

(別紙様式5)

令和4年度  
「農泊 食文化海外発信地域」取組計画書  
(概要版)

実行組織：OBAMA食と農の景勝地実行委員会

# 「農泊 食文化海外発信地域」取組計画書(要約版)

## ビジョン・目標

### 「いただきます」を、味わう ～海を舞台に～

#### (概要)

福井県の南西部、京都市の真北に位置する小浜市は、日本海側唯一の大規模リアス海岸「若狭湾」の恩恵を受け、発達した地域である。古代より豊富な海産物や塩を都へ送り、朝廷の食文化を支えた「御食国(みけつくに)」であり、小浜と京都をつなぐ街道群は、「鯖街道」として現在も親しまれ、平成27年度には「御食国若狭と鯖街道」として日本遺産に認定されている。

このような歴史的背景をもとに、市内各地区には、現在でも600を超える「民俗行事」が残り、これらからは、自然を敬い寄り添いながら生き、「いただきます」に象徴される「和食の精神」を感じることができる。これらの豊かな地域の文化を支え、食材を生み出す農林水産業、特に漁業においては、多様な漁業と漁家民宿等の複合経営が行われており、漁家民宿では、新鮮な魚介類と郷土料理をいただくことができる。

市では、誇れる食の歴史と現在も受け継がれている豊かな食や食文化に着目し、平成12年に「食のまちづくり」を開始した。翌年には全国で初めて食をテーマとした条例「小浜市食のまちづくり条例」を制定した。この条例においては食育を重要視し、市民協働のもと多彩な食育事業を展開している。また、ミラノ国際博覧会では、現地の子ども達を対象にした「キッズ・キッチン」で披露し、参加者、関係者から高く評価された。

さらに、若狭湾に広がる長さ6キロの断崖美と奇岩・洞門である「蘇洞門(そとも)」が、平成27年にアメリカCNNが選んだ「日本の最も美しい場所31選」にも選定されている。

また、令和12年度末の北陸新幹線全線開通をめざして取り組んでおり、全線が開通すると小浜新幹線駅は全国および世界との交流にも利用されることが想定される。

このような歴史と新たな時代に向けて準備を進めている小浜市において、我々実行委員会は、「若狭湾」を舞台に、その恵みをいただく「小浜の暮らし方」を諸外国の方々に味わっていただけるよう、事業内容を提案する。具体的には、漁家民宿等での滞在を中心に、海の幸を使った郷土料理を堪能するとともに、小浜市が得意とする食育事業「海の体験学習」や「和食の料理教室」、さらには、様々な「民俗行事」で市民と触れ合うことで、深みのある「小浜の暮らし方」を実感していただけるよう、複数の行程を用意している。本事業により、多くの外国人の方々が小浜市を訪れ、有形無形の様々な魅力を「いただきます」と味わっていただけるように、そして、そのことで、現在低迷しつつある小浜の漁業を中心とした第一次産業や漁家民宿に活気が戻り、先人達から受け継いできた食と伝統文化が、次世代に繋がることを目指したい。

この実現に向け、令和2年6月に策定した「小浜市新まちづくり構想」や令和3年3月に策定した「第6次小浜市総合計画」に基づき、着地型ツアーの開発や、予約管理システムの導入、人材の育成など、コンテンツおよび受入体制の両面の充実を図るとともに、ミラノ国際博覧会で得たネットワークやAI等の先端技術も活用し、誘客に繋げていく。(※内外海地区：漁業集落が集まる若狭湾沿岸部)



漁業集落(阿納区)

#### (地域の課題)

漁業、漁家民宿の低迷による漁業集落の衰退(唯一、阿納地区の海上釣堀「ブルーパーク阿納」は教育旅行施設として人気。漁業、民宿業の経営状況は安定し後継者も確保)

#### (課題に対する施策)

- ・養殖漁業の実施や食品加工文化の地域外発信
- ・「ブルーパーク阿納」の成功実績を、他の漁業集落へも横展開
- ・人材の育成や漁家民宿の整備、着地型ツアーの開発、SNS等を活用した情報発信 等

#### (ターゲット国と選定理由)

アメリカ(訪日外国人が欧米の中で最多)

イタリア(「スローフード運動」「食のまちづくり」の共通理念、ミラノ万博出展によるネットワークを活用)

フランス(本市の姉妹都市「奈良市」には仏人観光客多数。「海のある奈良」と言われる小浜市は奈良の魅力に加え「海の魅力」も提供できることから、仏人が好むバカンスの場として関心を持ってもらえると見込んでいる。)

#### (KPIと根拠) 令和8年度

複数日数滞在する外国人観光客(米・伊・仏) 4,800人

(これまでのインバウンド誘客施策の推進により、受入が先行している民宿の宿泊者数をもとにして、今後、内外海地区(若狭湾沿岸部)全体での受入が進むと仮定して算出)

