

2 現地調査報告書

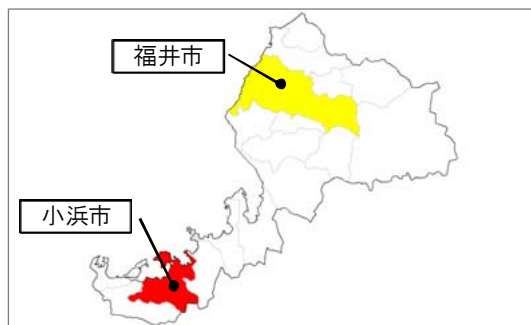
① 福井県小浜市

a) 地域の概要

小浜市は、福井県南部、若狭湾のほぼ中央に位置する自然環境の豊かなまちである(人口約 3.2 万人)。

古代より、大陸の玄関口として栄え、仏教文明の伝来ルートであったことから、市内には国宝の明通寺をはじめた沢山の寺社仏閣があり、“文化財の宝庫”や“海のある奈良”などとも形容されている。

また、豊かな食を有する地域であり、古く、飛鳥・奈良の時代より、朝廷に塩や海産物などの食材を提供する御食国(みけつくに)であった。現在でも、若狭湾では様々な魚介類が育まれ、水産業や食品加工業が盛んであるほか、農業分野でも有機栽培や伝統野菜のブランド化等が進められている。



○農林水産業の基本指標～農林水産省「わがマチ・わがムラ」より

■ 面積

総土地面積	23,287 ha(5.6%)
耕地面積	1,460 ha(3.6%)
田耕地面積	1,340 ha(3.6%)
畑耕地面積	123 ha(3.3%)
林野面積	19,093 ha(6.1%)

■ 人口

総人口	31,340 人(3.9%)
農業就業人口	971 人(4.1%)
漁業就業人口	256 人(12.7%)

■ 世帯等

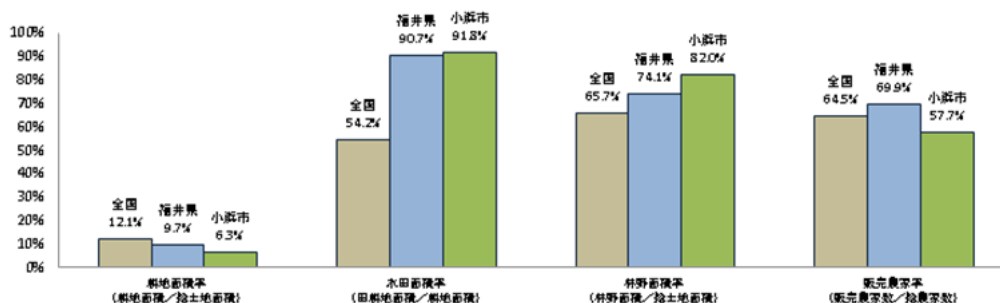
総世帯数	11,477 世帯(4.2%)
農業経営体数	776 経営体(3.9%)
総農家数	1,310 戸(4.8%)
自給的農家数	554 戸(6.7%)
販売農家数	756 戸(3.9%)
主業農家数	47 戸(4.2%)
準主業農家数	192 戸(4.0%)
副業的農家数	517 戸(3.9%)
林業経営体数	85 経営体(3.3%)
漁業経営体数	157 経営体(12.9%)

■ 地域

農業集落数	89 集落(4.9%)
農産物直売所数	2 施設(1.9%)
漁港数	3 港(6.7%)
漁船隻数	290 隻(15.9%)

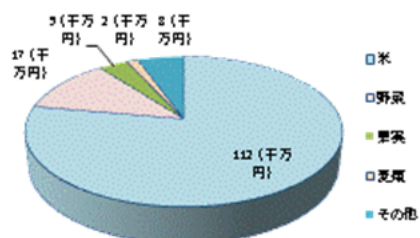
注 1: 耕地面積、漁港数については H23 年値、漁業就業人口、漁業経営体数、漁船隻数については H20 年値、その他は H22 年値。

