

食をテーマに産業、観光、環境、教育など各分野の施策を
一体的に展開した取組による観光交流人口の増大

【取組の概要】生涯食育による人づくりと市民参画による「食のまちづくり」

小浜が面している若狭湾の沖合いは、暖流と寒流がちょうどぶつかる良好な漁場となっている。小浜は、この豊かな自然から得られる食材を、飛鳥・奈良時代には朝廷に献上し、伊勢・志摩、淡路とともに「御食国」と呼ばれてきた。

多様な恵みをもたらす豊かな自然環境と古くからの歴史文化を活かして、小浜市では全国に先駆けて、「食」をキーワードにしたまちづくりが行われてきた。自らが大切にすべき、地域の歴史、文化、風土が「食」にあるとし、健康、教育、福祉、環境、産業、観光など、あらゆる分野のまちづくりを「食」を起点にして取り組んでいる。「食のまちづくり」の総合的な課題に取り組むために、専門部署を設置し、市職員と市民を混成させた24のプロジェクトチームを立ち上げ、2001年9月には、全国で初めて「食のまちづくり条例」を制定した。

条例制定と同時に、市内12の地区ごとに、地元住民をメンバーとする「いきいきまちづくり委員会」を設置、自らのまちづくりの目標を定めた「地区振興計画」を策定し、その事業の実施も市民が手づくりで進めていく市民参画のまちづくり「いきいきまちづくり」に取り組んでいる。じっくりと3年間かけて策定された振興計画には、各地区の食文化や食との関わりの特徴に基づいた内容が盛り込まれており、市民の手によって実践活動が行われている。

また、小浜市は、2004年には「食育文化都市」を宣言し、まちの発展を支える人づくりという観点から、すべての世代が等しく食育を受けることができるよう「生涯食育」の推進に力を入れてきている。食育の政策専門員や市民の「食育サポーター」によって行われる園児対象の「キッズ・キッチン」など各種料理教室は、食育先進地としての小浜の代名詞ともなっている。

また、地産地消への取組も活発で、市内の小学校全校で校区内地場産学校給食を実施。農家が生産者グループを立ち上げて、栄養教諭や給食調理員等の学校関係者と話し合いながら、



鯖街道の基点の「いづみ町商店街」と商店街で売られている焼き鯖

安定供給の体制を作ってきた。また、市外からの来訪者が“御食国若狭おぼま”の食を味わえる地場産食材を使った市直営のスローフードレストランをオープンさせ、駅弁販売も手がけて人気となるなど、観光への波及効果ももたらしている。

1. 小浜市の概要

“御食国若狭おぼま” – 海山里の豊かな幸

物流が未発達な時代には、徒歩で若狭湾から京都へ様々な食材が盛んに運ばれていた。若狭湾で水揚げされ、一塩された鯖は十八里（約 70km）程離れた京都へ運ぶうちにちょうどよい塩加減となり、京都で非常に好まれた。特に、旬の鯖は食通で知られた京都の陶芸家きたおおじろさんじん北大路魯山人が絶賛したという。

近年になって、鯖が運ばれていた若狭から京都への道は「鯖街道」と呼ばれ、まちづくりや観光振興につなげようという動きが出てきた。鯖が運ばれたルートは険しい山の中を越えるものや遠回りになるが比較的平坦な道を行くものなどいくつもの「鯖街道」がある。その起点の一つである小浜のいづみ町には「浜焼き鯖」が店先に並ぶ魚屋が今でも幾つか残っている。

地元の人に好まれてきた郷土の保存食に、「へしこ」がある。「へしこ」は一般に魚の糠漬けのことを指すが、小浜では鯖が使われてきた。近年は、減塩を心がける人が増えて、塩気が強い「へしこ」は、一時期敬遠されがちであったが、「へしこ」の効果について福井県立大学が調査研究した結果、「へしこ」には、血圧抑制と血中の悪玉コレステロールを低下させる作用のペプチドが多く含まれることがわかり、健康食品として見直されてきている。その他の水産の特産品としては、「ぐじ（甘鯛）」、「若狭カレー」は全国に知られる高級ブランドとなっている。昔に比べて漁獲量は減ったものの、多種にわたる水産物が水揚げされている。

