

御食国若狭かばま

食のまちづくり

食のまちづくりについての視察や取材、

食文化館における各種体験・教育旅行等のご相談は、

下記までお問い合わせください。

ACCESS アクセス

JR 小浜線・小浜駅から車で 4 分 舞鶴若狭自動車道・小浜 IC から車で 8 分



御食国若狭おばま食文化館

小浜市企画部食のまちづくり課 〒917-0081 福井県小浜市川崎 3 丁目 4 番 Tel.0770-53-1000 Fax.0770-53-1036 9:00 ~ 18:00 水曜日休館 ※11 月~2月は9:00~17:00

https://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/ f https://www.facebook.com/syokubunkakan e-mail mermaid@city.obama.lg.jp



食資源

御食国・鯖街道などの歴史や豊かな食材、 伝統行事、行事食、郷土料理、加工技術など

食のまちづくりのイメージ

食のまちづくり とは

小浜市は日本海側唯一の大規模リアス海岸「若狭湾」の恩恵を受けて発 展した地域です。古代より豊富な海産物や塩を、朝廷に献上した「御食国(注 1)」であり、その後の時代も「鯖街道(注2)」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。

21 世紀を前に地方分権の時代を迎え、特色あるまちづくりが求められる 中、小浜市は「もともと持っているものを活かしたまちづくり」にこだわり、 御食国や鯖街道の誇れる歴史に裏付けされた食資源こそ小浜市最大の魅力 であるとし、2000年8月、食を核としたまちづくり、いわゆる「食のまち づくり」を開始したのです。

そして、翌年(2001年)9月には、全国で初めて食をテーマにした条例「**小 浜市食のまちづくり条例**(注3)」を制定しました。

この条例においては、「食」を「食材の生産、加工および流通にはじまり、 料理、食事に至るまでの広範な食に関わる様相ならびに食に関連して代々 受け継がれてきた物心両面での習俗である食文化および食に関する歴史、 伝統をいう」と広く定義し、「食のまちづくり」が、単に「おいしいもので まちおこし」との発想ではなく、食を核として、産業や観光の振興、環境保全、 食の安全・安心の確保、福祉および健康づくり、食育の推進など、総合的な 食の取組みであることとし、それらを進めるにあたっての市・市民・事業 者等の役割を明確に示しました。

当時の日本は現在ほど「食育」「地産地消」「食の安全・安心」など、消 費者視点での「食」の在り方について関心をもつ人は多くなく、まして、 まちづくりのテーマとして「食」を掲げるのは相当な勇気が必要だったか もしれません。しかしながら、小浜市は、全国に誇れる食の歴史や伝統を 重んじるとともに、先人達から大切に受け継いできた豊かな食や食文化こ そ地域最大の資源であることに気付き、それらを守り、育み、活かすまち づくりを市民協働 (注 4) によって取組みはじめたのです

(注1)御食国

「御食国」とは朝廷に食料を恒常的に献上していた地域のことであり、天皇に贈られた食料は御贄(み にえ)と呼ばれていた。小浜を中心とする若狭地方からは、タイやイガイ、アワビ、イワシなどの海 産物や塩を献上しており、そのことを証明する木簡(荷札)が、平城京など都の遺跡から出土している。

「鯖街道」とは、若狭おばまから、京都まで続く複数の道の総称である。江戸時代以降、若狭湾で水 揚げされた鯖などの海産物は、腐らないように下処理して一塩した後、背中に背負うなどして一昼夜 かけて京都に運ばれた。鯖をはじめ、若狭から運ばれた海産物は、京都では「若狭もの」「若狭の美 物(うましもの)|として現在も大変珍重されている。

(注3) 小浜市食のまちづくり条例

日本初の食をテーマにした条例。前文では、食というテーマがなぜ小浜市にふさわしいのかを、御 食国の歴史から説き、本則全8章33条において、食のまちづくりの基本理念を明らかにするとともに、 具体的な施策に関する規定をもうけ、まちづくりを進めていく上での、市、市民、事業者等が守るべ き原則も設定している。

市、市民、事業者等、異なる複数の主体が、公共の利益に資する同一の目標を持って取り組むまちづ くりの手法。食のまちづくりでは、食が市民の日常生活に深く関わるものであるという認識のもとに、 市、市民、事業者等が主体的に参画し、互いに理解し、協働することとしている。

食のまち

お び伝承 び 交流 の



の の 保 振 全 興

平成 24 年 3月 小浜市元気食生活実践ガイド 発刊

健康のためにふさわしい食べ物を選ぶ力(選食力)や、食全般に関する正しい知識や情報を引き出し実践できる力(フード リテラシー)を養うことを目的に作成した食生活指針です。科学的根拠に基づく栄養学に加え、福井県出身で、食育の祖 と言われる明治時代の医師・石塚左玄が提唱した「身土不二」や「一物全体食」など東洋的な考え方も取り入れています。

