

広報

おはま

【特集】
食のまちづくりあり方検討会



●表紙

例年より1週間ほど早く満開となった妙祐寺のしだれ桜。4月1日、その桜の下で「しだれ桜まつり」が盛大に行われました。名田庄太鼓保存会「勇輝連」が太鼓を披露したあと、口名田小児童が元気いっぱいにYOSAKOIを踊りました。

2007
5

食のまちづくりあり方検討会

小浜市は平成十三年、全国に先駆けて「食のまちづくり条例」を制定しました。条例の施行から五年が経過したことから、これまでの歩みを検証するとともに、今後の食のまちづくりの方向性を確認するため四月三日、「食のまちづくりあり方検討会」を開催しました。その内容を要約して掲載します。

■問い合わせ 食のまちづくり課 ☎内線222

まずは「**食文化館の運営**」について。次のような意見が出ました。

坂本 キッチンスタジオの調理台などの施設は、保育園の年中児や年長児以上の子どものサイズに設定されている。年少児以下が利用する場合、子ども用の机とポータブルコンロを持ち込んでいる状況であり、安全な設備を考えないといけないのでは。

桜井 地域の食全体を豊かにするため、さまざまな分野の施設とのネットワークを構築するべき。日々の食を豊かにする時間と空間を作ることが必要である。

岩城 季節は食に表れる。町屋にうまく取り込みながらキッチンスタジオと連携させてほしい。季節と食との連動の中で、食を通して作法等にまで至るよう



ている。最近増加している観光客には季節を感じていただけるよう、また、地域の皆さんには健康増進をコンセプトに利用していただきたい。

宇野 展示品の収蔵庫がない中で、全体としては有効活用していると思う。今後は、図録や刊行物を出版し全国展開していくべきである。

石毛 食のまちづくりを選択したことは賢明であった。全国で地域ブランドを生かしたまちづくりが行われているが、食は生活の基本であり、産業、観光、文化、歴史、教育など地域全体に関わるものである。食文化館は誰でも利用で



きる拠点施設であり、全国から人々が集まり、入館者数も安定している。一般の博物館の施設と違い、作ることができ、食べることもできる。ワンセットになっている食の情報施設として小浜市が先取りできたが、あぐらをかいているのではなく、将来のことを考えなくてはいけない。

成瀬 食生活改善推進員連絡協議会は、健康長寿のための食生活指導を行っている。市民が健康でなければ食のまちづくりは進まないと考え、身近なところから指導している。昔からの伝承料理がすたれてきているので、次の世代にしっかりと伝えていきたい。伝承料理は、その地域でとれたものをその地域に合った味付けで受け継が

な食文化の拠点であってほしい。

尾関 グループマイメドは、キッチンの運営、ふるまい、料理体験の指導、濱の四季の運営をしている。お客さんから料理の方法を聞かれるなど、たいへん喜んでいただいている。ただ、少し疲れが見えてきたので改革していきたい。

高鳥 若狭工房は多くの人に利用していただいているが、後継者育成の観点から、子どもたちにもっと体験してもらい、物作りの大切さを知ってほしい。学校でも多くの利用をお願いしたい。

高橋 濱の湯の入浴者数は年間十五万人をキープし

れ、それが長寿につながっている。ファーストフードが食べられるようになっていくが、スローフード協会と連携しながら伝承料理の大切さを伝えていきたい。

永江 寿司や木簡などから、御食国を証明するような歴史的研究を続けていきたい。京都の天皇に仕えた女官が書いた日記に、若狭から食べ物や人が来たことが書かれている。鯖街道を通じて京都とのつながりがあったことを示している。

青海 食のまちづくりに学生を取り込んでほしい。学生は三年間小浜で生活するので、その間に小浜市が学生たちとうまく連携していけば、人とのつながりや意識の共有ができる。やがて卒業し、全国各地へ帰っていくと、彼らは御食国大使のような役割を果たしてくれると思う。小浜市の取り組みともっと連携していきたい。

食のまちづくりあり方
検討会の出席メンバー
(敬称略)

- (食文化館名誉館長) 石毛 直道
- (元 食のまちづくり条例起草委員会委員長) 神崎 宣武
- (元 食文化館設計管理責任者) 岩城 晴貞
- (福井大学大学院工学研究科教授) 桜井 康宏
- (福井県立大学副学長) 宇野 文男
- (福井県立大学生物資源学部海洋生物資源学科長) 赤羽 義章
- (食育・料理研究者) 青海 忠久
- (郷土史家) 坂本 廣子
- (若狭農業協同組合専務理事) 永江 秀雄
- (御食国・食のまちづくりプロジェクトチーム座長) 小畑 泰伯
- (小浜市漁業協同組合代表理事組合長) ジェクトチーム座長 上野 清治
- (若狭森林組合専務理事) 吉田 明
- (食の教育推進委員会委員長) 中畑 善昭
- (グループマイメド会長) 高田 清之
- (若狭工房代表) 尾関 順子
- (濱の湯 イワシタ商事専務取締役) 高鳥 純一
- (小浜市議会まちづくり常任委員会委員長) 高橋 保夫
- (若狭おばま観光協会副会長) 井上 万治郎
- (国富の明日を創る会会長) 時岡 節夫
- (小浜市食生活改善推進員連絡協議会会長) 宮川 健三
- (小浜医師会副会長) 成瀬 りえ子
- (若狭地区農業士会代表) 新谷 健
- (小浜市区長連合会会長) 池田 清和
- (小浜市連合婦人会会長) 横山 政直
- (小浜女性ネットワーク会長) 宮脇 美恵子
- (小浜市長) 永田 満枝
- (小浜市長) 村上 利夫



