

地域が誇る食文化を 官民一体で守り、育てる



ひごまさひろ
肥後 正弘

小林市長(宮崎県)



はしづめとしひと
橋詰 壽人

なんこく
南国市長(高知県)



みやざわむねひろ
宮澤 宗弘

あつみの
安曇野市長(長野県)



みやもとりく
宮元 陸

かが
加賀市長(石川県)

司会・コーディネーター

ほそのすけひろ

細野 助博

中央大学総合政策学部教授

各地に伝わる独自の食材や郷土食は、地域における重要な文化遺産です。特に平成25年に「和食 日本人の伝統的な食文化」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されて以降、日本食への国際的な関心が集まると同時に、地域に根付いた食文化への関心も高まりを見せています。各自自治体においても、食育などを通じて、食文化の継承、伝統野菜への支援、地産地消の推進などに積極的に取り組んでいます。

座談会では食文化の継承に積極的に取り組む宮元・加賀市長、宮澤・安曇野市長、橋詰・南国市長、肥後・小林市長にお集まりいただき、国内外への情報発信の重要性、市民との協働で進める地産地消や食育の取り組み、今後の展望などについて、幅広くお話しいただきました。
(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)

元禄年間から続く
「坂網猟」によって
捕獲した鴨料理を、
地域ブランドのシンボルとして、
国内外に発信しています。



宮元 陸
加賀市長(石川県)

各地に伝わる独自の食材・郷土食

細野 流通の発達で、私たちは、日本はおろか世界中のあらゆる食材を口にすることができるようになりました。その一方で、その土地に根差した食材や伝統食を改めて評価する動きも出ています。その地域の気候、風土に適した食材を、昔ながらの調理法でいただくことは、地域

文化を守る意味でも重要です。

それでは、まず各都市の代表的な食材や食文化についてご紹介いただきたいと思います。

宮元 加賀市は古くから九谷焼や山中漆器をはじめとする伝統工芸が盛んな地域です。同時に、独自の食文化が何世代にもわたって傳承されてきた歴史もあります。

加賀市の食文化には、主に3つの特徴があります。1つは北前船がもたらした「海の食文化」です。江戸中期から明治期にかけて、北前船の寄港地として栄えた加賀には、北海道や大阪(大坂)からさまざまな物資が運ばれてきました。特に、大量に陸揚げされたニシンなどの魚を、独自に糠漬け・粕漬けにした発酵食品は、加賀市ならではの伝統食として根付いています。2つ目は宗教文化を背景にした精進料理です。加賀市における「山の食文化」の代表といっ



ていいでしょう。そして、3つ目が、加賀百万石の支藩・大聖寺藩時代からの食文化でもある、茶会席や鴨料理です。
加賀市は山代温泉、山中温泉、片山津温泉を有する、北陸を代表する観光地でもありますが、こうした食文化は観光資源としても非常に貴重です。
宮澤 安曇野市の食文化と密接な関係にあるのが、扇状地下をくぐ

り抜けた北アルプスの雪どけ水です。昭和60年に環境庁から名水百選の一つに選定されたほか、名水百選30周年を記念して行われた「名水百選抜総選挙」において



「坂網猟」で捕獲される天然鴨「坂網鴨」。地域ブランドのシンボルとして国内外に発信(加賀市)

も、市内の安曇野わさび田湧水群が「観光地部門」と「景観部門」で第1位となりました。こうした清澄な名水を生かして、日本一の生産量を誇るわさび栽培はもとより、安曇野産こしひかり、リングなど、多様な農産物が生産されています。
また、地域の伝統食としては、イナゴや蜂の子、川虫などが昔から貴重なたんばく源として重宝されてきたほか、この地域は東日本と西日本の食文化が融合し、正月の年取り魚として、鮭とブリが食べられてきました。さらに、わが祖先は、安曇族という海洋民族だったといわれておりまして、その名残として、お盆には海藻を使った「イゴ」という料理を食べる習慣が残っています。
橋詰 南国市は「土佐のまほろば」とも称される、悠久の歴史、伝統に支えられたまちです。古代から中世にかけて土佐国の国府の所在地であり、土佐日記を記した紀貫之も国司として赴