注 2: ()内は都道府県内でのシェア。

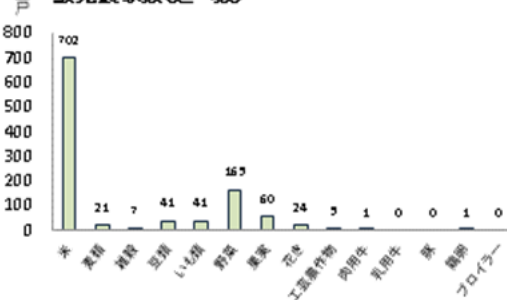


○農業部門別の産出額・販売農家数

農業産出額の内訳



販売農家数(延べ数)



○漁業

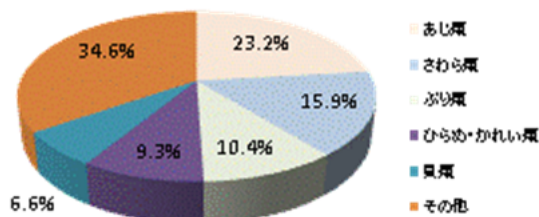
■ 海面漁業の魚種別漁獲量(うち上位 10 種)

	合計	952 t(6.7%)
1	あじ類	221 t(14.0%)
2	さわら類	151 t(8.3%)
3	ぶり類	99 t(4.4%)
4	ひらめ・かれい類	89 t(5.4%)
5	貝類	63 t(15.5%)
6	まぐろ類	32 t(38.6%)
7	いか類	30 t(1.1%)
8	たこ類	18 t(7.8%)
9	いわし類	17 t(24.3%)
10	たい類	16 t(5.3%)

注 1: 漁獲量は H21 年値。

注 2: () 内は都道府県内でのシェア

海面漁業の魚種別漁獲量の内訳



b) 小浜市の食文化

ア. 食文化のルーツ

御食国とは、古代王朝時代、朝廷へ食を貢進した国をさす。

古代より若狭の食が豊かであったのは、暖流と寒流が会える若狭湾に面した豊かな自然が基礎となっている。

古墳時代では、膳臣の祖の墳墓が築かれ、大和朝廷における食の担当であり、その出土品は朝鮮半島との交流の証左ともなっている。

中世以後も、若狭の自然の幸は、宮中や貴族・将軍家へ『美物（うましもの）』として大量に送られてきた。

近世に入ってから流通経済の発展により、若狭の海の幸は京の民衆のあいだでも、より身近なものとなり、その京への道は、代表的海産物の鯖にちなんで、いつしか「鯖街道」という呼称を生むに至る。

現在も、京の市場では若狭の食は『若狭もの』として珍重され、葵祭りの鯖寿司や塩鯖に代表されるように、年中行事や祭礼に食を通じた関係が見て取れる。



若狭の食文化の関係図

小浜市・若狭町歴史文化基本構想 御食国若狭の継承、そして発展 ―若狭の文化 食にあり―(平成 23 年 3 月)より

イ. 主な食材・料理

- くずまんじゅう
- いさざ
- カニ
- ふぐ
- 若狭カレー
- でっちようかん
- かき
- 小鯛の笹漬け
- へしこ
- 若狭ぐじ

- 浜焼き鯖
(京都祇園祭りでは、赤飯と一緒に必ず食卓に上る重要なメニュー)



※小浜市ホームページより

- 鯖のなれずし
(平成 19 年にスローフード協会「味の箱舟」に認定)



※小浜市ホームページより

ウ. 箸文化

日本食文化の象徴である塗り箸の一大産地でもあり、地域伝統産業の若狭塗り箸が占める、国産塗り箸の生産シェアは 9 割を占める。

市は、食育や地産地消の観点から、全国をリードして箸文化を大切に後世へ継承していく役割を強く認識し、「ふるさとしごと塾」や「箸の研ぎ出し体験」、各種講習等において、箸の正しい持ち方の普及や、地場産業への理解促進等に努めている。



