

福井県小浜市の地域性と食文化

令和2年10月8日

小浜市文化遺産政策専門員

下仲 隆浩

小浜市 食のまちづくりのあゆみ

Steps in town building through food

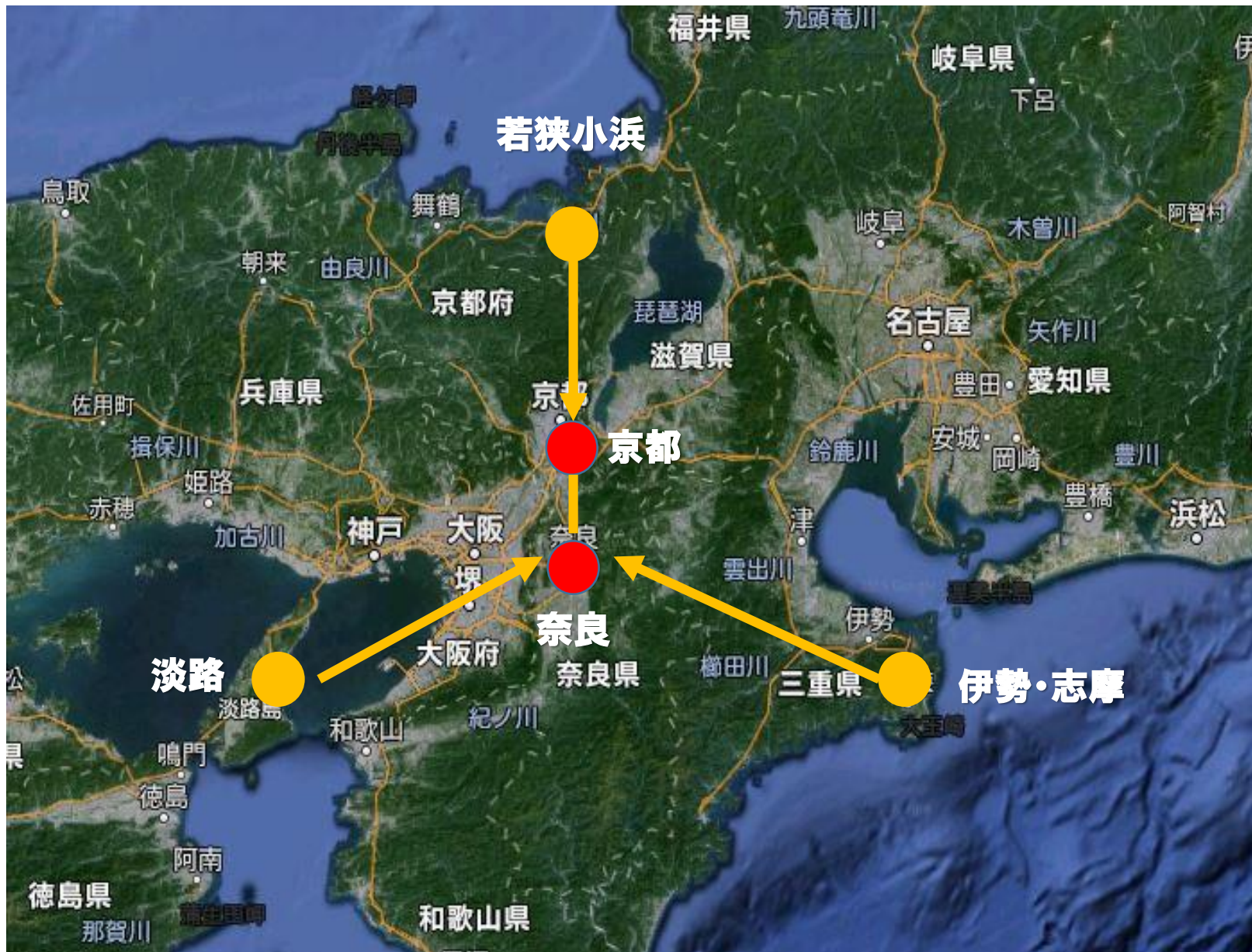


御食国若狭おばま食文化館

- 2001年 9月 食のまちづくり条例 制定
- 2002年 4月 食のまちづくり課 誕生
- 2003年 9月 御食国若狭おばま食文化館 オープン
(食文化総合博物館 食文化伝承事業：キッズキッチン開始)
- 2004年12月 食育文化都市 宣言
- 2007年 8月 小浜市食育推進会議 設置
- 2008年 3月 小浜市食育推進計画 策定 (2012年 小浜市元気食育推進計画 策定)
- 2011年 3月 小浜市・若狭町歴史文化基本構想策定 (若狭の文化食にあり)**
- 2012年 ~ 「伝統行事と食」総合調査開始 (2013年 市民調査・シンポジウム)
- 2015年 3月 和食ユネスコ無形文化遺産登録にあわせ食文化館展示リニューアル
- 2015年 4月 「御食国若狭と鯖街道」が日本遺産認定
- 2016年 3月 『小浜市の伝統行事と食』 発刊
- 2017年 12月 農林水産省 SAVOR JAPAN認定 ささ漬・谷田部ネギG1取得
- 2018年 3月 「北前船寄港地・船主集落」の日本遺産に追加認定
- 2020年 7月 小浜市文化財保存活用地域計画 文化庁認定 (歴史構想を継承し食文化基軸)**



福井県小浜市(若狭国)





御食国若狭と鯖街道

海の幸と特徴ある加工技術

「若狭もの」として珍重される海の幸



京都とのつながりの中で生まれ継承される優れた加工技術



鯖のへしこ

発酵食品で、旨味成分グルタミン酸が生サバの8倍 高血圧を抑制するペプチドが5倍



