



五感に
ごちそう
かなざわ

金沢の食文化の魅力発信行動計画

第4期（2024～2026年度）



金沢市・金沢の食文化推進委員会

2024年3月

目 次

I. これまでの経過

II. 第3期行動計画（2021～2023）の実施状況と総括

1. 実施状況
2. 金沢の食文化の価値を高めるための調査結果等について
3. 総括

III. 第4期行動計画の実施（2024～2026）と事業内容

1. 第4期の実施
2. 事業内容

IV. 策定までのスケジュール

V. 参考資料

1. 第3期行動計画の事業内容一覧
2. 金沢の食文化推進委員会委員意見のとりまとめ

I. これまでの経過

2013（平成 25）年 10 月に「金沢の食文化の継承及び振興に関する条例」を施行したことを契機に、豊かさと奥深さを実感できる食文化の継承及び振興に官民協働し取り組むため、翌年 2 月に、市内横断組織として「金沢の食文化推進本部」を立ち上げた。この後、同年 7 月には、料理・菓子・酒、調味料・食材・しつらえ・もてなし・流通等の食文化に関する 36 団体で構成する「金沢の食文化推進委員会」を発足し、魅力発信や技術向上、人材育成等に相互協力し取り組むことを申し合わせている。

2015（平成 27）年 3 月の北陸新幹線金沢開業に際し、本市の大きな魅力・強みの一つに「食文化」を捉え、効果的・効率的に施策展開していくため、同年 4 月に「金沢の食文化の魅力発信行動計画」（第 1 期：2015～2017）を策定した。また、同年 10 月には、「金沢市食の安全・安心の確保に関する条例」を制定し、2016（平成 28）年には「金沢市食育計画（第 3 次）」及び「金沢の農業と森づくりプラン」を作成した。さらに、2018 年（平成 30 年）3 月には第 2 期行動計画（2018～2020）を 2021 年（令和 3 年）3 月には第 3 期行動計画（2021～2023）策定し、本市における食の取り組みを総合的・重層的に展開している。

金沢の食文化の継承及び振興に関する条例

（目的）

第 1 条 この条例は、藩政時代から培われ、市民の食習慣として生活に深く溶け込み、特有の発展を続けてきた金沢の食文化の継承及び振興について、市民、事業者及び市の役割を明らかにするとともに、金沢の食文化の継承及び振興を図るための事項を定めることにより、金沢の食文化の持続的な発展に寄与することを目的とする。

（用語の意義）

第 2 条 この条例において「金沢の食」とは、加賀野菜その他の農産物、海産物等の食材、清酒、茶、菓子及び調味料で本市において生産、加工等をされたもの並びにこれらを利用した加賀料理、じわもん料理等の料理をいう。

2 この条例において「金沢の食文化」とは、金沢の食及びこれに係る調理法、食器、作法、しつらえ、料亭等に関する金沢固有の文化をいう。

（市民の役割）

第 3 条 市民は、金沢の食文化について理解と関心を深めるとともに、金沢の食を食し、用いるなどその普及に配慮するものとする。

（事業者の役割）

第 4 条 金沢の食文化に関わる事業者（以下「関連事業者」という。）は、金沢の食文化に係る知識、技術、技能等の継承及び向上発展に主体的に取り組むとともに、その取組に当たっては、本市及び他の関連事業者と相互に協力するよう努めるものとする。

（市の役割）

第 5 条 市は、金沢の食文化の普及に係る事業、教育等その継承及び振興に関し必要な措置を講ずるよう努めるものとする。

（金沢の食文化の奨励）

第 6 条 市民、事業者及び市は、会食を伴う集会等における郷土の清酒等による乾杯その他の金沢の食の利用及び金沢の食文化の普及に配慮するものとする。

（情報発信）

第 7 条 関連事業者及び市は、金沢の食文化に関する情報の発信に努めるものとする。

（委任）

第 8 条 この条例の施行に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この条例は、平成 25 年 10 月 1 日から施行する。