外国人観光客消費額(米・伊・仏) 1億9,000万円(外国人観光客数をもとに、観光庁統計資料を参考に算出)

漁業所得(小浜市漁業協同組合管内) 1億5,500万円(令和2年度1億4,316万円、毎年の統計調査から算出)

# 「農泊 食文化海外発信地域」取組計画書(要約版)

## 食、農林水産業、地域資源

### (1) 伝統行事と食

市内には600を超す、食に関連した民俗行事が残る。これらからは、自然を敬い寄り添いながら生きる「いただきます」に象徴される「和食の精神」を感じることが出来る。



(左) 放生祭 12の山車が市内を廻る  
(右) 鯖寿司



(左) 盆行事(精霊船送り)  
(右) 盆の膳料理



(左) 船祝い(右) 戸祝いのサバサバ  
(棒に黒のらせん状に模様がついており、サバの模様を表現)



(左) ツクリゾメ  
(右) 稲穂を模したモチバナ

### (2) 新鮮な食材と加工技術

四季折々の自然の恵み。特に若狭湾の海の幸は、古代より天皇や戦国武将など各時代の権力者にお届けした逸品。現代においても「若狭もの」として、珍重されている。



漁家民宿では新鮮な海の幸のご馳走が並ぶ



(左) 濱焼き鯖 (右) なまぐさ汁  
「なまぐさ汁」は、ほぐした焼き鯖を入れたすまし汁。名前とは異なり、臭みはなく、鯖の深い旨みが味わえる

小浜市には、豊かな食材だけでなく、海産物の発酵食品をはじめとした旬の食材を損なうことなくいただくための加工技術も集積しており、それは、食の奥底にある健康につながっている。また、これらを小浜市独自の「食育」の手法で、次代に守り伝える仕組みも定着している。



へしこ  
(塩漬けた鯖を、糠と塩で漬けた発酵食品)



なれずし  
(へしこからつくる発酵食品。伊スローフード協会より「味の箱舟」に認定)



若狭小浜小鯛ささ漬  
(小鯛の身にうす塩し、酢でしめた後、杉樽に詰めたもの。G I 認定)



甘鯛の若狭焼  
(ウロコを取らずに、一塩振って焼いた高級料理)

### (3) 生涯食育(拠点施設 御食国若狭おばま食文化館)

小浜の得意な「食育」の手法により、有形・無形の食文化を次世代に継承している。



御食国若狭おばま食文化館  
「和食-日本人の伝統的な食文化」「全国のお雑煮」「寿司のルーツ」など、テーマごとに、300点近い見事な再現料理レプリカが並ぶ。



館内のキッチンスタジオでは、幼児から高齢者までを対象に多彩な食育講座、料理教室が開催されている。

### (4) ブルーパーク阿納



漁港内の海上釣り堀と、調理やバーベキューができる施設を併設している。若狭湾で養殖した真鯛を「釣って」「さばいて」「食べる」という一連の体験から、「命をいただく」ことが学べ、教育旅行先として全国的に注目されている。

### (5) 若狭塗箸

小浜市内で生産される塗箸は、国内生産量の80%を占める。



貝殻・卵殻・金箔で模様をつけながら、極上漆を十数回塗り重ねた後に研ぎ出す「研ぎ出し技法」を用いている。

ミラノ万博では、日本館内レストランやフードコート全てにおいて若狭塗箸が採用。小浜市の出展の際、来館者に「若狭塗箸研ぎ出し体験」を行っていただき、大盛況であった。



# 周遊ルート



わかめ漁体験  
(田島)

1日目

## 海の宝さがし 海遊びの日

# 春



蘇洞門めぐり  
(若狭湾)

- ・蛸の引き上げ漁 (初夏)
- ・サザエの網外し
- ・海水浴 (夏)
- ・シーカヤック



鯛釣り&ざばき体験  
(ブルーパーク阿蘇)

- ・底引き網引上げと魚の選別体験
- ・養殖魚餌やり体験
- ・藻場観察、海の生き物さがし



漁連セリ見学  
(川崎)

- ・アマモ定植 (冬)

# 夏

## 2日目 のんびり 散策の日



枝垂れ桜  
(妙祐寺)



干物作り (川崎)    ワカメ干し (田島)



- ・神社仏閣めぐり
- ・棚田キャンドルナイト
- ・ひまわり/コスモス畑鑑賞
- ・エンゼルライン (展望台)
- ・花火/ホテル観賞



秋の名勝・紅葉  
(萬徳寺)



冬の托鉢  
(発心寺)