なれずし

へしこから作る発酵食品で、伊スローフード協会「味の箱舟」認定



浜焼き鯖

しょうが醤油で食べるほか、寿司やすまし汁の具にも



若狭小鯛のさき漬け

小鯛を3枚おろしにし、うす塩、酢でしめた後、杉樽に詰められたもの 地理的表示保護制度(GI)登録



1500年前から現在まで奈良・京都の食文化を支えた
「和食」の思想と技術を伝える聖地



京都のサバ・若狭のサバの消費形態

鯖街道終点(京都)



鯖寿司



葵祭・祇園祭で親しまれる

京都の食文化に浸透

流通形態

- 樽サバ(塩漬)
- 刺し鯖
- 荷い鯖(一汐)

鯖街道起点(小浜)



浜焼き鯖



消費形態

- 新鮮なものを最低限の加工で
- 地域の旬のものとのコラボ料理
- 採れすぎたものを冬の保存食へ



ハレの食として・・・「伝統行事と食」

ユネスコ無形民俗文化財

和 食 –日本人の伝統的な食文化–

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 4 年中行事や人生儀礼との密接な関わり



○ 信仰の場・・・海のある奈良

食材を育む自然と一体となった国宝重要文化財の社寺

○ 信仰の行事・・・民俗文化財の宝庫・若狭

大陸半島・日本海沿岸・京都や奈良との交流による年中行事と伝統行事

自然と旬に祈りを捧げる神仏への神饌と祭礼の共食に地域性が出る

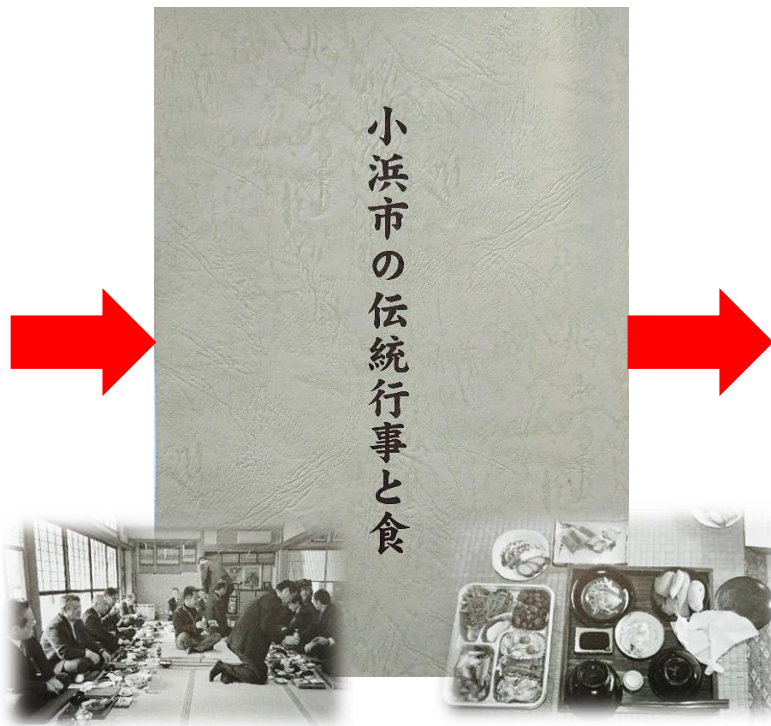


協働調査から専門調査そして伝承へ

市民調査員により
600件を超える
「伝統行事と食」を抽出



専門家による
詳細調査を実施



食文化館で展示
食文化館キッチンで伝承
ツーリズムメニュー開発



市民参加型調査
市民参加型シンポジウム
(宝の再発見)

