

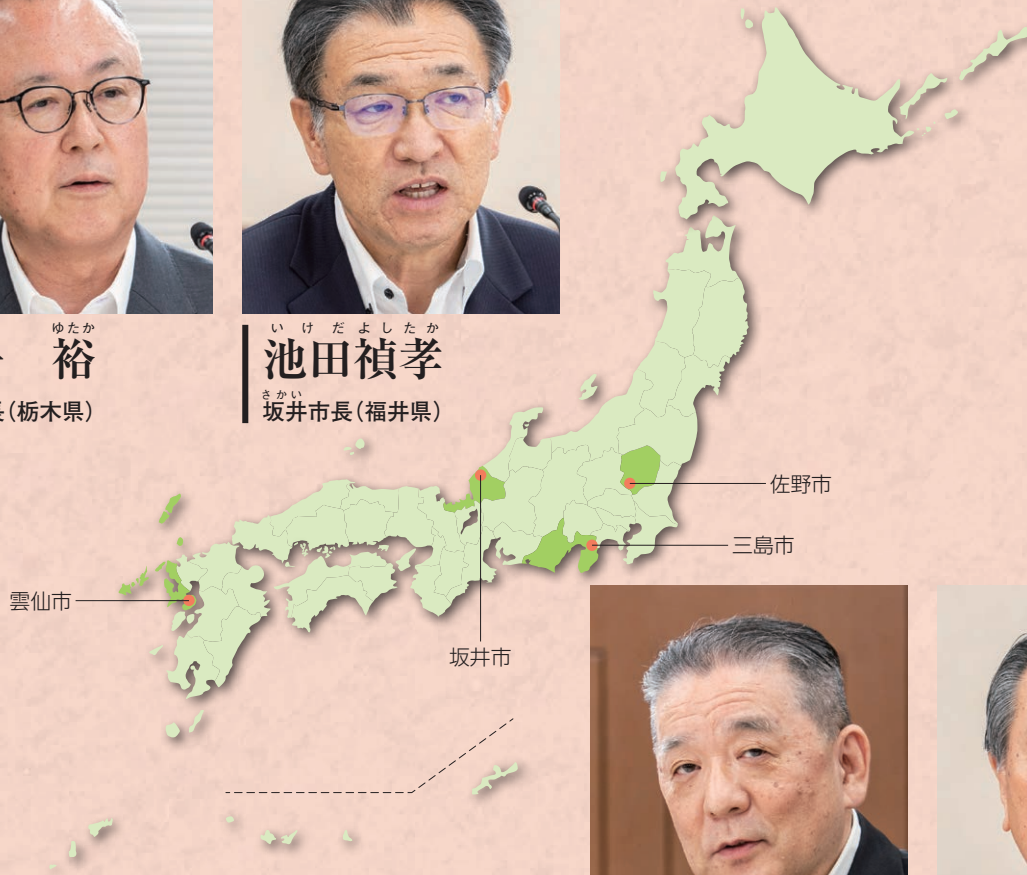
地域における食育・食文化の取り組み



かねこ ゆたか
金子 裕
さの
佐野市長(栃木県)



いけだ よしたか
池田 禎孝
さかい
坂井市長(福井県)



司会・コーディネーター

ほそかわ たまお
細川 珠生

政治ジャーナリスト



かなざわ ひでさぶろう
金澤 秀三郎
うんぜん
雲仙市長(長崎県)



とよおか たけし
豊岡 武士
みしま
三島市長(静岡県)

豊かな自然に恵まれたわが国では、各地域に固有の食文化が形成・継承されています。近年はそうした食文化を活用した観光振興に取り組む自治体が増えていきます。また、時代に応じて生活様式が変わる中、多くの自治体が食文化の継承や保護、さらには食育に積極的に取り組んでいます。

座談会では、食文化を観光振興に生かしたり、その継承や食育に積極的に取り組む池田・坂井市長、金子・佐野市長、豊岡・三島市長、金澤・雲仙市長にお集まりいただき、それぞれの都市に根付く食文化の特徴や活用例、食育推進の経緯、食文化継承の課題、食文化を外国人観光客の誘致につなげる取り組みなどについて、幅広く語っていただきました。

(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)