また、地元農産物にやたべ谷田部ねぎがある。谷田部という山間の集落で採れる谷田部ねぎは、8月頃の植え替えではわざと寝かせて植え替えるため、腰が曲がっており、粘り気と甘みを持つ。地元では小学校の給食に谷田部ねぎを使って、伝統の味の継承を図っている。この他にも、小浜の清流は豊かな農産物をもたらし、様々な食材を季節に応じて味わうことができる。

2. 「食」のからの出発

なぜ「食」をまちづくりの起点としたのか

小浜市が取り組んでいる「食」をキーワードにしたまちづくりは、2000年8月、当時の市長が就任した頃にさかのぼる。市長は、就任以前より、まちづくりについての洞察を深

めるため、成功していると言われる他地域を訪れてきた。そこから、先進地に共通していることは、「必ず、そこに在るもの、在ったもの、地域特有の歴史、文化、風土を大事にし、そこから出発している」ということであると気がついたという。では、小浜市が大切にすべき、歴史、文化、風土とは何か、市長は「食」という結論に至った。そこから「食」をキーワードとするまちづくりが始まった。

「食」というものは、人間が生命を維持して行く上で非常に重要であることは言うまでもないが、まちづくりで考える「食」はそれだけではない。「食」に関する分野は非常に広く、「食」を起点とすれば、健康、教育、福祉、環境、産業、観光などから歴史・文化まで、あらゆる分野のまちづくりに自然とつながってくる。裾野が広く、かつ奥行きがあるのが「食」と考え、小浜市では、「食のまちづくり」に取り組むこととなった。

■「食のまちづくり」の主な3つの特徴

①地域資源を活かしたまちづくり（あるものさがし）

「ないものねだり」ではなく、「あるものさがし」で地域の資源の見直しを行う。

②「食」を起点とした総合的なまちづくり

最近、地域おこしにラーメンやそばといったある料理一品に力を入れている自治体もある。小浜市ではある一品や食材に絞り込むのではなく、「食」全体を対象とする。「食」全体となると、あらゆる分野のまちづくりと自ずとつながってくる。ある一品となると、総合的とはならない。

③市民参画をまちづくり推進の基本手法としていること

食はすべての市民に関わること。市民によるまちづくりを進める。

市職員と市民からなる「新まちづくり推進プロジェクトチーム」の提言

小浜市では、2000年9月に、「食のまちづくり」を推進する上で、庁内の縦割り機構では対応しがたい総合的な課題に取り組むために、「新まちづくり推進プロジェクトチーム」を立ち上げた。社会経済情勢の変化や住民の多種多様なニーズ等に即応し、柔軟で機敏な行政対応を図るため、市民の行政参画を基本に施策の立案の段階から市民の参加を得て、市職員と市民を混成させたチーム形態を取っている。市職員は庁内機構に関わらず、適材適所で横断的に人選される。これまでに24チームが立ち上がっており、各チームは、それぞれに検討、提言、実施をしていった。

「新まちづくり推進プロジェクトチーム」の一つである「御食国・食のまちづくりプロジェクトチーム」（市職員5名と市民10名の計15名で構成）では、様々な検討の機会を経て、2001年7月、「食のまちづくり」の施策の大きな方向性〔「食のまちづくり」のためのシンボル施設となる（仮称）「御食国会館」（後の「御食国若狭おばま食文化館」）の整備〕について提言を行った。

「食のまちづくり条例」の制定

2001年9月、全国で初めて「食のまちづくり条例」が制定（施行：2002年4月）された。まちづくりには市民のアイデアや力が必要ということで、条例を作るに当たっても、「食のまちづくり条例起草委員会」を設置し、基本構想を練っていく段階から市民参画で進めてきた。近年、自治体の憲法にあたる自治基本条例を制定する自治体が増えているが、小浜市の「食のまちづくり条例」は、自治基本条例にあたるような性格を持っており、今後のまちづくりのあり方全体の方向性を指し示すものとなっている。

■小浜市新まちづくり推進プロジェクトチーム (2008年6月現在)