平成22年から行う「安曇野野菜スイーツプロジェクト」。安曇野産食材のPRに大いに貢献(安曇野市)

任しました。また、戦国期に四国をほぼ統一した長宗我部元親の居城も南国市にありました。このように南国市は長期にわたって、土佐の国の中心としての役割を担ってきました。

そんな南国市をはじめとした高知県は、山間地域が多い地域として知られています。何しろ、県内の森林率は84%。南国市は県内では比較的広い平野部を有しているといわれていますが、それでも、約49%は森林です。その中で、生産量が日本一のししとうや小なすをはじめ、さまざまな野菜が栽培されていますが、最もネックとなっているのが山間地域で生産される棚田米でした。収穫時期が平野部から1カ月遅れ、他県の米どころと販売時期が重なってしまうために、価格がどうしても抑えられてしまう。そこで、高付加価値化を目指して、農業委員会を中心に、有機栽培や県外でのPRなどに懸命に取り組んできました。こうした取り組みが、やがて市独自の食育につながっていきます。

肥後 小林市は安曇野市と同様に、名水に恵まれた都市です。地域の約70%を占める森林に降った雨がおよそ半世紀を掛けて、ミネラル分

地場の野菜をスイーツでPRしようと、平成22年から「安曇野野菜スイーツプロジェクト」をスタートさせました。



宮澤 宗弘
安曇野市長(長野県)

を含んだ名水として湧き出てきます。この豊富な水資源を後世まで継承するために、小林市水資源保全条例を制定し、あえて地下水の利用に規制を掛けています。

この水の恩恵を存分に受けているのが、地域の農業です。マンゴー、メロン、ブドウ、ナシ、リンゴをはじめ、さまざまな野菜や果物が生産されます。特に、温度差が激しい山間地域で生

産される果物は甘味があり、市外からも人気です。また、全国和牛能力共進会において2連覇を果たした「宮崎牛」をはじめ、豚、鳥の畜産にも、地元の名水が使われています。

名物料理としては、湧水を生かした鯉料理が有名ですが、近年、チョウザメの孵化に成功したのを契機に、新たなご当地グルメとしてチョウザメ料理の開発にも取り組んでいるところです。

経済的な持続可能性を前提に

細野 地域ならではの食文化を継承するためには、それ自体に高い付加価値をつけるなど、経済的な持続可能性を確保することも大切です。この点では、どのような方策を講じていますか。

宮元 地域ブランドとして、積極的に情報発信することが大切です。加賀市として特に力を入れているのが、かの北大路魯山人も好んで食したと伝えられる鴨料理。日本有数の雁・鴨類の越冬地である、市内のラムサル条約登録湿地「片野鴨池」では、元禄年間から逆三角形の網を投げて鴨を捕獲する、「坂網猟」が行われてきました。この猟法で捕獲される天然鴨は「坂網鴨」と呼ばれ、肉質もよく、坂網猟により無傷で血を流さずに捕獲されるので肉に血が回らず臭みもない。その上に、落ち穂などの穀類を主食とした野生の鴨であるため独特の風味があり、肉と脂身のバランスがよいと評判です。さらに、湿地の生態系を守りながら、その恩恵を分かち合う「ワイズユース(賢明な利用)」という、ラムサル条約の基本的な考え方にも合致します。

実は昨年8月、クールジャパンによる地域活性化策として進められる経済産業省の「ふるさと名物発掘・連携促進事業(The Wonder

500^名」の1つに「坂網猟／坂網鴨」が選定されました。もともと、坂網猟による捕獲は年間でも200〜300羽にすぎませんが、市としてもこれを地域ブランドのシンボルとして、国内外に発信しようと、日本外国特派員協会の記者を招いて、猟の現場を見ていただいたり、東京で食談会を行うなど、さまざまな活動を展開しています。

宮澤 安曇野市では、地元で採れる新鮮な野菜をスイーツでPRしようと、平成22年から「安曇野野菜スイーツプロジェクト」を始めました。プロジェクトに参加する菓子店やホテルなどが、毎年テーマ(食材)を決めて、安曇野産の野菜を使ったスイーツを開発し、期間限定で各店舗等で販売されています。マスコミにも取り上げられて、安曇野産食材のPR、安曇野ブランドの基盤構築につながっています。