食文化を核にした地域づくり

細川 食文化は各地に根付いた貴重な資源です。各都市の食文化の特徴に加えて、そうした食文化をどのように観光振興や食育などに生かし、地域の発展につなげているのか、お聞かせください。



池田 坂井市は海と山に囲まれた、自然豊かな地域です。市内中部の穀倉地帯「坂井平野」では、全国でも珍しく、パイプラインを通じて清流・九頭竜川から水を引いて稲作が行われています。良質な水を使用することで、お米の品質向上につながっており、坂井市産のお米はおいしいと評判です。また、皇室に献上するズワイガニ「越前がに」、県内一の水揚げ量を誇る「甘えび」をはじめ、さまざまな海の幸も豊富で、観光客にも人気があります。

さらに、坂井市は明治時代に日本で初めて食育を提唱した石塚左玄の出身地でもあります。そうした素地を生かして、家庭での郷土料理の継承はもちろん、学校での食育授業の実施、学校給食への地元食材の提供も活発に進めています。また、各公民館

においても食文化の伝承を目的に、地域のおばあちゃんらによる「郷土料理講習会」が行われています。加えて、市内では「三国湊かに祭り」など、食に関するイベントも多数開かれています。こうした取り組みが高く評価され、坂井市は、地域独自の食文化の魅力や、食を軸とした持続可能なまちづくりに取り組む都市を表彰する「美食都市アワード2025」に選ばれ、まちは大いに盛り上がっています。

金子 佐野市は、青竹で打ったちぢれ麺が特徴の「佐野らーめん」を筆頭に、蒸したジャガイモを串に刺して揚げた後、ソースをかけて仕上げた「いもフライ」、ソース味の唐揚げとして独自



に開発した「佐野黒から揚げ」など、多様な当地グルメが根付いている都市です。

令和元年からは、地域の大切な資産である佐野らーめんをこの先も守り続けるため、後継者不足に悩むラーメン店主と開業希望者をつなぎ、佐野市への移住と独立開業を支援する「佐野らーめん予備校」というプロジェクトを始めました。これまで卒業生は27人、卒業生が市内に出店したラーメン店は11店舗に上り、地域に活気をもたらしています。

また、食育の一環で、学校給食にご当地グルメや地元食材を積極的に提供しています。特に、佐野市を含め、栃木県は日本一のイチゴの



生産者への感謝が
食育推進の原動力。
食の大切さや、生産者の苦勞を
子どもたちに伝えています。



池田 禎孝
坂井市長(福井県)

産地です。従来は農協が「いちごゼリー」など、地元産イチゴの加工品を学校給食に提供してきましたが、近年は、採れたばかりで、新鮮な生食イチゴを農協から佐野市立学校に提供する取り組みも進めています。子どもたちは鮮度

抜群のイチゴをおいしそうに食べています。

豊岡 三島市内の箱根連山の西側斜面に広がる畑地は、水はけ・日当たりがよい火山灰土壌で、多種多様なおいしい野菜が栽培されています。平成24年には「箱根西麓三島野菜」として、認証マークを商標登録するなど、地域を挙げてブランド化を推進してきました。中でも評価が高い野菜は、メークイン品種のジャガイモ「三島馬鈴薯」で、静岡県内で初めて「地理的表示(GI)保護制度」に登録されました。この三島馬鈴薯を使った「みしまコロツケ」は市を代表するご当地グルメとして、観光客にも大人気です。

三島市には、もう一つ、人気のグルメがあります。それが「三島うなぎ」です。三島市は富士山からの伏流水がまちの至るところに湧き出す「水の都」ですが、この伏流水にウナギをさらすことで、生臭さや泥臭さがなくなる上に、余分な脂が落ち、おいしさが際立つといわれています。ウナギの産地ではない三島市にウナギ専門店が立ち並び、食事時になると多くの人でにぎわうのは、ここに理由があります。

また、三島市は以前から食育に力を入れていきます。学校給食に地元食材を取り入れてきただけでなく、全国でも珍しく、地元産のお米を使った週5日の米飯給食も導入し、子どもたちから大変喜ばれています。

金澤 雲仙市は水はけの良い肥沃な土壌を生かし、古くから多様な農作物が生産されてきま



パイプラインの運ぶ名水で米作りを行う坂井平野の田園風景(坂井市)