## 3日目 行事 おまつりの日

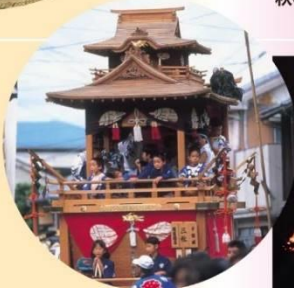


雲浜獅子  
(小浜神社)

- ・西津七年祭
- ・地藏盆
- ・六斎念仏



祇園祭 (廣峰神社)



放生祭  
(八幡神社)



お水送り  
(神宮寺)

## 4日目 料理&伝統工芸 ものづくりの日



料理教室  
(食文化館・青池学園)



若狭塗箸の研ぎ出し体験  
(箸のふるさと館・食文化館)



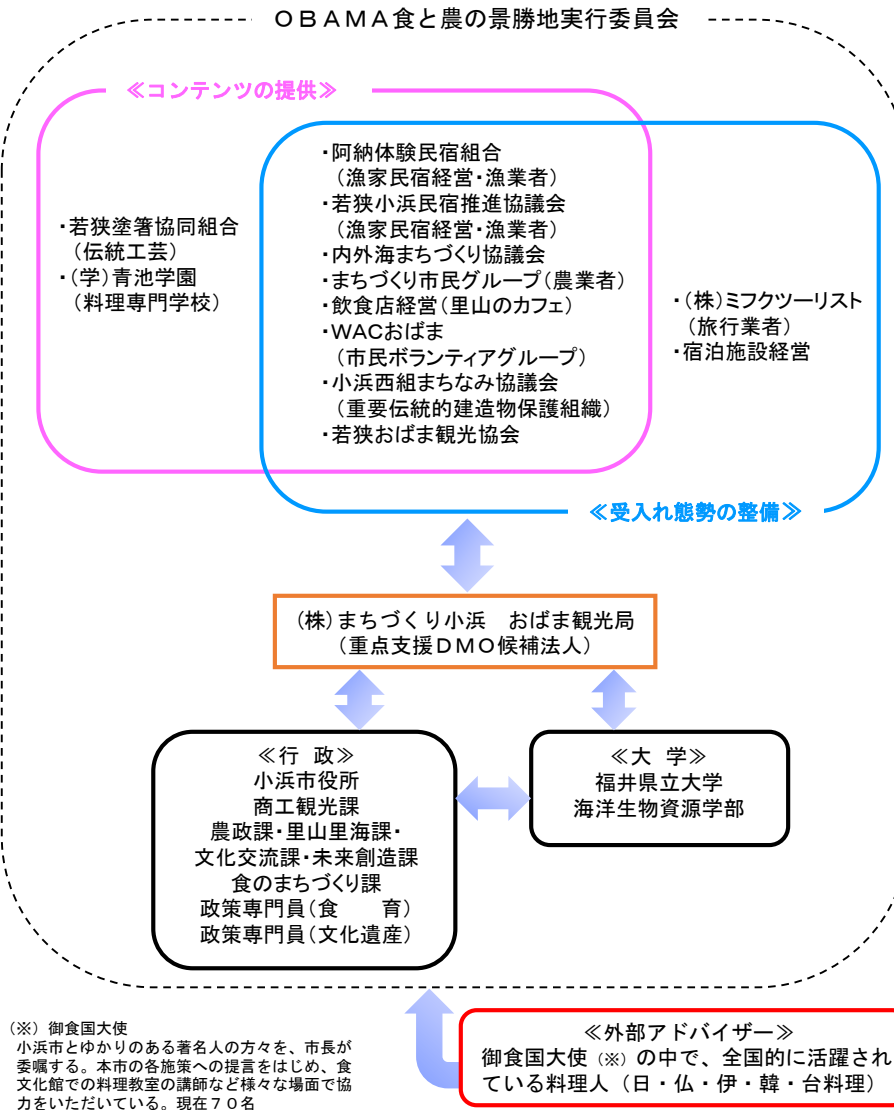
若狭の伝統工芸体験  
(食文化館)

参考資料

# 「農泊 食文化海外発信地域」取組計画書(要約版)

## 実行組織

### (実行組織の体制)



### (品質の維持・向上および、人材の育成・確保するための体制)

#### (1) 食育、地産地消の推進・食文化の継承に努める3つの女性グループ

- (i) 食生活改善推進員連絡協議会(160名)  
各地区の公民館を拠点に伝承料理教室や食育講座、年に一度、小浜市の伝承料理約30品を披露する「健やかふるさと料理の会」も開催。
- (ii) グループマーメイド(40名)  
小浜市より食文化館キッチンスタジオの運営を委託され、市民や観光客を対象にした料理教室を開催。
- (iii) キッズ☆サポーター(20名)  
「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」の企画、運営を担当。ミラノ国際博覧会での食育事業にも参加。