プロジェクトチーム名称	人数
1. 御食国・食のまちづくりプロジェクトチーム	市民10名、職員5名
2. 市制50周年記念事業検討プロジェクトチーム	市民7名、職員5名
3. 小浜城等復元研究プロジェクトチーム	市民9名、職員5名
4. TMO等検討プロジェクトチーム	市民11名、職員5名
5. 村づくり塾（仮称）支援策検討プロジェクトチーム	市民6名、職員5名
6. 男女共同参画社会推進策検討プロジェクトチーム	市民6名、職員4名
7. PFI研究・推進プロジェクトチーム	市民6名、職員6名
8. NPO等支援策検討プロジェクトチーム	市民5名、職員6名
9. 地域活性化イベント計画検討プロジェクトチーム	市民7名、職員6名
10. 小浜に名所をつくり育てるプロジェクトチーム	市民6名、職員5名
11. 温泉・海洋深層水等開発プロジェクトチーム	市民6名、職員5名
12. まちを美しくする景観づくり研究プロジェクトチーム	市民6名、職員5名
13. 市民憲章策定プロジェクトチーム	市民6名、職員5名
14. 若狭小浜イメージアップ検討プロジェクトチーム	市民6名、職員5名
15. 成人式等の在り方を検討するプロジェクトチーム	市民6名、職員5名
16. 公民館のあり方検討プロジェクトチーム	市民9名、職員6名
17. 久須夜ヶ岳開発・エンゼルライン活用検討会	市民6名、職員7名
18. バリアフリーの小浜実現検討プロジェクトチーム	市民10名、職員9名
19. 若狭路博の今後を考えるプロジェクトチーム	市民15名、職員9名
20. 新農業施策推進プロジェクトチーム	市民12名、職員2名
21. ひとり暮らし老人110番プロジェクトチーム	市民8名、職員3名
22. 青年活動の活性化プロジェクトチーム	市民9名、職員4名
23. 小浜市市民文化力活用プロジェクトチーム	市民10名、職員10名
24. 名水保護・活用プロジェクトチーム	市民11名、職員9名

注：TMOは中小小売商業高度化事業、PFIは民間資金等の活用、NPOは民間非営利団体のことを意味する。

3. 市民が考え、市民が担うまちづくり

計画づくりは時間をかけて ～「地区振興計画」づくり～

「食のまちづくり」は、行政、市民、事業者が主体的に参画し、協働してまちづくりに取り組むことをめざしている。小浜市では、「食のまちづくり」の推進に向けて、「新まちづくり推進プロジェクトチーム」の取組と並行して、市民参画のまちづくり「いきいきま

ちづくり」に取り組んできた。

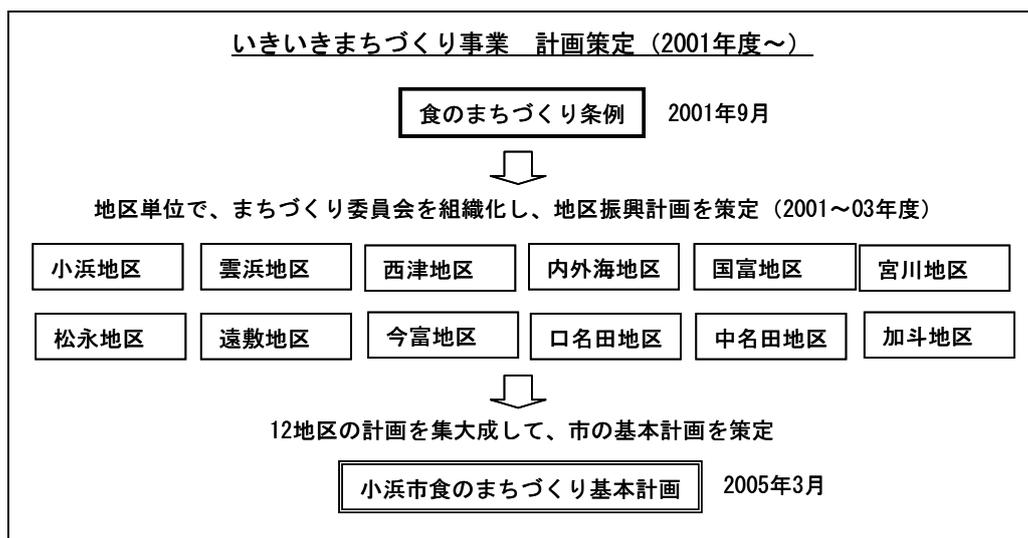
「いきいきまちづくり」は、「食のまちづくり条例」に基づくもので(※)、2001年度からスタートし、市内12の地区ごとに、地元住民が、自らのまちづくりの目標を定めた「地区振興計画」を策定し、その事業の実施も市民が主体で進めていった。