した。近年、全国的に有機農業が注目されていますが、雲仙市では約40年前から、岩崎政利さんという生産者を中心に、土地に根付く野菜から毎年、種を採って育てる「種採り農業」が行われてきました。この岩崎さんの熱意やおいしい野菜に魅了され、雲仙市に移住し、レストランを開業した有名シェフも少なくありません。地元の在来種野菜が豊富にそろう人気スポット「オーガニック直売所タネット」の店主も岩崎さんの在来種野菜に魅力を感じて、市内に移住されました。このような在来種野菜を守りつないでいく取り組みや、シェフと生産者とのつながりの深さ、地元の旬の食材を至る所で食べられ



地域の資産である 佐野らーめんを守り続けるため 「佐野らーめん予備校」プロジェクトを 進めています。

金子 裕
佐野市長(栃木県)

環境などが評価され、雲仙市は「美食都市アワード2024」に選定されました。

また、雲仙市は、日本三大ちゃんぽんの一つ「小浜ちゃんぽん」が根付いている地域です。塩

味ベースであっさりしており、麺は太くて長く、地元の殻付きエビや野菜を使用するなど、独自に進化したご当地グルメとして知られています。地域ぐるみのブランディング戦略、観光との連携、メディアでの露出など、多面的な振興策が奏功して人気も上がり、地域経済の活性化にも貢献しています。

食育を推進した経緯

細川 各都市では食育に力を入れていらつしやいますが、どのような効果を目指して取り組みを進めてこられたのか、お聞かせください。

豊岡 三島市では、平成21年に「食育推進都市宣言」を行うとともに、「三島市食育基本条例」を制定するなど、早くから食育に取り組んできました。その背景には、子どもたちに正しい食生活を身に付けてもらい、健康に育ってほしいという思いがありました。三島市には郷土食は残念ながらほとんど残っていませんが、だからこそ週5日の米飯給食を中心に、日本型食生活に即した学校給食を展開してきました。

現在では、さらにそこから一歩進めて、人も、まちも、産業までも、健康で幸せな地域を目指そうと、「スマートウェルネス」の取り組みを進めるとともに、本年3月にはスポーツを通じた健康都市を目指し、「スポーツ健康都市宣言」も行いました。

金子 佐野市では市民の平均寿命の延伸が大きな課題です。そこで、食を通じた健康づくりはもとより、市民の健康診断の受診率の向上、

高齢者の社会参加の促進、スポーツの推進など、総合的に取り組みを進めています。

池田 坂井市において食育推進の原動力になっているのは、生産者への感謝です。学校での授業や給食を通して、食の大切さや生産者の苦勞を子どもたちに伝えていきます。特に坂井市は農業が基盤のまちですから、生産者が子どもたちにお米の生育過程などを教える出前授業も行うなど、交流の機会も積極的に設けています。

また、PTA、食生活改善支援員など、食育推進にはさまざまな団体・個人が関わります。トータルで食育が活発に進められるよう、ネットワークづくりにも力を入れています。



地元産の生食イチゴを学校給食に提供(佐野市)

地元産のお米を使った 週5日の米飯給食を中心に 日本型食生活に即した 学校給食を展開しています。



豊岡 武士
三島市長(静岡県)

金澤 雲仙市では地元の伝統野菜である「雲仙こぶ高菜」を使用して、子どもたちとこぶ高菜ご飯を作るなど、食の文化や伝統を学ぶ機会を創出しています。本来なら、地元産の農産物をもっと学校給食に取り入れたいとの思いを持っていますが、食材の確保や費用面の問題も

あり、なかなか市独自の献立を作ることはできません。そこに難しさを感じていますね。そのため、学校給食の範囲外で、その時々に着意できる産品などを用いて、食育を進めていくべきではないかと考えています。

豊岡 学校給食は、設備費や人件費、調理費は行政が受け持つことになっている一方、食材費は保護者が負担する制度になっています。しかし、近年、お米をはじめ、食材費の高騰に見舞われている中で、これを全て保護者負担にすることは現実的ではありません。そこで、三島市では、本年度、国の交付金を活用して、食材の値上がり部分については市が支援することになりました。ただ、食材の高騰は一時的なものとは限りませんから、今後を考えると、頭が痛い問題です。