Ⅱ. 第3期行動計画（2021～2023）の実施状況と総括

1. 実施状況

「市民啓発」、「国内外に向けた魅力発信」、「技術・技能の向上」、「後継者育成」の4つの柱に基づき、官民協働で実施した。

■ 4つの柱

項目	内容
市民啓発	加賀野菜・海の幸等の地元食材の消費回復・拡大の取組みや、家庭・学校における郷土料理等の食育推進などを通して、子供たちや若い世代を含め、広く市民に「食文化の魅力を再確認する機会を提供」する。
国内外に向けた魅力発信	プロモーションのオンライン化の更なる推進や、国内外からの観光客への体験型観光の促進、農水産物ブランドの普及のための広報活動の実施などを通して、「国内外への四季を通じた食文化の魅力発信の強化」を行う。
技術・技能の向上	金沢未来のまち創造館において、料理人の技術のアーカイブ化や技術指導講座の開催、新たな調理方法やメニューの開発、食・工芸に付加価値を生み出す者の支援などを通して、「伝統の技の継承・向上と食の付加価値の創出」を図る。
後継者の育成	和食料理人をめざす高校生の発掘や、料亭等料理人の宿舎借り上げ支援、農業者の育成、伝統芸能継承者の育成・奨励、工芸・茶道・素囃子・農業の子ども塾開催などを通して、「未来の担い手の発掘・育成」に取り組む。

■ 計画の期間

本計画は、2021年度～2023年度の3ヵ年とする。

■ 推進体制

市内部に設置する「金沢の食文化推進本部」で、事業立案や事業効果検証を行い、「金沢の食文化推進委員会」により毎年度総括する。

■ 4つの柱の主な成果等

(1) 市民啓発

加賀野菜・海の幸等の地元食材の消費回復・拡大の取組みや、家庭・学校における郷土料理等の食育推進などを通して、子供たちや若い世代を含め、広く市民に「食文化の魅力を再確認する機会を提供」した。



本市食文化の豊かさを発信する
食文化フェスタの開催



加賀野菜の学校給食への
食材提供・生産者交流会



野菜食育クイズ web アプリ
「やさトレ」の普及



食生活改善推進員による
健康食教室の開催



大学等と連携した
金沢の食文化継承ゼミの開催



小中学校にて募集献立
「じわもん給食」を実施

(2) 国内外に向けた魅力発信

プロモーションの更なる推進や、国内外からの観光客への体験型観光の促進、農水産物ブランドの普及のための広報活動の実施などを通して、「国内外への四季を通じた食文化の魅力発信の強化」を行った。



欧州重点プロモーションの実施



「ツーリズム EXPO ジャパン 2023」に
北陸・飛騨・信州3つ星街道の構成自治体で合同出展



首都圏等のホテルにおける
フェアの開催



金沢マラソンで
「食べまっしステーション（給食所）」設置



全国学生大茶会の開催



姉妹都市等への
食文化交流団の派遣

(3) 技術・技能の向上

金沢未来のまち創造館において、料理人の技術のアーカイブ化や技術指導講座の開催、新たな調理方法やメニューの開発を行うなど、食・工芸に付加価値を生み出す者への支援などを通して、「伝統の技の継承・向上と食の付加価値の創出」を図った。



海外料理人の招聘による
技術交流会



金沢とニューヨークの
料理人交流プログラム



金沢の菓子名工賞・料理名工賞
パートナー名工賞



伝統野菜の種の保存と
優良種苗の生産・産地供給



食・工芸に付加価値を生み出す者を支援し、
スタートアップ・新ビジネスの創出



伝統の加賀料理の技術継承と発展を目的にする
次世代育成を支援

(4) 後継者の育成

和食料理人をめざす高校生の発掘や、料亭等料理人の宿舍借り上げ支援、農業者の育成、伝統芸能継承者の育成・奨励、工芸・茶道・素囃子・農業の子ども塾開催などを通して、「未来の担い手の発掘・育成」に取り組んだ。



