

現地調査候補地一覧について

No.	都道府県・市町村・地区 (取組主体)	取組概要	参考となる取組
①	青森県八戸市 (八戸市/八戸前沖さばブランド 推進協議会/八戸せんべい汁研 究所)	・地域食材(八戸前沖産さば)の再評価と地域 ブランド化 ・農家由来の郷土料理(八戸せんべい汁)の ブランド化	(商品開発/観光) ・市内各地の食材・郷土料理の発 掘・ブランド化への取組 ・食を通じた復興支援 ・ブランド作りの行政支援
②	岩手県一関市 (京津畑自治会/ 一関もち食推進会議)	・一関地方の「もち食文化」の情報発信 ・山間地における郷土料理(ぼたもち等)の伝承 とイベントによる交流人口拡大策	(観光) ・多彩な演出による郷土料理の提供 ・多様な参加主体による情報発信 ・取組の継続性・持続性
③	茨城県笠間市 (笠間のいなり寿司いな吉会)	・笠間稲荷神社由来の変わり種寿司(くるみい なり、そばいなり)の名物料理としての提供と 情報発信	(観光/商品開発) ・地域名物料理の発掘と情報発信 ・市民主体取組体制への転換
④	石川県金沢市 (石川県/金沢市)	・伝統工芸(九谷焼、輪島塗)・郷土料理(治部 煮等の加賀料理)のパッケージによる地域食 文化の世界発信	(観光/商品開発) ・伝統工芸・郷土料理のパッケージ ・地域(日本)食文化の世界発信
⑤	福井県小浜市 (御食国若狭おばま食文化館/ 小浜市食のまちづくり課)	・地域の伝統・文化・生活と密着した「食」をテ ーマとしたまちづくり(地域食材の学校給食へ の提供、食文化をテーマとした交流施設)	(食育) ・食育による総合的まちづくり ・官民連携・協働による取組 ・取組の継続性・発展性
⑥	富山県朝日町 (農事組合法人 食彩あさひ)	・地域農産物(黒茶)の加工による特産品開発 (バタバタ茶)と地域の伝統料理(みそかん ば)の提供	(食育/商品開発) ・地域特産品による郷土料理の提供 ・地域内食育活動の実践
⑦	愛知県豊田市 (とよた五平餅学会)	・東海地方山間地に伝わる味噌・もち食文化 (五平餅)の再発掘とブランド化	(商品開発) ・伝統食の発掘・ブランド化 ・官民の協働
⑧	三重県志摩市 (志摩いそぶえ会)	・地域の旅館、飲食店、真珠養殖業等の主婦 グループによる郷土料理(おんこ寿司)の復 活、地域食材を用いた新たな郷土料理(真 珠てこね寿司)レシピ開発と発信	(食育/商品開発・外食産業) ・地産地消・情報発信活動 ・取組の継続性 ・地域における食育実践
⑨	京都府京丹後市 (丹後あじわい食を進める会/ ばらずして丹後をつなぐ会)	・郷土料理(丹後ばらずし)を活用した食関連産 業と観光産業との連携による地域活性化策	(観光/商品開発) ・多彩な演出による郷土料理の提供 ・地域内外への情報発信 ・広域的・多様な主体参画
⑩	広島県福山市 (福山市食ブランド創出市民会議 /福山青年会議所等)	・郷土料理(うずみ)の再興と食のブランド化・ 情報発信 ・学校給食における郷土料理(うずみ)のメニュ ー化による地域食文化継承の取組	(商品開発/観光/食育) ・郷土料理の再興とブランド化 ・郷土料理の現代へのアレンジ ・多様な主体の参画 ・食育からブランド化機運の醸成
⑪	愛媛県今治市 (今治市産業振興部)	・地域食材・郷土料理(鯛飯、いぎす豆腐等)の 学校給食提供による地産地消・食育・有機 農業の一体的な推進	(食育) ・取組の継続性 ・多様な主体による連携 ・環境保全型農業の一体推進
⑫	熊本県山都町 (㈱まちづくりやべ/山都町商工 会)	・まちづくり機関による食開発事業(郷土料理店 舗事業)、食育モデル事業(害獣の有効活用 によるジビエ料理のレシピ開発)の展開 ・商工会による食の観光スポット(山都ころっけ 街道)開発・郷土料理(かすよせ)のアレンジ	(商品開発/食育) ・食育活動・郷土料理アレンジによる 地域課題解決への取組 ・多様な主体参画 ・食育活動から商品開発への波及
⑬	沖縄県那覇市 (NPO法人 食の風)	・沖縄における医食同源の思想に基づく戦前の 伝統食(ヌチグスイ)の見直しと啓蒙活動 ・地産地消と健康に根差した生産者・飲食店・ 医療福祉関係者によるネットワークづくり ・地域食材を活用した創作料理の認定事業等	(食育) ・地域食文化啓蒙と食育活動 ・地域食材に対する認知・理解度の 向上への取組