若狭塗り箸

※小浜市ホームページより

c) 取組の経緯

ア. 市民参加の下地づくり

小浜市は食のまちづくりに向けて、市民一人一人がまちづくりに参加できるよう小浜市内の 12 地区毎（地区の広さはおおよそ学校の校区に重なる規模）に「いきいきまちづくり委員会」が立ち上がるよう促した。これは、平成 13 年から平成 15 年度にかけて年間 50 万、累計 150 万円の委員会運営に係る補助金を出し、各地区の特色を活かした「地区振興計画」を策定させるもので、食のテーマに係る事業について「あるものさがし」をさせるものであった。

こうして平成 17 年 3 月に策定されたのが、「地区振興計画」の集大成としての「小浜市食のまちづくり基本計画」である。地区から提案されたプロジェクトは、900 に上り、食のまちづくり課において、全てのプロジェクトを整理、関係課との調整を経て実施計画としてまとめた。

平成 16 年から平成 18 年にかけては、各地区の委員会の組織体制を実践活動に向け再整備し、地区住民の自らの手で地区振興計画の実践を行う段階を設け、行政はそのサポートを行う形でかかわっている。

この仕組みは現在においても引き継がれている。平成 23 年以降、いきいきまちづくり事業は「夢づくりコミュニティ支援事業」となっているが、住民主体のまちづくりの基本的枠組みは引き継がれている。

³ 市内小中学校で仕事に関する講義や体験学習であり、講師は、市内企業経営者等。

いきいきまちづくり事業が軌道に乗るまでは、年度末に、地区毎に事業へ取り組んだ成果について市民の前で発表を行い、他の地区との競争、参考となるような取組を紹介する場となり、住民活動が活発化している。

こうした住民活動がベースとなり、公費を抑え、地域力を活用したまちづくりが可能となっている。また、市民の意識としても一人一人が地区の計画、運営に積極的に関わっていく意識が他の自治体より高いと思われる。

イ.まちづくり推進プロジェクトチーム

食のまちづくりに向けて、これまで **24** のプロジェクトチームを立ち上げてきた。職員が各プロジェクトに入り、市民と職員が一体となって進める形で検討を行ってきた。

その中の一つ、「御食国・食のまちづくりプロジェクトチーム」では、後述の「御食国若狭おばま食文化館」の立ち上げにあたり、様々な検討を積み重ねてきた（温浴施設の併設、水族館の導入の検討等）。食文化館が建設される川崎地区は埋立地域であり、海産物会社等が立ち並ぶエリアのため市民とは縁遠い場所であったが、その成功に向けて市民とともに検討してきたことが重要であった。

ウ.食のまちづくりのスタート

小浜市が食のまちづくりを行うに至った最初のきっかけは、当時の市長である村上氏の所信表明演説に表れている。村上氏は、全国の村づくり、まちづくりを行っている成功事例を見ていく中で、どのような事例であってももともとその土地にあったもの、地域特有の歴史、文化、風土から出発していることに着目し、小浜市においては「食」を出発点として、まちづくりを行っていくという考え方を示した。

ここで示された「食」の考え方は、狭い意味ではなく、農林水産業の振興、食品産業の振興、健康福祉への貢献、環境を守る運動、食を通じた教育（ここでは食育という表現ではない）、文化学習等、産業、文化、教育など幅広い観点から捉えられており、「食」をメッカとした町づくりの基本的な考え方を示すものであった。当初、「食のまちづくり」に関する共通理解が得られにくく、そこで、基本条例の策定準備へと動き出した。

