庫県	松崎	哲也	様	24,000
山梨県	小口	桂介	様	14,000
東京都	河原	秀樹	様	20,000
愛知県	伊勢	宣孝	様	10,000
福井県	齋藤	俊也	様	44,000
愛知県	秋山	美佐栄	様	44,000
神奈川県	小池	利幸	様	15,000
東京都	竹内	大樹	様	44,000
埼玉県	近藤	弘一	様	44,000
埼玉県	山本	雄一	様	10,000
青森県	大戸	勲	様	130,000
東京都	平岩	利文	様	37,000
大阪府	吉田	裕一	様	12,000
東京都	喜多山	順	様	10,000

都道府県	お名前			寄附金額
青森県	木村	憲央	様	14,000
埼玉県	中田	武男	様	10,000
大阪府	篠川	一樹	様	74,000
埼玉県	川住	ちよみ	様	9,000
愛媛県	山田	広明	様	12,000
東京都	竹村	慎輔	様	30,000
沖縄県	當間	信榮	様	10,000
岐阜県	飯田	琢郎	様	38,000
大阪府	匿名			500,000
大阪府	田中	喜代志	様	20,000
大阪府	川口	専造	様	10,000
東京都	岡澤	徳行	様	11,000
福島県	大橋	健二	様	20,000

3. 使途について

寄付金の使途	寄附金額（円）
産業振興	47,406,000
教育・福祉の充実	53,695,000
北陸新幹線敦賀開業アクションプラン先行事業	10,941,000
食のまちづくりの新展開事業	16,145,000
日本遺産 NEXT STAGE 事業	4,251,000
新集落活性創造事業	2,566,000
指定なし	135,150,000
コウノトリの郷づくり事業 クラウドファンディング	180,000
大雨災害支援	5,000

令和4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、小浜の未来を担う総合教育事業、「鯖、復活」養殖技術開発事業、コウノトリの郷づくり事業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・認定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>

【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。

【「鯖、復活」養殖技術開発事業】

かつて小浜は、鯖の一大産地であり、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、鯖を丸ごと一匹串に刺して豪快に焼き上げた「浜焼き鯖」を食べる習慣がよく見られます。また、獲れた鯖を漁に出られない冬まで保存し、かつ、おいしく食べることができるよう工夫した「へしこ」や「なれずし」、小浜独自である醤油をベースとした干物「おばま醤油干し」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になっています。しかし、かつて若狭湾に大量に押し寄せていた鯖の群れが少なくなったことや、大部分の鯖を水揚げしていた巾着網をする漁師がいなくなったことなどにより、1974年（ピーク時）には3580トンの水揚げがあった小浜の鯖は2020年には4トン程度まで減少しています。

～鯖、復活で鯖文化の新たな看板を～

市では、漁獲量が減少した小浜の鯖を、養殖により復活させる取り組みを、平成28年から田島区にある釣姫地先の海で開始し、平成30年度からは酒粕を混ぜた餌で育てた「小浜よっぱらいサバ」というブランド名で出荷しています。

現在は、県内の民間事業者、学術機関等と連携し、種苗の安定確保による持続的かつ効率的な生産を図るべく、完全養殖に向けた技術開発に取り組んでいます。

そのことにより、小浜の鯖養殖が持続的な産業として発展し、ブランド養殖魚として販路を拡大し、小浜に賑わいをもたらすことを期待しています。



【コウノトリの郷づくり事業】

令和3年度に国の特別天然記念物であるコウノトリの雛が57年ぶりに小浜市で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。

令和4年4月には、2年連続で雛が4羽誕生しました。5月には、誕生した雛の保護と検査が無事に完了し、6月には4羽の巣立ちを確認しました。そのほか、今後もコウノトリが継続して棲み続けられるよう、また、子どもたちの生き物調査や人が集える場を作るため、ビオトープの修繕等の環境整備を行いました。

令和5年度も、3年連続となる雛の誕生と巣立ちを確認しました。これからも、関係団体等と協働し、豊かな自然環境の保全に取り組めます。



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。