大根の収穫を行う子どもたち。食育の一環として行う農業体験のひとつ(南国市)

肥後 やはり、市外へのPRは非常に重要ですね。小林市でも、昨年、市の魅力をフランス人が紹介する、移住促進PRムービー「シタモシタン小林」を制作し、YouTubeに公開したところ、全国的な話題を呼びまし

学校給食改革や
農業体験を通じた、
食育の取り組みを推進。
食べ残しが減るなど、
多方面に効果が上がっています。



橋詰 壽人
南国市長(高知県)

た。さらに、この3月には市民が主体となった地元野菜をPRする、第3弾のムービー「とれたて仕立て」篇を公開したところです。
宮澤 ほかに、安曇野市では、調理師会、商工会、大学生が協力して、地元産りんごを使った特製ナポリタンを開発し、今では市内の10店舗ほどで提供しています。さらに、創業者が安曇野市出身というご縁を生かして、新宿中村屋

さんの協力をいただき、安曇野産の野菜等をふんだんに使用したレトルトカレー「信州・安曇野」シリーズの商品開発、販売も進めています。

橋詰 市外へのPRも重要ですが、地域の農業、食文化を守るためには、市民の理解も欠かせません。その観点から、南国市では日本型食文化の学校給食を通じた、地産地消・食育の取り組みを推進しています。平成15年から週5回の完全米飯給食を実施したほか、以前の委託炊飯方式から、家庭用の電気炊飯器でお米を炊き上げる自校炊飯方式に切り替えたことで、温かいご飯を提供できるようになりました。さらに、そのお米も市内の山間地域で生産された棚田米を使っています。つまり、食育を通じて、経済的な持続可能性を担保し、山間地域の活性化や農業振興につながっているのです。

同時に、JA出資の農業生産法人を通じて地元野菜を積極的に調達するようになりました。学校給食における南国市産野菜の割合(金額ベース)は、4.1%(平成18年度)から26.4%(平成27年度)にまで向上、高知県産の野菜を含めると、利用割合(重量ベース)は約64%にもなります。さらに、生産者の指導を受けて、親子での田植え・稲刈り体験を行うなど、食を通じて地域とのかかわりも深めています。

生産者や市民との協働で食育を推進

細野 今、橋詰市長から、学校給食を中心とした食育事業についてお話がありました。この点につきまして、各都市の取り組みをお聞かせください。

肥後 食育の中でも、近年は特に体験型の学習は重要性を増していますね。小林市では、修学



肥後 正弘
小林市長(宮崎県)

地元の子どもたちや
修学旅行生に対して
農業体験を実施することで、
命の大切さ、感謝の気持ちを
伝えています。

旅行生を農家民泊で受け入れてあるほか、市内の児童生徒に関しても、農業体験を積極的にを行っています。特にインパクトがあるのが、実際に鶏をつぶして食べる体験。命の大切さ、感謝の気持ちが芽生えて、自然と手を合わせる子どももいるんですよ。本当に素晴らしいことだと思います。さらに、農業を体験した子どもが、



将来、農業の職に就きたいと、農業高校に進学するケースも出てきました。

宮澤 安曇野市では、平成21年に「安曇野市食育推進計画（第一次）」を策定し、子どもたちに食に関する正しい知識を身につけさせるとともに、望ましい食生活を身につけさせるための施策を展開しています。また、野外授業として、合鴨農法での米作りなどの農業

体験も実施しています。

橋詰 食は地域文化とも分かちがたく結びついていますよね。市内には漬物用の大根の生産地があり、秋になると、収穫した大根を干す様子がその地域の風物詩になっていたのですが、近年はそうした光景を目にすることが少なくなっ

てしまいました。その大根自体を生産する農家自体が激減してしまったからです。そこで、平成25年から農業生産法人が中心となって、子どもたちと漬物用の大根を生産する取り組みをスタートさせました。収穫した大根は、たくあんとして給食にも提供するのですが、子どもたちに大変人気があるようです。こうした取り組みが子どもたちの愛郷心の育成にもつながっていくと思います。