現地調査候補の取組概要一覧(詳細)

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
青森県八戸市 (八戸市商工労務課・観光課・八戸前沖さばブランド推進協議会・八戸せんべい汁研究所)	①	●地域食文化、歴史、背景 ● 豊富な水産資源・「麦・蕎麦食文化」を背景とした郷土料理 青森県八戸市は、青森県南東部に位置し、なだらかな台地に囲まれた平野が太平洋に向かって広がる地域である。沿岸部では大規模な漁港が整備され、全国屈指の水産都市となっている。 こうした地勢的な条件から水産資源を活用した郷土料理や、<u>藩政時代に「麦・蕎麦食文化」を醸成した背景から、明治以降、「八戸せんべい汁」等の郷土料理が伝承されている。</u>  「八戸せんべい汁」 (はちのへ観光ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 市内各地の郷土食ブランド化の取組 八戸市では、平成 14 年の東北新幹線八戸駅開業にあわせ、<u>市内各地区の特色を積極的に打ち出した食による地域振興策を開始した。</u> 地域伝統食の掘り起こしの動きでは、<u>食材としての「八戸前沖さば」、「八戸せんべい汁」の地域ブランド化取組が見られ、特に「八戸せんべい汁」においては、平成 15 年以降、市民団体による食のまちおこし団体(八戸せんべい汁研究所)により全国ブランド化への取組み、情報発信が積極的に行われている。</u>   八戸前沖さばブランドの商標(左)とせんべい汁飲食店ガイド(右) あおもり産品情報サイト及び八戸せんべい汁研究所ホームページより
		●選定理由 ● 市内各地の食材・郷土料理の掘り起こしとブランド化への取組 ➢ 八戸沖さば…データ分析に基づく商品開発 ➢ 八戸せんべい汁…市民団体中心による全国ブランド化への情報発信 ● 食を通じた復興支援 ➢ 「愛 B リーグ」(東北事務局:八戸せんべい汁研究所)による復興支援 ● 地域ブランドづくりの行政支援 ➢ 行政による八戸ブランド商標登録支援

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
岩手県一関市 (一関・平泉もち街道の会／ 一関もち食推進会議／ 京津畑自治会)	②	●地域食文化、歴史、背景 ● 豊かな稲作地帯を背景とした「もち食文化」の発展と継承 岩手県の県南にある一関地方は、豊かな稲作地帯であり、米を中心とした郷土料理が継承されている。特にもち料理は、行事食として地域に浸透しており、食べ方の変化と多彩さにおいて、日本有数の「もち食文化」を有している。<u>もち料理は、行事食から日常食まで様々な場面で提供され、冠婚葬祭の際には、本膳料理の一汁三菜をもちだけで調える等、一定の形式と作法が受け継がれており、特に本膳料理は一関地方独特のものである。</u>  多彩なもち料理(左)ともち食膳(右) (一関市ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 市内各地におけるもち文化の継承と情報発信 ○一関・平泉もち街道の会・一関もち食推進会議 一関地方の「もち文化」を地域内外へ広くPRする目的で、「<u>一関・平泉もち街道の会</u>」等の活動により、一関地方の「もち食文化」について積極的に情報発信が行われている。平成22年度には一関市と地元の農商工関係者、文化団体等を一堂に会し、「<u>一関もち食推進会議</u>」を発足されており、定期的なイベント開催等の取組が行われている。本年10月には「第1回中東北ご当地もちサミット2012in一関」を開催予定。  一関・平泉もち街道 MAP(左)と「もちサミット開催案内チラシ」(右) (一関市、中東北ご当地もちサミット実行委員会ホームページより) ○京津畑自治会 その他、一関市京津畑地区においても、自治会が核となり、<u>地域の郷土食(ぼたもち、切りもち等)の伝承活動、「食の文化祭」の開催、郷土食研究会の創設等</u>、郷土食を活用した自主的な取組が行われている。 ●選定理由 ● 多彩な演出による郷土料理の提供 ➢ 日常食、行事食としてのもち食文化の継承・発展 ● 多様な参加主体による情報発信 ➢ 行政、住民組織、飲食店、文化団体等による連携 ● 取組の継続性・持続性 ➢ もち食推進協議会(平成2年～)、京津畑自治会:食の文化祭(平成2年～)