全日本高校生 WASHOKU グランプリの開催



高校生への
次世代和食料理人育成事業



小中学校生が和食料理人の技と心を学ぶ
研修会を開催



金沢農業大学校での研修



芸妓文化継承への取り組み



伝統文化子ども塾の開催

2. 金沢の食文化の価値を高めるための調査結果等について

金沢の食文化推進委員会委員から、「金沢の食文化の特徴」、「これまでの金沢の食文化振興等に関する取り組み」、「金沢の食文化の価値を高めていくために、新たに取り組むべきこと」について調査を実施した。（一部抜粋）

（実施期間：2023年7月31日～8月25日 回答者：委員31名、その他8名）

質問	金沢の食文化の特徴はどのようなことだと考えるか
回答	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な魚介類と野菜、酒等が豊富にあり、伝統文化とのコラボレーションにより新しい食の文化ができています。 ・ 歴史と伝統があり、四季折々の旬の食材、加賀料理・伝統菓子・工芸品などが揃っている。
質問	これまでの金沢の食文化振興等に関する取り組み
回答	<ul style="list-style-type: none"> ・ インバウンド対策の充実を図ることが急務である。 ・ 金沢未来のまち創造館などで新しい企画をされて、興味深い試みに期待している。 ・ 各組合・協会がそれぞれで催事やマルシェなどを開催しているが、全部まとめた大きな祭りがあっても良いのではないか。
質問	金沢の食文化の価値を高めていくために、新たに取り組むべきこと
回答	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食のイベント（食の祭典）を開催し、それぞれの団体が参加することで、団体の活動アピールと市民との交流を図る。 ・ 食文化のルーツとした回遊性あるツーリズムの増強。 ・ 素材を提供する農林漁業事業者と料理職人などの連携による新たな料理の創造と発信。 ・ 食文化を取り巻く人たちの環境の醸成と地位の向上。料理人がそれぞれ後継者の育成の必要性を意識するよう啓蒙。

条例制定10周年を契機に、金沢の食文化の魅力をさらに磨き高めるため、食に関する高名な識者を招き、「未来を彩る食文化都市・金沢を語る」フォーラム（令和5（2023）年10月22日開催）を『金沢の食文化の歴史を掘り起こし、現在の金沢の食文化を考える』、『金沢の食文化を広げ、国内外に発信・ブランディングするには』の二部構成で開催した。（一部抜粋）

提言等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「加賀料理」の可能性は大きく、ブランド化できる。 ・ 国内外から『本物の体験』を求めて、金沢を訪れる人が増えている。 ・ 文化の担い手との距離が近いのは、金沢の強みである。 ・ 飲食業界の労働環境や社会的評価が不十分であり、改善が必要。 ・ 海外の料理人が日本料理を学ぶ上で、一番に出てくるのが「金沢」となるような取り組みが必要。
-----	---

3. 総括

第3期行動計画においては、藩政時代から培われ、市民生活に深く溶け込み、固有の発展を続けてきた金沢の食文化について、官民連携によるPR事業や地元食材の魅力発信等により市民への啓発を推進するとともに、国内外でのプロモーションを実施したほか、料理人や農業の担い手の育成・技術継承の取り組みを進め、料亭や茶屋を支援した。

令和6年（2024年）1月に発生した能登半島地震の影響を受けている事業者の事業継続や関連団体の取り組み・活動を支援するとともに、復興に向けて国内外への魅力発信について工夫を凝らして実施する必要がある。

一方で、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され10年が経過し、また、新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行後、インバウンドも急速に回復し、海外からの訪日客からも、日本の食文化に熱い視線が注がれている中、本市においても、条例制定から10年が経過し、本市の稀有な食文化の魅力をさらに磨き高め、国内外に向けて発信していく絶好の好機である。

こうした中で、第3期の事業効果検証や金沢食文化推進委員会委員等の意見を踏まえて、2024年度から2026年度までの3年間となる第4期行動計画を策定し、引き続き、官民協働し食文化の継承・発展を図っていくこととする。