「いきいきまちづくり」を進めるために、市はまず、市民に最も身近な「地区」を事業単位に、継続的にまちづくりを推進するための組織「いきいきまちづくり委員会」の設置を各地区の自治会に依頼した。

第一段階として、各地区のまちづくり委員会において、「自分達の住んでいる地区の現状はどうか、何が大事か、何をやっていきたいか、そのために何が必要か」、といったことを考える取組が始まった。各地区のまちづくり委員会は2001年度から2003年度の3年間をかけて「地区振興計画」を作成した。じっくりと3年間かけたこともあって、市民がゼロベースから作った計画は、それぞれの地区ごとに特色が生かされたものになった。また、立ち上げ当初は不安定だった各地区のまちづくり委員会も、3年間で組織が強化されていた。

市では「新世紀いきいきまち・むらづくり支援事業」として、各地区の委員会に対し、地区振興計画の作成に当たって、年間50万円、3年間で150万円を限度に補助金を出すなどの支援を行った。「いきいきまちづくり」の事業は、食のまちづくりを進める市民参画のあり方が、市職員にも市民にも浸透していくことをねらいとしていたが、この事業目的を果たすことに成功したと言える。

(※)「市民は、基本理念に基づき、各地区において、食のまちづくりを主体的に実施するため、地区振興計画を策定する」(食のまちづくり条例 第16条1項)、「地区振興計画には、市民が主体となって取り組む事業を定めるものとする」(食のまちづくり条例 第16条2項)



「食のまちづくり基本計画」の市民による実践

各地区の地区振興計画は、2004年3月に全地区で完成し、小浜市はこの地区振興計画を束ねて、2005年3月に「食のまちづくり基本計画」を策定した。

「食のまちづくり条例」では、食のまちづくり推進のための基本的施策を、6つの分野（「産業の振興」「環境の保全」「福祉および健康の増進」「教育および伝承」「観光および交流」「安全で安心な食のまちづくり」）に分類している。全地区から集められた振興計画の事業提案は、この6分野に分類され、ほぼそのまま活かされた形で、小浜市の「食のまちづくり基本計画」となった。

第二段階として、各地区では、2004年度からまちづくり委員会を中心にして、「地区振興計画」に基づいた実践活動を進めていった。市では、地区住民の主体的な取組を推進すべく、「御食国いきいきまちづくり活動支援事業」として、2004年度から2006年度までの3年間に合計150万円を限度に、各地区の委員会に補助金を出した。

各地区の実践活動は、年々活発化し、森や海などの環境を守る活動や伝承料理の継承・復活を目的としたイベント、きれいな水を活かした地酒づくりなど、各地区ごとに地域の実情に応じて工夫した様々な取組が行われるようになった。各地区の活動にも4地区合同でのイベント「いきいきイカダ流し」が始まるなど、行政区を越えた広域的な取組も始まった。市では、こうした実践活動の更なる発展を期待して、第三段階として、2007・2008年度にも各45万円の補助を継続することになった。

また、市では、各地区の実践活動への気運を高め、意識の向上・普及啓発を図ることを目的として、「食のまちづくり推進大会」を開催した。当時の食のまちづくり課長は、雑誌の取材にこう答えている。「正直に言えば、市民は当初、行政の施策に参加させられていた、と言えます。しかし、地区ごとに策定する「地区振興計画」の実践を通して、実質的な市民参加へと変化してきました。それも最初は、地域間で取組に対する温度差がありましたが、今ではいい意味で地域間競争が起きています。」



地区振興計画、食のまちづくり基本計画



小浜市のまちなか

4. 食育の推進

御食国若狭おばま「食育文化都市」宣言

「食のまちづくり条例」には、「身土不二」という言葉が出てくる。「身土不二」とは、「人は生まれ育った土地および環境と密接なつながりを持っており、その土地で生産されたものを食することがもっとも身体に良い」ということを意味する。食通の祖といわれる石塚左玄（福井県出身の陸軍薬剤監）の著した「食物養生法」には、すでに「食育」という言葉が登場する。食育という言葉は、石塚が活躍した明治時代にはすでにあっただが、一般にはあまり知られておらず、全国的に食育が知られるようになったのは、国の法制化が始まった最近のことである。