平成 27年 7月 2015 ミラノ国際博覧会出展

小浜市単独で出展し、若狭塗箸を世界にアピールする他、イタリア在住の子ども達を対象にした 「キッズ・キッチン」を実施し、「いただきます」「ごちそうさま」の言葉に込められた日本人の精 神性を世界に届け、各方面から高い評価を受けました。また、日本館展示エリアにおいても、会期中、 日本を代表する食育として、小浜市の取組が紹介されました。



平成 28年 6月 「鯖、復活」プロジェクト 開始

鯖街道の起点である小浜市には、全国のどこにも負けない鯖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 定を契機として始まった本プロジェクトでは、マサバの養殖を開始しました。そして、餌に酒粕を混ぜた「小浜よっぱらい サバ」としてのプランド化や、IoT等を活用した安定供給体制の確立に取組んでいます。

平成 29 年 11月 立命館大学との連携協力による協定 締結

小浜市と立命館大学は、平成30年4月に開設された「食マネジメント学部」における食科学分野 の発展および教育・研究活動の推進を目的とした連携協力に関する協定を締結しました。この協定 により、新入生全員が、入学後の6月に小浜市の「食のまちづくり」を学び、その後、希望者は小 浜市で食の体験や調査を行います。





平成 29 年 12 月 SAVOR JAPAN(農泊 食文化海外発信地域)認定

SAVOR JAPAN とは、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、インバウンド誘致を図る地域を農林水産省が認 定する制度です。小浜市は、漁家民宿等での滞在を中心に、市内に継承される郷土料理や食の体験、民俗行事で市民と触れ 合う旅のプランを提案して認定されました。インバウンドを誘致することで、農林水産業や漁家民宿を活性化させていきま

開が、 開 定20周年 設立

平成 13 年 4月 いきいき・まち・むらづくり事業 開始

協働のまちづくりを進めるため、市内12地区ごとに委員会を設置し、地区の特色を活かした 地区振興計画の策定やそれに基づく実践を、地区民主体となって取り組みはじめました。この 事業が基盤となり、「市民協働」の手法によるまちづくりが広がり始めました。



平成 15 年 4 月 校区内型地場産学校給食 開始

校区内で採れた食材を優先的に使う「校区内型地場産学校給食」を全小中学校で実施しています。 調理は各学校で行い、献立はご飯を主食とした和食が基本で、郷土料理も人気です。人や地域 に繋がる学校給食によって、子ども達には感謝の気持ちが育まれ、その結果食べ残しや食べ物 の好き嫌いが大幅に減っています。

平成 15 年 9月 御食国若狭おばま食文化館 開館

食のまちづくりの拠点施設である食文化館では、若狭おばまの食文化を例に、ユネスコ無形文化逍産 登録された「和食-日本人の伝統的な食文化」などを1000点近い料理レプリカや写真で見ることが できます。また、本格的な料理を行うキッチンスタジオや、若狭塗箸の研ぎ出し体験ができる若狭工 房なども併設し、多彩な食の体験ができます。



実現へのあゆみ

平成 16 年 4月 義務食育体制 整備

料理は、五感全てを使う創造性に満ちた体験であることから、食文化館では、ベビー・キッチ ン(2~3歳)、キッズ・キッチン(4~6歳)、ジュニア・キッチン(小学生)など、料理を手法 とした教育プログラムを構築しています。中でも、キッズ・キッチン、ジュニア・キッチンの 他、各校で実施する農業体験や漁業体験についても、公費のもと全員参加の「義務食育体制」 で実施しています。

平成 16 年 12月 食育文化都市 宣言

食のまちづくりにおいては、当初より「食育」を重要視しており、子ども達をはじめ、全ての世代が食を通じて育ま れること、食を通じて伝承料理や、食と結びついた地域文化が継承・発展していくこと、また、市民自らがそのことに 誇りを持ち、「食のまち」として、更なる特色の創出や発展していくこと等を目指し、食育文化都市宣言を行いました。

平成 20 年 3 月 小浜市食育推進計画 策定

最初の食育推進計画にあたる「小浜市食育推進計画」の策定後、5年ごとに見直しをかけています。令和4年3月に 策定した「食のまちづくり計画 (第4次食育推進計画)」においては、これまでの生涯食育や義務食育の考え方を継承 した「個人に対する食育」と、産業面での担い手育成や地域内経済循環などに取組む「地域経済のための食育」の両 輪で取組むことにより、市民および地域全体の「ウェルビーイング」の実現をめざしています。