「未来を彩る食文化都市・金沢を語る」フォーラム

令和5（2023）年10月22日開催

Ⅲ. 第4期行動計画の実施（2024～2026）と事業内容

1. 第4期の実施

金沢の食に関しては、水揚げから卸売・小売・飲食店に至るまでを一貫して管理され、新鮮な海の幸や地物食材等を食することができ、また、金沢固有の食文化を支えている金沢中央卸売市場を有していることが強みである。この強みは、新鮮な山海の幸はもとより、農作物、地酒、調味料等の素材の良さを際立たせながら、調理法、器えらび、作法、しつらえ、料亭・茶屋・和風旅館等の佇まいの中で培われてきた和食文化に、その独自性を見出すことができる。

第4期行動計画では、本市のまちづくりの指針である金沢市都市像「未来を拓く世界の共創文化都市・金沢」の実現に向けた行動計画「未来共創計画」にも掲げる「世界が認める食文化都市の実現」のもと、次の10年を見据え、世界有数の食文化都市としての価値を世界に向けて発信するとともに、市民や来街者が金沢の食文化の奥深さや豊かさを体験できる機会を創出する。

また、次代を担う料理人等を育成するとともに、技術・技能の継承を図るほか、食の新たな価値の創造等を進め、食文化のさらなる発展を目指す。

これらを実現するため、第4期計画から食文化都市として目指すべき姿を明確にし、「未来共創計画」と連動すべく、「国内外に向けた魅力発信」、「市民啓発」、「後継者育成」、「技術・技能の向上」の4つの柱を「国内外を魅了する食文化都市」、「市民が誇る食文化都市」、「担い手が輝く食文化都市」、「技を磨き高める食文化都市」に改め、関係団体と新しい食文化の価値を共創し、「世界が認める食文化都市の実現」を推進する。

■計画の期間

本計画は、2024年度～2026年度の3ヵ年とする。

■推進体制

市内部に設置する「金沢の食文化推進本部」で、事業立案や事業効果検証を行い、「金沢の食文化推進委員会」により毎年度総括する。

■推進内容 ～「世界が認める食文化都市の実現」に向けて～

4つの柱	内容
国内外を魅了する 食文化都市	欧州等を重点としたプロモーションの更なる推進や、トップセールスによる国内外からの観光客への体験型観光の促進、金沢クラフトのブランド力の向上、地元農産物のブランド力の向上などを通して、「国内外を魅了する食文化都市」の実現を図る。
市民が誇る 食文化都市	加賀野菜・海の幸等の地元食材の消費回復・拡大の取組みや、家庭・学校における郷土料理等の食育推進や、子供たちや若い世代を含め、広く市民に食文化の奥深さや魅力に触れる機会の提供や食に関する祭典を実施し、「市民が誇る食文化都市」の実現を図る。
担い手が輝く 食文化都市	担い手不足に悩む食に関する事業者を支援し、食文化の魅力を未来へ継承するため、和食料理人を目指す高校生の発掘や、農業者・伝統芸能継承者の育成・奨励、工芸・茶道・農業の子ども塾開催等を通して、「担い手が輝く食文化都市」の実現を図る。
技を磨き高める 食文化都市	金沢未来のまち創造館を活用し、料理人の技術向上のため、調理技術のアーカイブ化や技術指導講座の開催、新たな調理方法やメニュー開発、海外料理人との交換技術研修、食・工芸に付加価値を生み出す者の支援等を通して、「技を磨き高める食文化都市」の実現を図る。

■未来共創計画における主要事業の計画（参考）

主要事業	前進期 (令和6～7年度)	充実期 (令和8～11年度)	発展期 (令和12～15年度)
世界に向けた食文化の 発信	欧州食文化 プロモーションの実施		
食のイベント等の開催	検討 プレイベントの開催		
全日本高校生 WASHOKU グランプリの開催	拡充		
金沢未来のまち創造館に おける食の価値の創造	推進		

■未来共創計画における KPI 指標（参考）

市民意識指標	基準値 (令和5年度)	中間目標値 (令和10年度)	最終目標値 (令和15年度)
金沢の食文化や工芸の魅力が、 世界に知られている、認められ ていると感じる市民の割合	62.2%	68%	75%