■御食国若狭おばま「食育文化都市」宣言（2004年12月1日）

健やかな心身をつくるためには「食」が重要です。

「食」は、豊かな自然環境によって生まれ、生命の尊さを教えます。

健全な食生活の実践に努め、先人が育み、今も息吹く「食」や食文化を尊重し、「食」に関する学習や体験を通じて、理解を深めることが大切です。

私たちは、生涯にわたり「食」に関心を持ち、健康長寿を志して「文化的な生活と豊かで活力のある御食国若狭おばま」の実現をめざし、ここに「食育文化都市」を宣言いたします。

<推進の柱>

1. 「食」が育まれる水・森・川・海・田畑や豊かな環境を大切に守り、育てよう。
2. 身土不二に基づき、地産地消に心がけ、地域の食材を尊重して、健康増進を図ろう。
3. 伝承料理や、四季折々のふるさと料理を学び、郷土の誇りである鯖料理や若狭塗箸など伝統的な食文化を大切に、次代へ継承していこう。
4. 農林漁業の体験や料理の実習を通じて、「食」に関する理解を深め、生命を尊び育む心、敬虔な心、感謝の心を育もう。
5. 幼少より食育を実践し、人づくりの糧としよう。
6. 「食」の安全・安心に関する知識を深め、実践し、健康長寿を実現しよう。
7. 「食」を通じて、もてなしの心を育み、広くふれあいや交流を深めよう。

小浜市は、国の食育基本法の制定（2005年）よりも早くから食育に取り組んでおり、まちの発展を支える人づくりという観点から、すべての世代が等しく食育を受けることができるよう「生涯食育」を標榜し、食育を重要施策と位置づけてきた。2002年4月に、「食のまちづくり条例」の施行とともに、「食のまちづくり課」を新設し、その翌年4月には、政策専門員（※）として食育の専門職員を採用した。さらに、2004年12月には、「御食国・食のまちづくりプロジェクトチーム」の意見を踏まえて、小浜市は「食育文化都市」を宣言した。

（※）政策専門員：小浜市では、市の行政運営を行う上で高度な専門知識を必要とする事務を処理するため、高度な専門知識を有する職員を主任政策専門員または政策専門員として認定し、必要に応じて配置する制度を取り入れている。

子どもの能力が目覚める「キッズ・キッチン」

小浜市の食育は、様々な形で先進的な取組が行われてきており、全国各地の自治体から注目されている。その中でも、特に注目を集めているのが、「御食国若狭おばま食文化館」（後述）のキッチンスタジオで行われる料理教室「キッズ・キッチン」である。対象は就学前の園児で、子供たちの調理を補助するのは、30歳代の主婦を中心とする「食育サポーター」が担い、参観にきた保護者たちは子供たちの気が散らないように、キッチンスタジオの外から静かに見守る。

まず、子供たちは、「食育サポーター」から包丁など調理器具の使い方、野菜の名前と切り方などを教わる。子供たちは、食材や調理への好奇心が一杯で、驚くほど集中して説明に聞き入っている。説明を受けた後は、4～5人のグループに分かれて、テーブル毎に助け合いながら調理をする。子供たちが堅い野菜を切ろうとする時や、手のひらに乗せた豆腐に包丁を入れる時、保護者は固唾を呑んで見守る。ようやく料理ができあがった時、子供たちは、「できたー」と叫びながら親の方を笑顔で振り返る。

キッチンスタジオの奥には、本物のかまどが設置されていて、子ども達の調理と並行して、ご飯を炊き上げる。「食育サポーター」が全員を集め、かまどで炊き上げたご飯の蓋を開けると、湯気と炊き立てのご飯の香りが広がり、皆が「わーっ」と歓声を上げる。

食育の政策専門員によれば、「キッズ・キッチン」は、「“料理を”教えることを目的とした子供料理教室ではなく、“料理を”子どもの様々な能力を引き出すことを目的とした、いわば人間教育の場」とのことである。食育サポーターによれば、これまでけが人はなく、参加した子供たちは、無事に自分で料理ができたことに達成感を感じ、自信を持つことができるという。保護者からは、「子どもの好き嫌いがなくなった」、「家庭でも調理や後片付けの手伝いをするようになった」、という声が届いている。

体験を通じて、子どもたちは達成感を味わい、親も料理を通じた子どもの成長で「食」の力や大切さに気がつく。「キッズ・キッチン」のねらいは、子どもだけではなく、子どもの変化を通じて、親が変わることにもある。