専門家調査
専門・全国シンポジウム
(宝への誇りの醸成)
映像のアーカイブと放映

活用
誇りから活用へ
(ツーリズム・物産活用)

調査結果を リスペクト

展示事業

展示ソフト事業



「歴史文化基本構想」
「文化財保存活用地域計画」
で位置づけ

「食文化」による
シビックプライドの醸成

日本遺産等による事業展開

食をつなぐ人を リスペクト

文化財部局

市無形文化財指定
無形民俗文化財指定促進

まちづくり部局

食の達人
食の語り部の認定



観光・地域活性化

融合した新しい文化観光を提案

新しいブランドとは？

焼き鯖



鯖寿司



焼き鯖寿司



創造

伝統性 + 革新性

日本の食文化の歴史は、異文化の取り込みと旨みの追求の歴史

ここでしか食べられない食のブラッシュアップは？

伝承料理



発酵食



物語化

●地産訪消●

美味しいものは地方にある



ツーリズム化



京都への食材の供給は？

鯖ブランド



加工品

ブラッシュアップ



継続

●地産他消●

京都の海は若狭！
大消費地からのブランド



京都での発信強化

小浜だからできることとは？

伝統行事と社寺・町並み



食育文化都市



創造

新たなツーリズムへ



伝統性 + 革新性

過去のよいもの（和食の伝統）を現在の活動とあわせてツーリズムへ！



御食国アカデミーの創設



文化庁
日本遺産
第1号認定

海と都をつなぐ
若狭の往来文化遺産群

若狭から海の幸を京都へ届けるために発達した食品の加工・保存技術だけでなく、大陸や日本海側からの文化を影に伝えた若狭街道は、「鯖街道」と呼ばれ、今も京都の食を支える、美食の数々が伝えられています。食材を生み出す豊かな自然、恵みへの感謝を捧げる祈りの場、そして心を磨めて美食を伝えてきた加工技術。

1500年におた守られてきた若狭には、日本の食文化のルーツがあります。

MIKETSU-KUNI ACADEMY OBAMA CITY & WAKASATOWN

京と若狭をつなぐ

御 みけつ 食 くに 国

アカデミー

創設

文化庁
日本遺産
活用推進事業

日本遺産

来て、學んで、
食べて、繋ぐ。

新しい食文化コンテンツの開発

新食撰・若狭を応援する地域住民や事業者が一体となり、若狭ならではの「食文化の新しいコンテンツ」を開発しています。

食文化体験と学び

旅行者やプロの料理人の方など、様々な方が若狭を訪れる時に、食文化を学び、体験できる場・機会を提供しています。

若狭ならではの食文化の発信

食文化のループとして、その歴史を踏まえた「食文化都市宣言」に基づく各種事例等を紹介し、食育・食文化の啓蒙に貢献しています。



御食国アカデミーに関するお問い合わせ

小浜市・若狭町日本遺産活用推進協議会 [小浜市教育委員会 文化課]

TEL. 0770-64-6034 Fax. 0770-52-3223

<https://miketsukuni-academy.jimdo.com/>

E-mail / rekishi@city.obama.fukui.jp

京と若狭をつなぐ

御食国アカデミーを民間と連携し、商品として提供



立命館大学食マネジメント学部との連携

○ 食育・食文化

子どもの食育
大人の食育
伝統行事と食
酒井家文庫 「食」史料研究
食の達人に学ぶ
食文化館の運営を学ぶ

○ 観光・インバウンド

食資源を活かした観光振興
食を活かした道の駅の取組み
町並み・古民家を活かした食観光
インバウンドコンシェルジュ

○ 環境

地下水のまち小浜
海の世界学習
川の世界学習
森の世界学習
食の達人に学ぶ
食文化館の運営を学ぶ

○ 農林水産業

小浜の漁法
小浜の養殖業
小浜の水産加工
海を活かした観光プログラム
漁家民宿の運営

小浜の大規模施設園芸
小浜の伝統野菜と有機栽培
小浜の農産加工物
薬用植物の栽培

林業体験
里山保全の活動
鳥獣害対策とジビエ

「食文化の学び」のツーリズム化