2. 事業内容

(1) 「国内外を魅了する食文化都市」実現への取り組み

① 海外に向けた発信

新 世界に誇る食文化都市推進事業の実施【産業政策課】

金沢の豊かな食文化の魅力を国外に向け発信し、食文化都市としてのブランド力向上を図る。

■欧州食文化プロモーションの実施

改 姉妹都市交流事業の実施【国際交流課】

姉妹都市関係を活かして食分野の交流を図ることにより、両市の市民・関係者間の友好関係を深め、金沢の食文化の発信・発展の一助とする。

■姉妹都市関係を活かした食分野の交流

改 デジタル工芸展 工芸の新しい魅力発信事業の実施【クラフト政策推進課】

デジタル工芸展を通じた工芸の魅力発信と新たな使用方法の提案

・金沢美術工芸大学出身者や卯辰山工芸工房の作家の作品を追加

改 米国重点プロモーションの実施【観光政策課】

富裕旅行者層が多い米国での金沢の認知度を高めるため、プロモーションを強化

・米国西海岸誘客プロモーション（現地に職員を派遣し、観光セミナーの開催、商談会への参加、文化体験を実施）

・県市連携でのプロモーションを実施（現地レップによるプロモーションの実施）

改 欧州重点プロモーションの実施【観光政策課】

重点市場である欧州（イタリア・フランス・スペイン）からの誘客を強化する。

・金沢の伝統芸能や食文化をテーマにしたプロモーションを実施

台湾交流・観光誘客事業の実施【観光政策課】

八田興一技師を縁とする金沢・台南双方の交流をはじめ、台湾全土からの誘客を促進するため、食や文化を通じた交流事業や誘客プロモーションを実施

■台南市交流・観光誘客事業

■台湾との民間交流促進・観光誘客支援事業

■台湾誘客コーディネーター

■台湾国際旅行博出展事業

■第10回日台交流サミット参加事業

富裕層向け食文化ツーリズムの発信【観光政策課】

富山市と連携し、富裕層の広域旅行を促進する。

- ・ガストロノミーをテーマとした体験プログラムやモデルルートの造成や販売促進事業を実施。

長野市との連携によるプロモーションの実施【観光政策課】

集客プロモーションパートナー都市協定を締結している長野市と、北陸新幹線金沢開業を機に、国内外からの誘客を促進する連携プロモーションを実施

■豪州市場プロモーション事業（専門家による現地視察、モデルルート造成、現地旅行会社招請及び現地メディア招請を実施予定）

■インフルエンサー（YouTuber）を活用した国内誘客プロモーション

② 三大都市圏を中心に全国に発信

イベント用PRグッズの活用【産業政策課】

民間団体等が行う県外の物産展等のイベントに対し、のぼり旗、法被、タペストリー、イベントシートなどのPRグッズを無料にて貸出

金沢版ふるさと納税制度の活用【総務課】

金沢版ふるさと納税制度の返礼品として、地場産品等を採用することで、全国に本市の食文化を発信

改 産地魅力発信誘客促進事業の実施【農業水産振興課】

首都圏及び市内ホテルや商業施設の飲食店で金沢産食材を使ったメニューフェアを開催し、魅力発信と販路拡大を図る。

■首都圏の飲食店と連携したフェア開催

■市内ホテル及び商業施設でのフェア開催

首都圏への誘客プロモーション【観光政策課】

ニューノーマル時代において旅のチカラで日本そして世界を元気にするイベントである「ツーリズムEXPOジャパン」に出展し、金沢への誘客・滞在の促進を図る。

新 「工芸金沢」首都圏プロモーション事業の実施【クラフト政策推進課】

首都圏において、PRイベント等を開催し、金沢の工芸の魅力を発信

■工芸体験ワークショップ・ギャラリートークの開催

■首都圏の飲食店等において、工芸品を活用したPRを行い、工芸ファンの裾野を拡大

食品産業の振興【産業政策課】

食品業界が行う販路開拓、商品開発等の需要開拓推進事業を支援

■石川の食品需要開拓推進事業

・国内展示会への出展等

■食品王国いしかわ百万石マルシェ開催事業

・県内外のバイヤー招聘、首都圏バイヤーとのWeb商談

■首都圏食品商社連携推進事業

・大手食品商社と連携した伴走型支援事業等

「金沢美味」の販売・運営の実施【一般社団法人金沢市観光協会】

郷土料理からカジュアルフード、甘味、バーまでバラエティに富む食メニューを選んで楽しむことができる定額クーポンを販売し、観光客に金沢の食文化をPRし、長期滞在を推進