■「キッズ・キッチン」の特徴

- ・就学前の幼児が対象
- ・親は一切、手出し口出しをしない
- ・本物の調理器具と本物の食材
- ・市内のすべての園児が体験（義務食育）

「キッズ・キッチン」から広がる食育の輪

小浜市の食育では、「キッズ・キッチン」以外にも、小中学生対象の「ジュニア・キッチン」、2～3歳対象の「ベビー・キッチン」なども開催している。また、市内の年長児すべてを対象に実施している（市内すべての保育園、幼稚園の年間カリキュラムに組み入れ、すべての年長児が体験できる）「義務食育」の「キッズ・キッチン」（基礎編）以外に、希望者が参加する「キッズ・キッチン」（拡大編：毎回異なるテーマで月1回程度開催）への

参加者が増え、最近では、県外からの参加者も多くなった。「キッズ・キッチン」は、姉妹都市の韓国慶州市へと渡り、その後は、慶州市の子供たちが小浜市を訪れて、「交流キッズ・キッチン」が実現した。

また、当初は講師とアシスタントを政策専門員や外部講師、グループマーメイド（後述）の人たちが担当していたが、2005年度からは、保育士、教師、栄養士などの有資格者を中心とした若手の「食育サポーター」が担当するようになった。食育の対象者や担い手が多様になったことで、その輪がさらに広がり、次々と新たな展開を見せている。



キッチン・スタジオ（右の写真は「かまど」）

校区内地場産学校給食で、子どもも変わる、地域も変わる

小浜市の小学校の給食は、各学校で調理する自校方式で、全校で校区内地場産学校給食を実施している。もともとの取組は、児童に安全な地場産の食材を食べさせてやりたい、というある校長の思いから中名田^{なかなた}地区で始まった。そして、2004年3月に策定した中名田地区の「地区振興計画」の中においても、「地産地消の推進『学校給食用の食材提供』」として提言された。

地元の農家が生産者グループを立ち上げて、栄養士や給食調理員等の学校関係者と話し合いながら、安定供給体制を作ってきた。学校では給食の時間に、どの野菜がどの生産者から届いたかを放送するとともに、時々、生産者を学校に招いたりもする。子どもたちは生産者への親しみを覚えることで、食に興味を持ち、生産者は子どもたちを身近に感じることで、より安心な野菜の提供に責任感を感じるようになったという。

食育推進計画をステップに

食育では全国に先駆けて取り組んできた小浜市だが、国の方針に則って、2008年3月、あらためて「食育推進計画」を策定した。計画策定に向けて、2007年8月に行ったアンケート調査では、「食育」という言葉を知っている人の割合は、全国平均の65.2%に対して、小浜市では90.2%と非常に高く、これまでの取組の成果がここに表れている。

小浜市の「若狭塗り箸」は、塗り箸の国内生産割合の9割を占めているため、食育推進計画には、マイ箸を携帯する市民を増やす運動の推進なども盛り込まれた。今後も、小浜市ならではの食育の展開が期待されている。

5. 観光への波及効果

小浜観光を変えた食文化のミュージアム

2003年9月、食のまちづくりを進めていく上での拠点となる「御食国若狭おばま食文化館」が完成。食文化館では、“御食国若狭おばま”の食に関する歴史・伝統・文化を紹介する展示をはじめ、小浜市の伝統工芸の制作・実演を観ることができ体験もできる「若狭工房」や、温浴施設



「御食国若狭おばま食文化館」と館内展示の「若狭塗箸」

「濱の湯」など、観光スポットの一つとなっており、観光入込客数の増加に貢献してきた。

食文化館の開館とともに、2003年9月～10月には、地域資源「食」「祭」「海」「エネルギー」を全国に発信する「若狭路博」が開催され、45万人の観光客が訪れた。

小浜市の観光入込客数は、1990年頃は130万人前後で推移していたが1992年(131万人)から減少し、1999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、2003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1999年には64億円だったのが、2007年には84億円となっている。

“御食国若狭おばま”の食を味わうスローフードのレストラン

2004年4月には、“御食国若狭おばま”の食を実際に来訪者に食してもらおうと、食文化館の隣に、市直営のスローフードレストラン「濱の四季」をオープンさせた。メニューは、地場産の食材を使った郷土料理が中心で、市内外からお客が訪れ、週末には行列ができるほどにぎわいを見せている。