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
茨城県笠間市 (笠間市商工観光課・笠間稲荷寿司開発会議(笠間のいなり寿司いな吉会))	③	●地域食文化、歴史、背景 ● 稲荷神社由来の郷土料理 茨城県笠間市には、日本三大稲荷の一つとして数えられる 1360 年近い歴史を有する由緒ある笠間稲荷神社があり、神社周辺には、<u>いなり寿司</u>を提供する飲食店が連なる。 笠間稲荷神社は昔から胡桃林の中に祭られていたことから「胡桃下稲荷」とも呼ばれ、この名前にちなんだ<u>胡桃入りのいなり寿司(「くるみいなり」)</u>や酢飯の代わりに地元飲食店が考案した常陸秋そばを油揚げで包んだ「<u>そばいなり</u>」が食されており、全国的にも珍しいいなり寿司の食文化がある。  「くるみいなり」(左)と「そばいなり」(右) (茨城県観光物産協会ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 埋もれた名物食の掘り起こしと情報発信 平成 17 年以降、食のまちおこしとして、以前から名物であった「<u>いなり寿司</u>」を活用したまちおこしを行う事を目的に笠間市と飲食店を中心に笠間稲荷寿司推進会議(現:笠間のいなり寿司いな吉会)が発足した。以降、<u>個性豊かな「いなり寿司」を活用した各種イベント等を定期的に開催</u>している。平成 22 年度には B 級ご当地グルメまちおこし団体連絡協議会(通称:愛 B リーグ)に正式加盟、平成 23 年度には当市において B 級グルメサミットを開催している。  B 級グルメサミット開催チラシ(左)グルメサミットの様子(右) 笠間のいなり寿司いな吉会ホームページより
		●選定理由 ● 地域の名物料理の発掘と情報発信 ➢ 個性的ないなり寿司への着目と各種イベント企画・メディアによる情報発信 ● 市民主体の取組体制への転換 ➢ 行政、飲食店主体→市民、職員ボランティアの参画

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
石川県/金沢市	④	●地域食文化、歴史、背景 ● 石川県の郷土料理・加賀料理の食文化 石川県は、日本海に突き出す能登半島に位置し、南部を白山連峰と山と海で囲まれた地勢条件を有する。古くは大陸との玄関口と栄えた歴史を有し、藩政時代には文化政策が積極的に展開され、輪島塗や九谷焼といった伝統工芸が栄えた。 四季折々でとれた<u>山と海の食材を用いた料理を、九谷焼や豪華な漆器に盛り付けられるといった演出</u>が加えられ、一般に「加賀料理」と称される石川県ならではの郷土料理となる。 石川の代表的な郷土料理の一つである<u>治部煮(じぶに)には専用の盛り付けるための器(治部椀)</u>がつくられていることに象徴されるように、石川県における食文化は器とは切り離せない関係にある。  治部煮と治部椀(金沢市ホームページより) ●食文化の活用手法 ● 食文化と伝統工芸品のトータル化による情報発信 石川県では、「石川県の食文化」を<u>輪島塗など器としての伝統工芸品、加賀野菜や能登の海産物などの加賀・能登の豊かな食材、加賀料理など洗練された文化等をトータル</u>し、国内外に発信していくことで、石川の食のブランド価値向上を図り、県内の食品産業の販路拡大を図ることを明確な戦略として掲げている。 これまで、海外において<u>石川県伝統工芸展、石川県食文化提案会の開催</u>(平成19年度～平成22年度)等、積極的な情報発信を行ってきており、平成23年度には世界的な食イベント(Cook It Raw)の招致に成功するなど、「石川県の食文化」の国内外発信による地域活性化に成功している。  「石川県産業革新戦略2010」による食文化の世界発信イメージ(左)と 石川県食文化提案会におけるテーブルコーディネート(右) (石川県、外務省ホームページより) ●選定理由 ● 伝統工芸品と郷土料理をパッケージ化した情報発信 ➢ 伝統工芸品、地域食材、郷土料理をトータルした食文化提案 ● 地域(日本)食文化の世界発信 ➢ ニューヨークにおける食文化提案会等