#### (2) 食の達人・食の語り部(17名、4団体)

小浜市の食に関する優れた技術や知恵、知識を市民へ普及し、後継者育成を目指した認定制度。料理教室や講座で活躍。

#### (3) 小浜地区地域水産業再生委員会・小浜魚商協同組合

漁業者や水産の仲卸業者である「小浜魚商協同組合」、行政等が連携した組織。仲卸業者や小売業者等の販売力強化・魚価向上を目的としたセミナー等を実施。

#### (4) 小浜市海のまちづくり協議会

小浜市の、山・川・里を含んだ沿岸域の総合的管理を目指し、学識経験者、NPO、漁業者、行政により設立した協議会。海に関わる若者を中心とした「小浜市海のまちづくり未来会議」を設置して、海に関するイベントの開催や企画・運営を行い、SNSを通じて小浜の海の魅力を発信している。

#### (5) 内外海地区「海を活かした産業活性化プロジェクト」

内外海地区の8漁村の代表者や行政関係者で組織されたプロジェクトで、平成28年度に「内外海地区活性化計画」を策定した。計画の主な内容は①ガイドセンターや共同加工場などの整備 ②地域性を活かした多様な体験プログラム開発③法人組織の整備④漁家民宿の環境改善等であり、平成29年度から取り組んでいる。

#### (6) 「御食国 食の学校」

市内の農業・漁業・飲食業・まちづくり活動団体・金融機関・行政等で組織する「小浜市食の人材育成センター」が主体となり、地域おこし協力隊制度を活用し、本市の持つ魅力ある食資源やこれまで食のまちづくりで培ってきたノウハウや人脈を生かした本市ならではの研修ならびに市内の事業者での実践的な研修を行い、食関連産業の担い手として育成している。

# 「農泊 食文化海外発信地域」取組計画書(概要版)

## 5ヵ年計画

取組計画書(年度別計画)

		令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
<b>KPI</b>						
外国人観光客数(米・伊・仏)		400人	900人	1,800人	3,000人	4,800人
外国人観光客消費額(米・伊・仏)		1,600万円	3,800万円	7,200万円	1億2,200万円	1億9,000万円
漁業所得		1億5,000万円	1億5,100万円	1億5,200万円	1億5,300万円	1億5,500万円
<b>取組事項</b>						
ソフト	コンテンツの充実	①外国人向け少人数着地型ツアーの開発 ・文化財所有者と活用希望者との勉強会の開催 ・上記文化財を活用したプランの実施 ・DMOにおける上記文化財を活用した観光プラン開発	新たなマッチング促進や前年度不採択プランのブラッシュアップ	文化財活用プランの価値向上に向けた調査の実施、活用プランの実施		
		②既存観光プログラムの外国人向けアレンジ				
		③生産者と料理人等の連携 連携の場の整備、勉強会、食材フェアーの実施	生産者と料理人等のスキルアップ講習会や食に特化したWEB等による情報発信	食の情報発信、料理イベントの開催		
		④ターゲット層のニーズ調査				
	受入体制の整備	①観光コンテンツ販売のプラットフォーム整備 ・独自のWEBによる情報発信 ・予約管理システムの導入	観光ガイドの育成やFAMトリップの実施			
		②観光を担う人材の育成 地域おこし協力隊を活用した人材の育成				
		③主要観光施設における受入体制整備 英語パンフレットの充実等				
	誘客・情報発信活動	①SNS等を活用した情報発信	SNS等を活用した市民向け情報発信講習会の実施			
		②水産加工品の調査 小鯛ささ漬の調査	御食国のストーリーとともにWEB等で発信			
		③OTAへの登録支援				
		④ターゲット国の旅行会社に対する営業活動				
		⑤京都料理人と連携したPR				
ハード	コンテンツの充実	①漁家民宿の整備 地域とDMOが連携した民宿の改修	漁家民宿の営業開始			
		②漁獲量拡大に向けた養殖マサバの安定供給 育成試験研究の実施				
	受入体制の整備	①主要観光施設における受入体制整備 外国語表記				
		②漁家民宿の受入体制整備 高付加価値化に向けた改修 外国語表記 Wi-Fi環境の整備				
		③市内周遊のための交通網強化 スポーツタイプレンタサイクルの設置				
	誘客・情報発信活動	①文化財の英語看板整備 日本遺産構成文化財の看板整備				
		②サイクリング・トレッキング多言語化 サイクリング、トレッキングの英語マップ およびガイドブックの作成	街道標示板の設置			
		③市内体験施設との連携・PR 体験施設や直売所、加工施設などの連携およびPR				

※各項目の番号は優先順位を表します。