「体感！金沢の旅」の実施【一般社団法人金沢市観光協会】

食文化、工芸・アート、歴史・文化など魅力ある体験素材を国内外に発信し、旅行企画商品の造成を促進

「金沢冬の旅キャンペーン」の実施【一般社団法人金沢市観光協会】

冬ならではの観光素材を活かしたキャンペーンを展開し、冬季の誘客を推進

金沢・加賀・能登展など全国催事の開催【協同組合加賀能登のれん会】

金沢・石川の食と伝統工芸の事業者による、全国の百貨店での催事において食文化の発信

③ 市民及び観光客に向けて情報発信

食文化ホームページによる情報発信【産業政策課】

ホームページを多言語化し、本市の食文化にかかる情報を広く国内外へ発信

- ・ホームページを日、英、仏、伊、スペイン語に対応

(HP) <http://gokan-gochisou-kanazawa.jp/>

金沢マラソンの開催【金沢マラソン推進課】

市民や企業と一体となって、まちに活力をもたらし、食文化をはじめ本市の魅力を国内外に発信する金沢マラソンを開催

第10回金沢マラソン 開催日：令和6年10月27日

改 加賀野菜希少品目販路拡大推進事業の実施【農業水産振興課】

加賀野菜の中でも生産者や生産量の少ない希少品目の消費拡大を図る。

- 加賀野菜希少品目フェアの開催

海幸金沢ブランド普及促進事業の実施【農業水産振興課】

令和2年度に発表した新ブランドのイメージを向上・定着させ、生産者の所得向上及び都市イメージの向上を図る。

- 重点PRブランド月替わり厳選食材フェア開催
- 海幸金沢ブランド発信
- 各種メディアを活用したPR
- 新ブランド品目の検討

改 海幸金沢魅力発信事業の実施【農業水産振興課】

金沢の海の幸の魅力を市民等に情報発信することで、金沢産水産物の認知度向上や販売促進を図る。

- マスコットキャラクターを活用したPR
- レシピ考案及びリーフレット制作、試食会の開催
- HPの保守・管理
- 金沢産水産物PR支援

新 工芸で彩るもてなし空間魅力向上事業の実施【クラフト政策推進課】

宿泊施設や料亭等に対して金沢の工芸を用いた装飾品等の購入を支援

対象者：市内のホテルや旅館、料亭等

補助率：1／2

限度額：100万円

全国学生大茶会の開催【文化政策課】

本市の茶の湯文化や茶室の魅力を発信するため、全国から大学茶道部を誘致し、全国学生大茶会を開催

全国学生大茶会 2024（予定）

日時：令和6年8月31日（土）、9月1日（日）

場所：松涛庵、旧中村邸、しいのきプラザなど

内容：大学茶道部による茶会を実施

新 金沢の菓子・料理等名工の魅力発信事業の実施【産業政策課】