金子 佐野市では学校給食以外の食育として、ユニークな取り組みを進めています。市内のラーメン店が使用している素材を取りそろえた「佐野らーめん食育キット」の開発・販売です。かつて、佐野らーめん予備校において、佐野らーめん作りの親子体験プログラムを実施したところ、これが好評だったことから、キットの開発・販売に取り組みました。佐野らーめんのレシピだけではなく、「ラーメンの起源と歴史」「佐野らーめんのルーツ」「食品ロス」などのコンテンツを子ども向けに楽しく紹介しています。

池田 坂井市は江戸時代、北前船による食材の交易で繁栄したまちです。当時、船乗りの奥さ



箱根連山の西側斜面で栽培される「箱根西麓三島野菜」(三島市)

んは海女として働きながら、夫や子どもの衣服に、「安島モッコ刺し」と呼ばれる、独自の刺しゅうを施した伝統があります。本日はモッコ刺しの刺しゅうがあるシャツを着てきましたが、食育の観点からこうした伝統や文化を地域で守っていくことも大切なことだと考えています。

食文化の継承に向けて

細川 地域の郷土料理や食文化の普及・継承も重要です。取り組みを進める上で、どのような課題を感じていますか。

金澤 郷土料理や伝統食を次世代につないで



市内で長年行われてきた 野菜の「種採り農業」が注目され 有名シェフをはじめ 移住者が増えてきました。

金澤 秀三郎
雲仙市長(長崎県)

いくためには、人材が必要です。雲仙市でも、食生活改善推進員さんを中心に、住民の皆さんが継承に向けた活動を進めてきました。ただ、近年は、推進員さんも高齢化してきましたし、人口減少の中で、うまく活動をつないでいけるのか、心配な状況にあるのも事実です。

池田 1次産業の就業者の高齢化・人手不足が進み、農業・漁業が衰退してしまうと、食文化の継承はもとより、生産や漁業活動にも深刻な影響が出てきます。近年は農家の皆さんが連携しながら、協力して刈り取りを行うケースも出てきていますが、行政としても若手人材の参入を促し、生産活動が今後も維持されるよう、機械の購入支援なども進めています。

今後関係者や企業、団体とも連携して、市全体で農業や漁業を盛り上げていく必要がありますと感じています。

豊岡 農業の活性化のためには、生産物の付加価値向上も欠かせません。その観点から、三島市では行政と農協、生産者が一体となって、箱根西麓三島野菜のブランド化を進めてきました。今年の1月には、三島野菜のPRの一環として、市内に集積するイタリアンレストランなどとコラボレーションし、三島野菜を気軽に飲食できるプロジェクト「ポーノ！三島の野菜たち！」を実施しました。また、ロケツーリズムの一環で、箱根西麓三島野菜をメディアに取り上げてもらえるよう、関係者に働きかけを行うなど、認知拡大や価値向上を目指したプロモーション活動も推進しています。

金子 持続可能なまちを形成するには、地域経済の活性化も大切です。そこで、佐野市として新たに取り組んでいるのが「佐野餃子」のブランド化です。

ギョーザは全国各地にあります。佐野餃子はサイズが大きい点に特徴があります。ギョー

ザの横綱である「宇都宮餃子」に比べてまだまだ知名度は低いですが、市としてもPR動画を作成するなど、プロモーションに力を入れています。

気候変動への対応も急務

細川 農業・漁業の持続性という面では、気候変動も無視できない問題ですね。

金澤 九州の夏の暑さは本当に過酷です。長崎県では高温に耐性のある品種の改良などを行っていますが、生産者の作業自体も大変な状況になっています。現在のところ、早朝から作業を始めて、気温が高くなる時間帯の作業を避



地元の在来種野菜が豊富にそろう「オーガニック直売所タネット」(雲仙市) 写真 栗田萌瑛

けるなど、生産者がそれぞれ工夫して取り組んでいます。年々、気温上昇が進む中、行政としても強い危機感を持っています。

豊岡 気温上昇は農作物の品質低下にもつながります。三島市では、水稲において耐暑性の米の品種に変えるなどの取り組みを進めています。

池田 坂井市の水田には、パイプラインにより、暑い夏でも冷たい水が届きます。これが、夏場の高温障害を防いでくれます。また、近年



はスマート農業の一環で、GPS機能を使って、自動的に刈り取りができる自動操舵システムや、スマホによる水の管理システムが導入されるなど、最新技術を使った対策も進んできました。今後はさらにこうした技術を積極的に取り入れていくべきだと考えています。