その後、1年の検討が行われ、策定されたものが、全国で初めて食をテーマとした自治基本条例である「食のまちづくり条例」である。平成 **13** 年 **9** 月に制定、翌年 **4** 月に施行された。この起草委員会では、委員長に民俗学者の神埼宣武先生を迎え、市民等も含む **10** 名の特色あるメンバーで構成されていた。

平成 **14** 年 **4** 月には小浜市は「食のまちづくり課」を設置し、平成 **15** 年には拠点施設として「御食国若狭おばま食文化館」が誕生した。また、生涯食育に携わる食育専門職を配置し、食育の取組を検証しつつ推進できる体制を整えている。

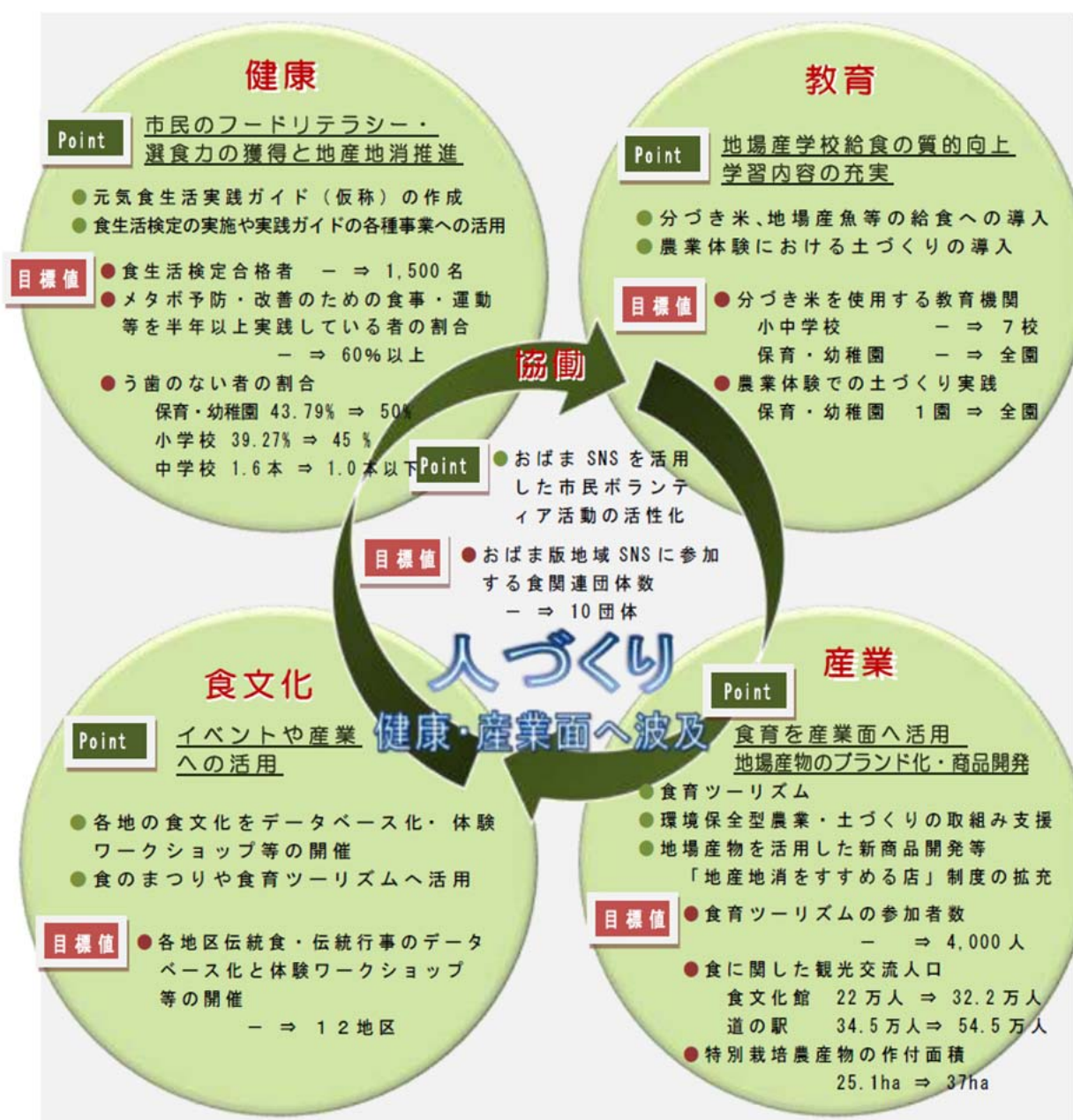
平成 **16** 年には小浜市は、「食育文化都市宣言」を行い、一方政府による食育基本法の制定、内閣府による食育推進基本計画が策定された動きを受け、これまでの基本条例制定後の食のまちづくりに関する取組の検証を行う意味も含め、平成 **19** 年度「小浜市食育推進計画」を策定した。