菓子・料理等技能の向上及び食文化の進展に功労のあった名工の紹介等を通じて、世界が認める金沢の食文化の魅力を発信

■金沢の食文化名工デジタルマップ制作

- ・名工が活躍する店舗等をデジタルマップで紹介

■金沢の食の魅力発信

- ・制作したデジタルマップを、ホームページや金沢市観光協会等と連携した特集記事に掲載し、金沢の食の魅力を効果的に発信

食のバリアフリーの推進【観光政策課】

食物アレルギー、ベジタリアン、ビーガン、生活習慣などの対応した店舗情報を発信することで、外国人観光客の受入環境整備及び誘客推進を図る。

■店舗情報の収集調査

- ・店舗の調査、情報更新、新規開拓

■店舗情報の情報発信

- ・食のバリアフリーマップ制作、WEBサイト（日本語・英語）による情報発信

金沢芸妓文化発信事業の実施【観光政策課】

金沢の至宝である金沢芸妓の魅力を広く発信することで、金沢全体の魅力向上を図る。

■「金沢芸妓のほんものの芸にふれる旅」の開催

■「金沢芸妓夏のお稽古風景特別体験会」の開催

■「金沢芸妓」HPの更新

四季を通じた茶屋街のにぎわい創出【観光政策課】

観光客に人気のスポットである、ひがし・にし・主計町茶屋街において、地域を活用した地元のイベントを通じて、花街文化を守りながら、四季を通じた茶屋街の魅力を全国に発信する。

- ・ひがし・にし・主計町茶屋街における各種イベント等の開催

改 宿泊施設改修の支援【観光政策課】

宿泊施設が実施する、おもてなし及び利便性向上等を目的とした改修工事費用の一部助成を行うことで、観光客の受入環境充実を図る。

(補助対象事業者)

旅館業法又は住宅宿泊事業法に基づき、市内で営業するホテル、旅館、簡易宿所、民泊施設

(補助対象経費)

- ・内装工事
- ・設備費（無線 LAN (Wi-Fi) 整備を追加)
- ・バリアフリー化
- ・伝統工芸を使用した内外装工事
- ・施設のデジタル化による宿泊者の利便性向上

(補助金額等)

補助率：1／2 限度額：500万円

外国人旅行者受入環境整備への支援【観光政策課】

訪日外国人旅行者が安全・安心に市内観光できるように、施設の受入環境を整備する観光関連事業者に対し支援を図る。

■観光事業者対象の相談窓口の設置

■外国人旅行者受入環境整備事業

(補助対象事業者)

宿泊事業者、観光事業者、飲食店、商業施設

(補助対象項目)

外国語表記、無線 LAN、クレジットカード、外国語食事メニュー、外国人旅行者コミュニケーションシート、外国語ホームページ、外国語パンフレット、免税店登録、外国語音声ガイド、トイレ洋式化、パスポートリーダー、外国語 TV 放送、タブレット端末

(補助金額等)