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
福井県小浜市 (御食国若狭おばま 食文化館・小浜市 食のまちづくり課)	⑤	●地域食文化、歴史、背景 ● 朝廷への献上食としての伝統料理の継承 小浜市には、飛鳥・奈良の時代に伊勢・志摩や淡路と並んで、<u>朝廷に食を供給していた「御食国」としての歴史</u>がある。小浜市では、こうした伝統ある食に着目し、食のまちづくりを推進しており、地域の伝統・文化・生活と密接な関わりをもつ「食」に光をあてることによって、地域の総合的な政策を方向づけている。  「小浜市 食のまちづくり条例」(小浜市ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 食をテーマとした食育と地産地消、環境教育の実践 福井県小浜市では、平成 12 年より「食のまちづくり」に取組み、「<u>食のまちづくり条例</u>」の制定など、<u>市全体を挙げて食育の取組を行っている</u>。具体的事業として、市内小中学校での農業体験をはじめ、校区内の食材を用いた<u>地場産学校給食の優先的提供</u>を行うなど、学校教育の中に食育を取り込む活動を展開している。 また、市内には地域の郷土料理の調理体験や加工体験を提供する食文化を活用した交流センターを有し、地域内外へ小浜の食文化を発信している。 平成 24 年度においては、市民が調査員となり、市内 12 地区に残る民族行事、伝統食に関する総合調査を実施が計画されており、市民参加型の食育の実践が行われている。  御食国若狭おばま食文化館ホームページより
		●選定理由 ● 食を通じた総合的なまちづくりの展開 ➢ 食育、地産地消、環境、福祉、産業、観光分野を包括した地域振興の取組 ● 官民連携・協働による取組 ➢ 行政、市内学校関係者、農業者、市民による連携 ● 取組の継続性・発展性 ➢ 食のまちづくり(平成 12 年～)

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
富山県朝日町 (農事組合法人 食彩あさひ)	⑥	●地域食文化、歴史、背景 ● 豊富な水資源と歴史由来の特産品の復活・伝承 富山県朝日町は同県東部に位置しており、日本海に面していることから、豊富な水産資源を活用した漁師料理を基本とした伝統食が伝えられている(「たら汁」等)。また炭焼きが盛んであったことから、山ごもりの携帯食である「<u>みそかんぱ</u>」が郷土料理として知られている。 町内において古くから飲まれていた中国伝来の黒茶である「<u>バタバタ茶</u>」は一時町内で製造中止となっていたが、平成元年から市内の製造業者の協力の下、製造を復活させ、現在、特産品を活用した郷土料理として提供が行われている(「食文化の活用手法」参照)。  「みそかんぱ」(左)と「バタバタ茶」(右)(朝日町ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 町内における特産品・郷土料理復活の歴史 町内では地域食文化を見直してきた歴史がある。昭和 50 年代前半、郷土食である「<u>みそかんぱ</u>」も衰退傾向にあり、<u>地元有志による活動のもと保存への活動</u>が行われている。平成元年以降の「バタバタ茶」の復活への取組に続き、近年、平成 22 年には「<u>バタバタ茶伝承館</u>」の設立等、地域の特産品・郷土料理の復活・継承に向けた取組が行われている。 ● 食彩あさひによる野菜加工から商品開発・食育への展開 平成 16 年に朝日町における加工施設建設を機に地域で加工活動していた女性グループが中心となり「食彩あさひ」を設立した。<u>加工施設では、地域の農産物を用いた加工品を各種製造し、地域内の各施設に加工品を卸、販売を行い地産地消に貢献している。</u>また、<u>地元小学生への郷土料理の伝承活動、農作業体験の提供等、食育活動も積極的に展開している。</u>  農事組合法人 食彩あさひメンバー(左)バタバタ茶めし丼(右) 農事組合法人食彩あさひホームページより
		●選定理由 ● 地域特産品を活用した郷土料理の提供 ➢ 地域の農産物を用いた加工品製造と地域内供給 ● 地域内における食育活動の実践 ➢ 地元小学校における農作業体験、郷土料理伝承活動