さらに、市全体の第 **5** 次総合計画の策定を背景に、平成 **24** 年 **3** 月にこれからの「食のまちづくり」の取組について整理、検証し、今後に向けた展望をまとめた「小浜市元気食育推進計画」が策定された。この策定に至るまでに、外部検証、市民の食に関する意識調査、生活の実態調査といった検証事業を行っており、主なものが **3** つある。その **1** つ目が、平成 **21** 年 **3** 月に行われた京都橘大学への外部評価調査（小浜市食のまちづくり外部評価調査報告書）であり、**2** つ目に、平成 **22** 年に武庫川女子大学の家森幸男先生に「元気で長生き健康調査」という形で検証頂いた。そして最後に小浜市により「食育に関する市民意識調査」を行っている。

2回にわたる「食育に関する市民意識調査」では、市民から、食育関係者（食育サポーター、食生活改善推進員）を対象に調査を行っており、その結果から、食に対する一般家庭の意識・実践については、他都府県の調査と比較して、高いことが明らかとなっている。

これらの調査を通して、課題も見つかっている。教育の環境を整える面では成果が見られるが、一次産業への波及効果、一般市民の健康面の向上という点では、あまり具体的な数字として評価がされていない現状がある。家森幸男先生による調査では、小浜市民は地産地消という面、季節の野菜を多く食していると評価出来るが、塩分過多、飲酒習慣等の面で課題があり、健康に結びついていないとの結果が得られている。

こうした結果を受けて、「小浜市元気食育推進計画」では、食のまちづくりにおける産業面、健康面でのかかわりを強化していくことを盛り込んでいる。食文化の継承と人間教育に関しては、さらに高い目標を掲げる形でとりまとめている。



食のまちづくりの施策体系

小浜市元気食育推進計画 —みんなで育む生涯食育— 平成23年度～平成27年度

[illegible]

d) 取組の内容

ア. 食育活動の基本方針

市が実施する食育活動において、最も重視しているのが「フードリテラシー」と「選食力」である。これは、核家族化、一人暮らしの進展等による個食化・外食率の増加などから、昔ながらの伝統的な和食を家族団らんで食する光景も姿を消しつつあり、食生活の乱れが進行していることへの危機感からのものである。

現代は、食・健康・医療などに関する情報は溢れており、これらのなかから必要な情報を引き出し活用することができる能力や応用力（フードリテラシー）、正しい知識を身に付け、健康によい食べ物を選び、規則正しい健康的な食生活を送ることが出来る力（選食力）を身に付けることが重要との認識の下に、食育活動を展開している。

イ. あらゆる世代・主体へのアプローチ(豊富な取組)