レストラン「四季の濱」とメニューの料理

小浜市には、約160名の食生活改善推進委員(親しみを込めて「食改さん」と呼ばれている)がおり、そのうちの有志約50名が「グループマーメイド」というグループをつくって、食文化館での調理体験教室などのサポートをしている。

「濱の四季」は、グループマーメイドの中の15名が運営を担ってきた。メンバーは、「濱の四季」の開業前、メニューをプロデュースした伝承料理研究家の研修を受けた。指導を

受けたメニューを基本にしながらも、「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していかなければ文化ではない」という研究家の言葉から、メンバーでも新メニューを開発している。メンバーによる研究開発の結果、「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」などの新メニューが生まれた。

市直営レストランの紆余曲折

市直営のレストランである「濱の四季」については、オープン当初、「なぜ、市がわざわざ直営でレストランを作るのか？」といった声が市に寄せられた。そうした民業圧迫を訴える一部市民の声に対して、市では、次のような2つの方向性（理由）を示して、理解を求めた。

1つは、スローフード運動の展開を図ろうとしたことである。スローフード運動とは、その土地の伝統的な食文化や食材を見直そうと、イタリアで始まったもので、ハンバーガーのファストフード店ができた時に、このままではイタリアの食文化を伝える店がなくなってしまう、という危機感から行われるようになったと言われる。小浜市でも、例に違わず、昔からの家庭料理を出す店が減少してきていたのである。もう1つは、地産地消の推進を図ろうとしたことであり、少しでも多く地場産食材を使うことを進めるためである。

「濱の四季」は、2004年のオープン以来、これまでに約19万人が訪れ（2009年3月現在）、年間4,000万円を売り上げるまでになっている。最近では、当初の民業圧迫といった声も、以前ほど聞かれなくなったという。また、市の担当者によると、民間の一部の飲食店でも、地場産食材を使った伝統的な料理を酢の物等の小鉢として添えて出すなど、小浜市内の飲食店に少し変化が見られており、今後スローフード運動がさらに広がることが期待されている。

駅弁「濱のかあちゃん」が全国で2位に

「濱の四季」では、レストランだけでなく、駅弁の製造・販売も手がけている。「濱の四季」は、スローフード運動を展開し、地場産食材を使うという目的で運営してきたため、駅弁についても作る数を限定し（土日祝のみ20個程度）、質を落とさないようにしている。駅弁を販売しているJR小浜駅は観光客にとっての玄関口であるため、なおのこと、いいものを提供したい、というグループマーメイドたちの思いもあって限定販売となった。

この駅弁には、「御食国濱のかあちゃんのみごころ焼き鯖そぼろ寿司弁当」という長い名前がついている。名前のおおりに、みごころを込めて地道に頑張ってきたグループマーメイドたちの弁当は全国的に高い評価を受け、雑誌社の駅弁コンテストで、全国700件の応募の中から2位に輝いた。公的施設で作る駅弁が入賞するのは異例のことで、関係者皆が驚いたという。

6. 小浜市の「食のまちづくり」における今後の課題と展望

小浜市の「食のまちづくり」は、地区ごとの特色が生かされた住民によるまちづくり活動、「食」と関係が深い小浜市の文化の掘下げによる観光、「食」によって子供たちの持つ潜在的な力を引き出す食育、更にはスローフード運動の展開等、様々な方面で成果をあげてきた。だが、小浜市全体のまちづくりが活発化する一方で、新たな課題も見えてきた。

前述のとおり「食のまちづくり」の取組によって小浜市の観光交流人口は増え続け、経済効果を伸ばしてきたが、効果はまだ一部の業種に留まっており、十分に波及していない。小浜市への観光は日帰り客が多く、今後はより高い経済効果が得られる滞在型観光の推進も必要とされている。

また、市内の中心市街地の商店街においても大きな変化は見られず、地域の多くの人々が「食のまちづくり」で経済が回復したと実感できるような取組が求められている。更に、全国の例に漏れず農業や伝統産業の後継者問題もあり、新たな担い手の確保が急務となっている。

小浜市では現在、食と産業・観光とを結びつけることで地域経済の活性化をめざす、観光局の創設を進めており、地域経済の活性化の観点から、これまでの「食のまちづくり」の成果を活かした新たなまちづくりに取り組んで行く。