金子 真夏になるとビニールハウスの中も気温が著しく上昇します。今、建築分野では遮熱の技術や工法も進んでいますから、そうした技術も農業面に応用できるようになればと期待しています。

また、専業農家の場合は、作業時間の変更などもできますが、兼業農家の場合は時間的な制約もあり、そうした切り替えが難しい場合もあります。市としても何か対応策を考えていきます。

食を生かしたインバウンド施策

細川 コロナ後の需要回復や円安が追い風となり、全国で外国人観光客が増えています。日本食は外国人にも人気ですが、各都市の食を生かしたインバウンド施策についてもお聞かせください。

豊岡 10年前にイタリアのミラノで、「食」をテーマにした「ミラノ国際博覧会」が開かれました。私も全国市長会海外都市行政視察調査団の団長として、この博覧会に立ち寄り、「日本館」を訪れましたが、大変な人ばかりでした。海外における日本食の人気の高さを再認識させられました。



三島市にも、富士山に向かう観光客を中心に、多くの外国人がいらつしゃいますが、特にウナギは人気です。また、地元ホテルでは、朝食時に地元の新鮮な野菜をステイックで提供しています。今後もおいしい食事を外国人観光客に提供できるよう、関係者と一体となって努力していきたいです。

金澤 雲仙市で在来種野菜を販売する「オーガニック直売所タネト」では、若者を中心に全国から3週間を単位に、インターン生の受け入れ

を行っています。希望者が多く、全く途切れることがありません。農業に関心のある人、特に雲仙市の在来種野菜を学びたいという人が増えています。

こうした有機農業の取り組みには、海外の人たちも関心を寄せています。大阪・関西万博でも、小山薫堂氏がプロデュースする「アースマート」というパビリオンにおいて、市の有機農業者である岩崎政利さんの野菜のオブジェの展示が行われているほか、有機農業に関心が高いデンマークと連携して、国際交流プログラムも実施しています。これを契機として、さらに情報発信を進め、外国人観光客の誘致はもとより、関係人口・定住人口の拡大につなげていきたいと考えています。

池田 食は旅の醍醐味の一つです。地域として、いかにおいしい料理を提供するか。これは観光振興においても重要な視点だと考えています。坂井市で最も人気がある食材は越前がにですが、漁獲量の問題もあり、提供できる分量も



細川 珠生
政治ジャーナリスト

限られています。その中で、今、注目されているのが甘えびです。近年は、冷凍技術の進化により、水揚げ後、船内で瞬間冷凍できるようになりました。鮮度の高い甘えびの提供が可能になったことで、甘えびのブランド力が上がり、外国人観光客からも好評です。

金子 佐野市では、国際規格の広さを備えた、国内初のクリケット場を平成30年に開設しました。クリケットは国内でこそ認知度はそれほど高くありませんが、海外では非常に人気が高いスポーツです。クリケット場の開設以来、各国の在日大使館がチームを結成し、国別に分かれてリーグ戦を行う「EMBA S S Y C U P（エンバシーカップ）」や、在日インド人を中心に、40チームが出場する「SBIカップ」など、さまざまな大会が佐野市で開催されるようになりました。市としても、せっかくの機会ですから、来訪された大使や公使にご当地グルメをPRしたり、商工会議所と連携してビジネスマッチングを行ったりするなど、クリケットを地域の発展に生かそうと努めています。今後は、さらに多くの外国人を受け入れる環境整備の一環として、ハラールに対応したグルメを提供できる店の拡充も重要であると考えています。

細川 海外での日本食の人気の高まりなども背景に、食を目当てに地域を訪れる観光客も増えています。また、そうした評価を受けて、地域に伝わる食文化の素晴らしさに、改めて気付き、地域への誇りを感じている市民も多いと思います。

その一方で、各市長からのお話を通じて、学校給食における食育推進の難しさ、食材供給に不可欠な1次産業の持続性への懸念など、さまざまな課題が顕在化していることも分かりました。解決すべき課題は山積していますが、ぜひ、これからも市民や関係者と連携し、地域の食文化の継承、食を生かした地域活性化に力を尽くして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。

（令和7年7月15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。次回は11月号に掲載予定です。