次に「食のまちづくりの各論」について。教育、産業、学官連携、市民参画のまちづくり、地産地消などさまざまな意見が出ました。

高田 学校では食のまちづくりのよい影響が出ている。最近の子どもは、体験と言葉が結びつかない。農業、漁業体験を通じて言葉

と結びつくことがたいへん重要である。

朝ごはんを食べる子が増え、給食を残す子が減った。地産地消の給食から感謝の心が育った。伝承料理体験を通じてふるさとへの愛着が持てるようになった。教師自身が食の教育の必要性を感じるようになった。しかし、保護者や家庭ではま

節まで習って帰れる施設である。

食を通じた啓蒙活動は十分できている。市、市民、事業者の役割の中で、事業者はビジネスチャンスとしてとらえていかなければならない。物語を作って物を販売していかなければならぬ。反省を踏まえて次の段階に進みたい。

中畑 おいしい食べ物、魚の根源はおいしい水である。そのためには、山、森林の再生が必要である。



全国食のまちづくり大会（昨年10月）



各地で朝市が行われています

米の値段は下がる一方であるが、その中で若狭の米を欲しい人がいることはたいへん心強い。

池田 食のまちづくりで地産地消を取り上げていたことは、直売所、農場学校給食に携わる農業関係者としてたいへんありがたい。

消費者に安全・安心な農産物を届けるためにはたいへんな手間がかかるので、行政で直売所のネットワークなどについて検討していただき、適正な価格にしてほしい。後継者問題や生活にも関わってくることであり。

だ十分ではない。地産地消の学校給食は生きた教材であるが、関係者の高齢化が進んでおり、将来維持できるか心配している。朝ごはんは学力と深い関係がある。

神崎 食のまちづくりは順調に進んでいるが、地域の中で温度差が出てきている。手を上げていない地区には、こちらから呼びかけをしていく必要があるのでは。例えば、地域でキッチンスタジオの運営をしてもらうなどアイデアを募集してみてもどうか。

井上 食文化館の視察や来館者は多いが、市街地の活性化につながっていないという声をよく聞く。来館者をいかにして市街地に向けるかが課題である。

宮脇 食をキーワードにしたことはたいへんよかった。しかし、経済的効果はすぐに現れるものではないので、長い目で頑張ってもらいたい。また、食を取り巻く周辺分野の事業も取り残すことなく実施してほしい。

三点提案がある。

- ① いきいきまちづくりなど、地域のまちづくりには公民館も大きな下支えをしている。公民館へのサポートをお願いしたい
- ② 市民憲章を機会あるごとにもっと周知してほしい
- ③ 御食国大使に観光名刺を配り、小浜のこともっとPRしてもらいたい



保育園入園前の子どもが対象の料理教室

谷田部ねぎの生産者が高齢化し後継者がいない。

赤羽 学生を活用して食のまちづくりをもっとPRするとよい。また、ホームページをもっと充実させ、旬の魚をPRし、濱の四季をいっそう活用する必要がある。

宮川 平成十三年から取り組んできたいきいきまちづくりも、いよいよ実を結ぶときであるが、地域によって進み具合が違う。意識改革が遅れているのも事実であり、もう少し努力が必要である。農業によるまちづくりや県立大学との交流も必要と考えている。

横山 食のまちづくりは時代にマッチしたものである。食文化館を通じて普及させることが大事である。

坂本 教育の分野は経済効果はすぐには現れない。目に見えるものと見えないものに分けて考えるべきである。子どもたちに真剣にアプローチすることが、親を変え、最も大切なことである。

最後に「総括」。コーディネーターの上野さんにまとめていただきました。

上野 今日の議論がスタートである。主な意見をおさらいすると、

- ・食文化館の町屋の意匠を考える
- ・食文化館は大学とまちとの接点として使える
- ・持続できる中核の施設はすばらしい
- ・食文化館は展示品をコレクションする努力が必要
- ・情報発信のための図録、刊行物が必要
- ・学生を取り込む
- ・県立大学の学部化、食育に関する学科の新設、アカデミックなサポート
- ・海外へ発信する時期

く精神面を鍛えるべき。さらに、(仮称)小浜インターチェンジ付近に建設予定の活性化センターの活用を十分検討してほしい。食文化館のテーマを「海(魚)」、活性化センターを「山(野菜など)」としてはどうか。

永田 朝食を食べる子は学力が高いとラジオで聞いたことがある。わたしたちは食に恵まれた地域に住んでいるので、根本から再認識し、伝えることが大事である。これからは勉強し、意識を高めるよう取り組んでいきたい。

吉田 地産地消の観点から、濱の四季でへしこ、なれずし、若狭かれい、若狭ぐじなどを使った料理を提供していただき、市内外にPRしてほしい。

小畑 食の教育をいかに家庭に持ち帰れるかが課題である。食文化館は、子どもといっしょに衣、食、礼

・保護者の意識が大事
・鯖街道の原点をもっと研究する

・小浜に住む人が食を通じて健康長寿でなければならない

・公民館の活用

まとめると、次の二つに集約されるのではないかと。

- ① 産学官民すべてが、食のまちづくりの先進地としての自覚を持つことが大事
 - ② 縦軸(食、食文化、歴史)と横軸(環境、教育、観光)、斜め軸(地域)を連動させて、食の網の目を作ること
- で面として展開する。それを内外に発信していくことが大事

*

村上 今日の皆さんの発言を重く受け止めている。自信を持って進める一方、十分精査し、補い、修正をしていく。

全体として、食のまちづくり条例の原点を踏まえ、現在の総合計画を実践していく。今日の検討会を機に、さらに決意を新たに作り組んでいきたい。