市では、「健康」「教育」「産業」「食文化」「協働」の5つを取組の柱とし、あらゆる世代・主体を対象にした様々な取組を展開している。

(健康)	乳幼児	児童	妊産婦	保護者	青年	壮年	高齢者
生活リズム向上のための啓発	○	○	○	○	○	○	○
家庭における望ましい食生活の実践や地産地消の推進 ▶ 元気食生活実践ガイドの作成 ▶ 食育検定の実施	○	○	●	●	○	○	○
妊産婦や乳幼児に関する栄養指導及び料理教室の開催 ▶ プレパパ・プレママ講座 ▶ スクスク元気っ子教室 など	●		●				
高校生・大学生とその保護者に対する普及啓発および情報提供 ▶ 弁当作り教室(学生向け)				●	●		
メタボリックシンドロームや生活習慣病の予防に関する指導 ▶ 健康に食べよう会(栄養指導) →20種以上の主菜・副菜に、ごはんも数種類用意し、参加者はこれらを自由に選べるようする。 事前に健康診断を行った参加者は、自らが選んだメニューについて栄養計算を行い、自分の健康に合ったメニューとなったら合格となり、食べられるというもの。				○	○	●	○

	乳幼児	児童	妊産婦	保護者	青年	壮年	高齢者
高齢者に対する食育推進 ➤ 高齢者料理教室 ➤ ふれあい食事サービス							●
医師や医療機関等と連携した食育の普及・啓発 ➤ 市内病院・福祉施設等での地場食材・郷土料理の活用	○	○	○	○	○	○	○

(教育)

	乳幼児	児童	妊産婦	保護者	青年	壮年	高齢者
幼稚園・保育園における食育推進 ➤ キッズ・キッチン、手作りおやつ ➤ 分つき米、地元野菜の利用 ➤ 生ごみ等を利用した土づくり	●			○			
食の教育推進委員会を中心とした普及啓発等 ➤ 農業体験 ➤ ジュニア・キッチン(食文化館)		●					
健康を意識した学校給食の推進 (校区内食材を積極的に活用するで、子どもが生産現場を見学するなど、地域の生産者と子どもたちが交流する機会が生まれ、相互理解を深めるきっかけとなっている。) ➤ 分つき米、地元野菜・魚の利用 ➤ 無添加醤油の使用		●		○			
産学官連携による食育推進 ➤ 出張キャンパス(小中学校向け)		●			○		
「共食の日」の設定 ➤ ふれあいサロン(各地区集会所)	○	○	○	○	○	○	○

(産業)

	対象等
食育ツーリズム ➢ 「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」などの食育事業と農林水産業体験、食育セミナーなどを核にした教育旅行	市外向けに展開することで、地元観光産業を活性化
市民農園等を活用した消費者の啓発と農業の活性化 ➢ 農業体験に加え、調理体験等を組み込み	市民向けの体験・参加型プログラム
一次産業の活性化 ➢ 環境保全型農業の推進 ➢ 間伐の推進と間伐材の漁礁化	食を通じた地元産業振興への貢献
地産地消や6次産業化、農商工連携の推進にむけた体制整備 ➢ 若狭おばまブランド認証制度、地産地消をすすめる店認定制度(認証数・認定数を増やすことが今後の課題) ➢ 料理や加工の腕も重要な食文化であるとの考えの下、へしこやなれ寿司の職人は「達人」として認定している。 ➢ 飲食店の多くは割り箸の未使用が根付いており、多くの店舗では若狭塗箸が利用されている。 ➢ いきいきまちづくりプロジェクトのひとつに、昔ながらの塩づくりの復活があり、これを福祉施設と共同で実践し、商品化に至った(シルクロード)。	 同上
産学官の連携による食育推進	同上

(食文化)

	対象等
「食の達人」「食の語り部」認定制度の活用による伝承料理の継承 ➢ 食文化の基本は、語り継がれていて残してきたもの。しかし、近年は世代間のコミュニケーションが減っており、食文化が存続の危機にあると認識。 ➢ よって、有志市民が調査員となり、各地域の食文化を聞き取り、データベース化する活動を今年度から始めている。	市民(若年層)を対象に体験学習・講習会を開催
園給食や学校給食、「キッズ・キッチン」「ジュニア・キッチン」等の教育現場における郷土料理等の継続した導入 ➢ 調理方法を教えるだけでなく、しつけや周囲との協調性など、調理体験を通じて「生きる力」を教えることで親の理解を得るとともに、それを見守る親に対する食育も行っている。 ➢ キッズ・キッチンに参加した親が食育サポーターとしてキッズ・キッチンの運営に携わることもある。	献立作委員会(給食)、食育(各学校)、市(キッズ・キッチン等)が分担