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
愛知県豊田市 (とよた五平餅学会)	⑦	●地域食文化、歴史、背景 ● 味噌文化の伝承 愛知県豊田市は、愛知県北部の内陸部に位置しており、北東部を山間地、南東部を平野部で構成されている。<u>代表的な郷土料理として三河地域の歴史に由来する山菜料理や味噌料理</u>があり、なかでも山間部でつくられた「五平餅」は神事に欠かせない料理として伝承されてきた。全国各地にもち食文化はあるが、<u>棒または串に、つぶした米を平たく貼り付けて焼く</u>という形態は、山間部特有の食べ方として伝えられている。 「五平餅」 (愛知の地産料理ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 味噌会社による郷土料理の掘り起こしと情報発信 山間地の郷土食であった五平餅に着目した味噌会社のよびかけにより、市内各地で取扱を行っている飲食店とともに、「<u>とよた五平餅学会</u>」を設立し、市内 55 店舗が参加している。呼びかけ人である野田氏は、<u>五平餅を日本食文化を考えるきっかけ</u>にするとの思いから、活動を行っている。現在、市の支援を受け、五平餅を豊田ブランドとして特産化する取組を展開している。 とよた五平餅学会のクルマ型五平餅 【とよた五平餅学会】は、 農と山と人の共生・郷土愛を育む 食文化のシンボルとして、 「とよた五平餅」を次世代に伝え、 広めていきたいと考えています。 とよた五平餅学会ホームページより
		●選定理由 ● 地域伝統食の掘り起こしとブランド化への取組 ➢ 味噌会社の呼びかけによる郷土食の継承活動 ● 官民の協働による取組 ➢ 行政による豊田ブランド化支援活動

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
三重県志摩市 (志摩いそぶえ会)	⑧	●地域食文化、歴史、背景 ● 神事と結びつきの深い伊勢志摩の食文化 志摩半島は三重の南東部に位置し、リアス式海岸が連なり、古くから沿岸漁業と外洋漁業が盛んな地域である。この地域で<u>獲れる魚介類は神事とも関わりが深く、同地域の食文化に大きく影響</u>を与えている。縁起物として伊勢神宮に献上される「伊勢海老」は志摩半島に浮かぶ島々で漁獲されている。 代表的な郷土料理として、豊富な水産資源を活用した「伊勢海老料理」、漁師料理に由来する「<u>おんこ寿司</u>」、「<u>てこね寿司</u>」がある。  「おんこ寿司」(左)と「てこね寿司」(右) (NPO 法人サルシカ、志摩いそぶえ会ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 地域女性グループによる郷土料理のレシピ開発 志摩半島の旅館・民宿・飲食店を中心とした女性グループで構成される「志摩いそぶえ会」では、<u>志摩の郷土料理など食文化の普及・研究を重ね、失われつつある郷土料理(「おんこ寿司」)の復活、地元食材を用いたレシピ作成(「真珠てこね寿司」)等、地域からの情報発信等を積極的に行い、定期的な料理教室の開催等、食を通じた地域おこしを展開している。</u>  志摩いそぶえ会メンバー(左)と代表的郷土料理のレシピ集の発行(右) 志摩いそぶえ会ホームページより
		●選定理由 ● 地元食材・郷土料理に着目した情報発信活動 ➢ 郷土料理の掘り起こしと定期的な持続的な料理教室 ● 取組の継続性 ➢ 志摩いそぶえ会(平成15年～) ● 女性グループ発意による食育実践活動