肥後 小林市では子どもたちが自ら弁当をつくる「弁当の日」を設定しています。食材選びから

自分たちで行うのですが、弁当を作ることが、いかに大変なことかを実感することで、食べ物や家族への感謝の気持ちが生まれています。

橋詰 南国市でも、小学生は学年ごとにテーマや目標を決めて食育に取り組んでいます。6年生になると小林市と同様に自分で弁当をつくります。栄養のバランスや色取りなども考えて、自ら調理するのは容易ではありませんが、市としては小学校における食育の集大成、到達目標と位置付けています。

宮元 加賀市でも食育の一環として農業体験を実施していますが、その一方で、子どもたちに郷土料理をきちんと提供してきたのかという点も考えなければいけないでしょう。実際、大人でも地域の食文化を意外と知らない場合が多い。私自身もいささか不安なところがありますよ。

特に今の時代は、核家族が多いですから、郷土料理を家庭で振る舞う機会が減っています。となれば、その点も公教育が担っていかないとはいけません。と思います。

橋詰 同感ですね。南国市では「南国地区農漁村女性グループ研究会」や食生活改善推進委員が中



映像(ムービー)を活用し、市民が主体となって地元野菜をPR(小林市)



細野 助博
中央大学総合政策学部教授

心となつて、小・中学校や高校を訪れ、かつおのたたきや皿鉢料理などの食文化の伝承活動に取り組んでいただいています。

食文化継承における今後の展望

細野 最後に、地域の農業の活性化や、食文化の継承における今後の展望について、お話しください。

宮澤 生産者が継続して農業を続けられるように、農家所得をどう上げるかという点も重要でしょう。安曇野市には旧町村ごとに直売所を設けているのですが、大変人気があつて、市内の直売所の総売り上げは15億円を超えます。こうした点も、生産者の意欲の向上につながると思います。

また、新しい試みとして、中山間地の遊休農地を利用して、学生たちと一緒に、ワインの原料となるブドウの苗を植える取り組みも行っていきます。さらに、近年、地ビールの人気が再燃してきましたことから、ビール用ホップの栽培や、今後、二条大麦の試験栽培にも取り組む予定です。加えて、認定農業者への助成や、農機具の買い替え費用など、市独自の支援制度も設けています。

宮元 加賀市でも坂網猟を行う猟師の数が減少した時期がありましたから、若手猟師の育成や補助金の支給などに取り組みました。おかげで、少しずつ増えてきています。

肥後 国際的に和食が注目されていますが、私には和食の基本は、キノコや味噌汁・納豆などの発酵食品だと考えています。特に小林市はキノコの産地ですから、こうした菌類の栄養や有効性をしっかりと整理した上で、売り出していく必要があると思います。そうした和食の原点を見つめ直すような施策も展開していきたいですね。

宮元 かなり前の話ですが、アメリカの国会のある委員会では、健康面における和食の素晴らしさについてレポートを出しています。子どもたちの健康を預かる自治体責任者として、和食を再評価し、さらに普及させることも必要だと思います。

橋詰 まずは、地場のものをしっかりと子どもたちに食べさせることが重要でしょう。南国市では一連の給食改革、農業体験の取り組みを行った結果、明らかに子どもたちの学校給食の食べ残しが減ったという効果が出ています。ある小学校では児童1人当たりの1年間の食べ残しの総量がたったの460gに過ぎません。これは「食品ロスの削減」という観点からも非常に重要です。

本市の食育が支持され続けるためにも、これからも「こだわり続けること」「進化し続けること」をモットーに、さらに効果的な施策を展開していきたいと考えています。

細野 私は地域に長年にわたって根ざした食文化は、地域活性化の手段としても非常に重要だと考えています。いかに、高い付加価値をつけ

て、経済的にも持続可能性のある仕組みをつくっていくのか。そして、その魅力を市民と共有するとともに、国内外に発信できるのか。最終的には市民の誇りや愛着につながられるのか。本日ご登場いただいた市長は、これらの点を十分に意識して、効果的に実践されていることがよく分かりました。特に、市民参加型の食育事業は、まちづくりとしても非常に有効だと再認識させられました。今後とも、市民を巻き込みながら、地域の農林水産業の活性化、食文化の継承、地産地消の推進などに取り組んでいただきたいと思います。本日は、ありがとうございました。

(平成28年6月8日、全国都市会館にて開催)

本コーナーは隔月掲載となります。今回は9月号に掲載予定です。