	対象等
 ▶ 講師は、有志市民が担っている(食育サポーター)。子育て真っ最中の母親から子育てを終えた団塊世代まで、その層も幅広い。取組によって、それぞれが教える側、教わる側となり、食文化の担い手としての役割を發揮している。 ▶ その際に、講義内容などの一切をマニュアル化することで、有志市民なら誰でも講師になれるよう、講師によって講義内容が異なることが無いようにした(市のサポート)。	
各地区のイベントや伝統行事、料理教室における郷土料理の積極的活用	地域ごとの食文化・伝統行事のデータベース化も実施

※メディアの活用が実践する市民の自信・自覚へ

- ▶ 小浜市では、地元ケーブルテレビが充実しており、視聴率が **70%**に達する。ケーブルテレビで食に関する取組の紹介、ニュースを活用している。
- ▶ 食育サポーター、語り部、達人などの市民の活動は、地元ケーブルテレビなどで積極的に発信している。これらの取材対応は、活動する市民にとって刺激となり、自信や誇りが芽生えるきっかけとなっている。

(協働)

	対象等
食育活動関連ボランティア団体との協働の推進体制の整備 ▶ 食文化館や各地区公民館を拠点とした各種活動 ▶ 小浜市版地域 SNS (愛称 OBAMA なう！) の活用	従来の活動に加え、SNS を活用した活動者間の交流も促進
食育活動団体および食育事業の地域内外への PR	各種メディアを活用した情報発信

ウ.活動拠点としての御食国若狭おばま食文化館

全国にさがし「食のまちづくり条例」を制定した小浜市。その食のまちづくりの中心になる施設が「御食国若狭おばま食文化館」である。

食文化館では、狭い意味での「食」ではなく、食材にこだわった農林漁業の振興、食文化を支える食品産業や箸産業の育成、味にこだわる民宿や観光産業の振興、食料の地域自給、健康への貢献、食を育む森と水・川・海などの環境保全、食を作る体験学習を通じた児童教育、広範な分野にわたり「食のまちづくり」をコンセプトに各種展示、体験教室等のプログラムを展開している。

また、隣接する「濱の四季」は、小浜市直営のレストランである。食文化館での調理体験教室などのサポートをしている食生活改善推進委員のうち有志 **15** 名が運営している。

「食文化とは、古くからのものを守り基本を崩してはいけないが、新しいニーズにも対応



御食国若狭おばま食文化館
※小浜市ホームページより

していかなければ文化ではない」という考えから、新メニューを開発しており、「わかめソフトクリーム」や谷田部ねぎと焼き鯖をフランスパンではさんだ「鯖サンド」などが商品化されている。

御食国の海の幸や、山の幸を厳選しました。

若狭湾の旬の魚で季節を感じ、御食国としての歴史とともに
ご賞味していただければと考えています。

御食国の悠久の歴史に思いをはせる。



みけつくに
御食国御膳 1,480円
(750kcal / 塩分5.3g)

- ・若狭旬の刺身
- ・若狭旬の焼魚（食材により調理が変わります）
- ・母さんのまごころ煮しめ
- ・旬の酢の物
- ・旬のあえもの（又は替り皿）
- ・お味噌汁
- ・香の物
- ・御飯
- ・甘味



濱のふるさと膳 1,380円 (864kcal / 塩分6.7g)