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
京都府京丹後市 (丹後あじわい食を進める会・ばらずしで丹後をつなぐ会)	⑨	●地域食文化、歴史、背景 ● 地勢条件を背景とした多彩な食文化の形成と伝承 京都府は、北部は日本海に接し、山間部を挟み南部において盆地が広がる地勢を有しており、気象的には明確な地域性が見られ、海岸部、山間部、平坦地それぞれにおいて特色ある季節の食材を用いた郷土料理が伝承されている。 特に京都府北部に位置する丹後地域においては、米と豊富な魚介類を用いた行事食・もてなし料理として「丹後ばらずし」が代表的な郷土料理となっている。さばのおぼろを使用し、専用のまつぶたと呼ばれる木箱を用いてつくられ、切り分けてふるまわれる点に丹後地方独特の特徴がある。 丹後ばらずし(ばらずしで丹後をつなぐ会ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 郷土料理を活用した食産業と観光産業の連携 郷土料理である「丹後ばらずし」を活用した取組として、「ばらずしで丹後をつなぐ会」による取組が挙げられる。これは、京都府が打ち出す「丹後・食の王国」プロジェクトを背景としており、食資源を活用した食と観光との連携強化を図り、丹後地域全体の魅力度を向上させる取組として行われている。 丹後ばらずし取扱店の募集(左)と「丹後・食の王国」完成イメージ図(右) (京都府丹後広域振興局ホームページより)
		●選定理由 ● 多彩な演出による郷土料理の提供 ➢ 料理提供演出の工夫、ストーリー性 ● 地域内外への情報発信 ➢ 食文化の祭典の開催、提供料理店の紹介(web)等 ● 広域的・多様な主体による取組 ➢ 京都府、生産者、食関連産業、流通事業者、観光業等の連携

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
広島県福山市 (福山市食ブランド 創出市民会議・福 山青年会議所、福 山市地産地消推進 協議会)	⑩	●地域食文化、歴史、背景 ● 瀬戸内海の水産物を使用した郷土料理と行事食 広島県福山市は広島県南部の瀬戸内海沿岸部に位置し、気候は温暖で降水量が少なく、稲作を中心に野菜、果樹、肉用牛等の農畜産物の生産、瀬戸内海での水産業が盛んな地域となっている。その中でも、鯛漁が盛んな地域であり、代表的な郷土料理として、お祝い時に食される「鯛めん」や、秋の収穫を祝う際に食された「<u>うずみ</u>」がある。「うずみ」には俵約令があった江戸時代に<u>具材をご飯に隠す形で食した</u>とする由来があり、その盛りつけ方に大きな特徴がある。 「うずみ」(福山市「福山の郷土料理」より) ●食文化の活用手法 ● 学校給食における郷土料理メニューの導入 平成 2 年に開始された小学校における米飯給食導入をきっかけに、小学校、保育所における<u>給食メニューに「うずみ」が取り入れ</u>られており、食育を通じて地域食文化の継承活動が行われてきた。 ● 郷土料理の復活に向けた研究と地域ブランド化 このような背景とともに、福山市では、平成 22 年 3 月「福山市食ブランド創出市民会議」を中心に、<u>約 380 年前から続く、埋もれた郷土食「うずみ」を地域の食のブランドとして確立</u>させるための研究・活動が取り組まれた。同会議には、<u>ホテル料理長、地産地消の専門家、商工会議所、学識者、主婦等が参画</u>し、レシピ研究・開発、商品にまつわる研究会の開催等を展開している。これらの成果を受け、新ブランドである「福山うずみ」は<u>ご飯で隠された具材を発見する</u>という演出をコンセプトに情報発信を行っている。 「福山うずみ MAP」(右)福山青年会議所ホームページより ●選定理由 ● 郷土料理の再興と食ブランド化による継承と発展 ➢ 郷土料理研究と商品化と食ブランド化への取組 ● 郷土料理の現代へのアレンジ ➢ 「隠された具材を発見する演出」へ ● 多様な主体の参画 ➢ 市民、料理人、商工会、学者等の参画 ● 食育からブランド化機運の醸成 ➢ 背景としての米飯給食導入と郷土料理の学校給食メニュー化の動き

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
愛媛県今治市 (今治市産業振興 部農林水産課地産 池消推進室)		●地域食文化、歴史、背景 ● 今治市の郷土料理全般 <u>豊富な海産物を用いた郷土料理が特徴</u>であり、今治で水揚げされる魚は来島海峡の鯛をはじめ、急潮にもまれ、身が引き締まっておいしいとされている。アコウ、タイ、ヒラメ、サザエなど新鮮なまを調理した舟盛り、素焼きの器の上に小石を並べその上にこれらの魚を盛り、蒸し焼きにした「法楽焼き」や、タイの炊き込みご飯「鯛飯」も、海草と生大豆の粉を入れてつくられた「<u>いぎす豆腐</u>」等も今治市の代表的な郷土料理のひとつである。  「いぎす豆腐」(愛媛の郷土料理 100 選より)
	⑪	●食文化の活用手法 ● 長期に亘る地産地消の取組と食育、有機農業振興によるまちづくり 今治市では、1980 年代から地産地消を推進していくため<u>生産者、農協、栄養士等の協働による県内農産物の学校給食への提供、郷土料理(「いぎす豆腐」等)の学校給食メニュー化</u>をすすめてきた実績を有し、平成 18 年には「今治市食と農のまちづくり条例」を制定、市全体での食育活動に積極的に取り組んでいる。平成 20 年度には有機農業振興計画を策定するなど、<u>地域での地産地消、食育、有機農業を一体的に推進</u>することを目標にまちづくりが行われている。   地産地消推進協力店の認証マーク(左)と食育モデル授業の実施(右) 今治市「今治市有機農業振興計画」(平成 20 年)より
		●選定理由 ● 取組の継続性 ➢ 1980 年代以降の学校給食への地域農産物の供給 ● 多様な主体による連携体制 ➢ 行政、生産者、栄養士等の協力体制 ● 環境保全型農業との一体的な推進 ➢ 食と農のまちづくり条例に基づく有機農業の推進

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
熊本県山都町 (株)まちづくりやべ／ 山都町商工会)	⑫	●地域食文化、歴史、背景 ● 山間地の食資源を活用した郷土料理 熊本県山都町は熊本県東部の宮崎県に隣接する山間地に位置し、山林原野が町面積の72%を占め、地形的な変化に富んだ地域である。中山間地であるため過疎化が深刻であり、獣害による農産物被害も大きいといった地域課題を抱えている。 食資源として、山菜、鮎、ヤマメ等の他、高冷地野菜、茶の栽培がおこなわれ、畜産物が豊富である。同町の山の幸を活かした代表的な郷土料理として、大豆・野菜等を使用した「かすよせ」がある。  「かすよせ」(熊本県ホームページより) ●食文化の活用手法 ● 食を活用した地域活性化に向けた取組の歴史 平成13年、同町矢部地区において、商店街の疲弊問題に対処するため、まちづくり機関((株)まちづくりやべ)が設立された。その中心市街地活性化対策事業の一つとして、行政、商業者とともに「郷土料理提供事業」を手掛けられている。 また同町商工会においても、飲食業等の協力により、御当地グルメスポットとして「山都ころっけ街道」を誕生させた。提供協力店では具材に「かすよせ」を用いた商品、高校生による猪・鹿肉を用いた商品開発が促されるなど、鳥獣駆除肉の有効活用、郷土料理の活用等につながっている。 平成22年度には、(株)まちづくりやべにより、山都町の農林業と食文化に根ざした食育の推進と新たな産業おこしをコンセプトに害獣である鹿・猪肉を活用したジビエ料理の料理講座等を開催され、食を通じた地域課題の解決に取り組んでいる。 山都町の農林業と食文化に根ざした食育の推進と新たな産業おこし そして未来へと続く食のプロジェクトの一端にします。 1) 体験活動を通じた食に関する情報提供。 2) 地域食材の魅力を伝える地産地消の推進。 3) 地域の特徴ある食文化の理解と継承。 ① ジビエ料理に関する情報の収集、ブログや広報誌などを通じて広く町民に知らせる。 例えば講習会でのレシピを町の広報誌に掲載する。 ② 食の名人・食生活改善推進員などの連携を図りながらメニュー開発。 ③ 地元食材を活用した季節感あふれるジビエ料理レシピ「やまのおくりもの(仮称)」を製作。 ④ 「我が家の自慢ジビエ料理コンテスト」の開催。 ・このレシピを町内小・中・高校に配布し、子供たちが地域資源を活かしたジビエ料理に親しむ機会が増えるよう推進。 ⑤ 大切ないのちを「いただく」という認識を高める。  (株)まちづくりやべ「食ッキング講座・ジビエ料理編」(左)と山都ころっけ(右) (平成22年「地域でつながる食育モデル事業報告書」、熊本県ホームページより) ●選定理由 ● 食育活動と郷土料理のアレンジによる地域課題の解決 ➢ 害獣(鹿・猪肉)を用いたレシピ開発 ➢ 郷土料理「かすよせ」のアレンジによる新商品開発(コロッケ) ● 多様な主体参画による取組 ➢ 農林業者・猟友会・飲食業・行政・食育関連団体・中高生等の参加 ● 食育活動から商品開発への波及 ➢ 地元高校生による地域農畜産物を活用した新商品開発(コロッケ)