- ・濱焼き鯖 または 鯖のなれずし
- ・母さんのまごころ煮しめ
- ・旬の酢の物
- ・旬のあえもの（又は替り皿）
- ・濱焼き鯖汁（又はお味噌汁）
- ・香の物
- ・季節御飯（白ごはんに変えられます）

濱焼き鯖 メニュー

古くから運轉と受け継がれてきた御食国若狭おばまの郷土料理。いつまでも変わることのないかあちゃんの想いととも、古くから受け継がれてきた味を大切に伝えたい。そんな気持ちを御膳に込めました。



濱の四季春の膳 1,280円 (690kcal / 塩分5.8g)

- ・若狭旬の刺身
- ・母さんのまごころ煮しめ
- ・旬の酢の物
- ・旬のあえもの（又は替り皿）
- ・お味噌汁
- ・香の物
- ・季節御飯（白ごはんに変えられます）
- ・甘味

四季折々の旬をそのままにお伝えしたい。そんな気持ちを形にしました。いっせいに若葉が芽吹く春。ふっくらと炊き込んだ御飯に、爽やかな春の香りが漂います。春のそよ風に御食国の影を。



濱の四季のメニュー(一部)

メニューには「野菜たっぷりメニュー」「エネルギーひかえめメニュー」の表記がなされている。

※小浜市ホームページより

エ.「食のまちづくり」による観光産業への貢献

小浜市の観光入込客数は、平成 2 年頃は 130 万人前後で推移していたが平成 4 年（131 万人）から減少し、平成 11 年には 76 万人ほどに落ち込んだ。しかし、「食のまちづくり」が始まった頃から減少に歯止めがかかり、平成 15 年の「若狭路博」で大きく増加し、年間 150 万人ほどで推移している。

観光消費額（宿泊費、交通費、土産代、入場料）については、市全域で平成 11 年には 64 億円だったのが、平成 19 年には 84 億円となっている。

前計画（平成 20～22 年度）の外部評価（京都橘大学）によると、「食のまちづくり」政策の先見性、「キッズ・キッチン」「地場産学校給食」などのユニークな政策などに対し視察者を含めた観光交流人口の増大や知名度の上昇など、一定の成果があったものの、農業など一次産業をはじめとした産業面への波及は十分でなく、地域経済の発展にはつながっていないとの報告がなされる。

市としても、従来の団体で名所旧跡を巡る観光が、近年は京阪神等から自家用車で訪れる日帰り観光にシフトしており、観光客のニーズを踏まえた新たなコンテンツの提供が必要と認識していた。また、過去に行った観光客へのアンケートにおいても、満足度が高かったものは「食」、特に海産物であり、観光産業の活性化にあたっての「食」への期待は大きいものがあつた。

よって、市では現行計画（平成 23～27 年度）において、『食育の推進による、農業など一次産業や観光業など産業面への波及』を重点テーマとして位置づけ、次のような方針を掲げている。

- 「キッズ・キッチン」などの食育事業と農林水産業体験、食育セミナーなどを核にした教育旅行
- 日中に行われるキッズ・キッチンに参加する日帰り客が多かったため、前日の畑見学等をオプション化して1泊2日のパッケージプランを提案するなど、宿泊客が増加するように工夫
- 体験学習プログラムの円滑な実行に向け、平成22年に設立された「おばま観光局」(第3セクター)と地元観光協会とが連携し、市民ボランティアが中心となって、受け入れ態勢の整備や情報発信を実施

[illegible]

112

○元気な農産物の生産

- 環境保全型農業・土づくりなどにより、元気な農産物の生産や健康元気グルメの普及など一次産業や食品関連産業等を推進

オ.その他、まちのイメージアップによる企業誘致

小浜市の取組は、企業誘致にもつながっている。

小浜市に参入を決めた食品産業（野菜工場）は、食品を扱う企業として、小浜の食のまちづくりのコンセプト・取組に賛同し、この地で生産を行いたいと考えたことを選定の理由としている。