調査対象地域	No.	地域の概要・取組の特徴・選定理由
沖縄県那覇市 (NPO 法人食の風)	⑬	●地域食文化、歴史、背景 ● 沖縄の伝統的な郷土料理と戦後の食習慣の変化 沖縄県では、琉球王朝時代、中国料理と薩摩の大和料理を融合させ、さらに沖縄の「もてなしの心(方言で、「むていなしぬちゅらさ」)」を組み合わせた宮廷料理を確立した。一方、一般庶民に伝承されてきた郷土料理は、昔から、<u>野草や薬用植物が豊富であったことから、これらを自然な形で食生活に取り入れてきた</u>。また、行事食として豚肉が庶民の間でも食されてきた。 戦後以降、缶詰といった輸入食材、ファーストフードをはじめとする外食産業の発達により、沖縄の食文化は変化してきている。 代表的な豚肉料理「ラフテー」 (沖縄県ホームページより)
		●食文化の活用手法 ● 戦後沖縄食文化から伝統食の見直しと普及活動 NPO 法人「食の風」では、農村と都市、観光と医療をつなげるための具体的な活動を行うことを目的とし、農畜産業と飲食店、医療福祉関係者を結ぶネットワークづくり等、<u>食と農と健康に関する各種事業を実施している</u>。活動を通して、沖縄食文化の見直し、<u>伝統料理に関する啓蒙活動を行っている</u>。また、地域食材を用いた創作料理の認定や、地域での食育活動等を行う等幅広い活動を行っている。 ぬちゆくいマインド 「ぬちゆくいマインド」にあてはまる店舗は、地域食文化発信店に推奨されます 1. 美味しさ 私たちは、沖縄の食材についてよく学び、その良さを活かした美味しい創作料理をつくります。 2. おもてなし 私たちは、温かい沖縄の心を大切にして、細やかな心づかいとサービスを心がけます。 3. 食の安全 私たちは、食材の安全と信頼をいつも大切にします。 4. 環境 私たちは、身のまわり、店内の隅々まで常に清潔に保つよう努力します。 5. 継承と発展 私たちは、沖縄の食の伝統を受け継ぎながら、新しい沖縄料理の発展をめざします。 八重山“ぬちゆくいプロジェクト”より
		●選定理由 ● 伝統料理の啓発・理解促進による食育活動 ➢ 戦後の欧米型食習慣の定着への危機、戦前までの地域独自の食文化の見直し ● 地域食材に対する認知・理解度の向上への取組 ➢ 「沖縄食材スペシャリスト検定」の展開(食関連人材へ)。