補助率：1／2 限度額：20万円

改 金沢マイクロツーリズムの推進【観光政策課】

地元の親子向けに金沢の魅力に触れる観光体験を提供し、市民の「観光受容力」を高める。

■市内まち歩き・体験ツアー

■文化施設探求ツアー

改 文化観光推進事業の実施【観光政策課】

富山、福井など隣接地域と関連する「歴史・文化」、「食」、「芸能」に焦点を合わせたコンテンツを造成し、誘客を促進する。

- 歴史探求コンテンツ造成事業
- 事業者発掘事業
- 若手作家コンテンツ造成事業

新 全飲連全国石川県大会の開催【石川県飲食業生活衛生同業組合】

全飲連全国石川県大会を開催し、昼食や懇親会の場で地元の食材を使った料理や、笹寿司、治部煮、めぎすなどの郷土料理を提供し、石川県の食を全国から集まった参加者に発信

開催日：令和6年6月25日、26日

片町まつりの開催【石川県社交料飲生活衛生同業組合】

県内外の人に対して、積極的に加賀野菜などの地元の物を取り入れる食事を提供するのと同時に、おもてなしの一つとしてそのものの情報を発信

改 オール百万石キャンペーンの実施【石川県鮭商生活衛生同業組合】

「百万石の鮭・幸」の提供

新 「金沢の菓子文化マップ（仮称）」の製作【石川県菓子工業組合】

伝えたい菓子文化（氷室饅頭、副梅など）、地域の行事菓子（お祭り、祝い菓子など）、及び店舗の紹介

石川県の地酒と料飲店がコラボしたイベントの開催

【石川県酒造組合連合会】

- 石川の地酒と美食の祭典「サケマルシェ」の開催
- サケマルシェウイークの開催
- 乾杯条例制定を記念して「地酒で乾杯いしかわ会議」を開催

新 グルテンフリー醤油の紹介【石川大野醤油協同組合】

新 金澤八家・美食倶楽部【金沢ホテル懇話会】

加盟7ホテルで各ホテル独自の持続可能な地産地消・地酒をテーマに地元石川県、金沢の食材を使用したオリジナルイベントを冬に企画、開催。
(年1回1人2万円前後の設定、文化人、金沢芸妓との連携)

(2) 「市民が誇る食文化都市」実現への取り組み

① 市民・事業者の機運醸成

シンボルマーク等の活用【産業政策課】

食文化推進委員会構成団体をはじめ、民間事業者がシンボルマーク入りのPRグッズを効果的に活用し、金沢の食文化に対する認知度を向上

官民が連携したイベント等の開催【産業政策課】

金沢の食文化の継承及び振興をめざし、関係団体と連携し、市民への意識啓発や国内外への情報発信、食育・安全安心対策等を推進

新 ■金沢の食の歴史や奥深さを市民が再認識するためのセミナーや調理体験を実施

改 ■金沢食文化フェスタの開催

発酵食や和菓子づくりワークショップ、飲食ブースの設置、名工賞表彰式など
新 ・伝統的な食の儀式を披露

改 ■KOGEI フェスタ! の開催【クラフト政策推進課】

市民や来街者が金沢の工芸に触れる機会を創出し「工芸のまち・金沢」を発信
・工芸の体験、展示・販売の実施
新 ・ステージを設置し、工芸作家や職人による制作工程を実演

■食文化推進事業補助制度【産業政策課】

金沢の食文化の推進に寄与するプロジェクトやイベントの経費に対し助成
補助率：1/2 限度額：30万円

まちの食料品店出店促進・販売力向上支援【商工労働課】

生鮮食料品店の店舗継続と新規出店を支援するため、経営体質の強化等に繋がる設備整備に対し助成・店舗の新築、増改築等の工事全般

市内食料品小売店に対し助成

対象経費：店舗のGXに繋がる設備の設置工事、店舗の経営体質の強化に繋がる設備の設置工事

補助率：1/2 限度額 300万円

金沢百万石まつりにおける「ハレの日」の食文化再認識【観光政策課】

金沢の郷土料理である「えびす(べろべろ)」と「押し寿司」のレシピ等をまつりのホームページやパンフレットに掲載し、食文化の普及推進を図る。

「伝統的な食文化」の普及推進【市民協働推進課・近江町交流プラザ】

6月の食育月間に、金沢の魅力的な食文化を紹介したり、ペンギン親子教室対象者に、幼児食献立の紹介を行ったりすることで、金沢の食文化の普及を推進

② 旬の魚や加賀野菜等の地物食材の消費拡大

金沢産農林水産物の商品化を推進【農業水産振興課】

ブランド認定された金沢産農林水産物を活用した加工品の開発を支援

補助率：加賀野菜希少品目 2／3、その他加賀野菜、海幸金沢等 1／2

限度額：50万円

改 金沢産農産物の魅力発信【農業水産振興課】

金沢産農産物の魅力を市民等に発信し、加賀野菜等の認知度向上や販売促進を図る。

■首都圏料理研究家向け加賀野菜勉強会

■加賀野菜希少品目を使用した料理教室の開催

新 市場開設60周年に向けた食文化発信事業【中央卸売市場】

令和8年7月の市場開設60年に向けて、食文化の魅力発信や農林水産物の消費拡大を図る。

■市場食材の普及促進

市場団体による野菜・果物や魚の普及啓発に支援

・やさい、くだもの消費促進協議会

・金沢おさかな普及協会

■体験型イベントの開催

市場見学や親子料理教室、模擬せり体験を開催

■「旬ネタ@市場」の配信

せり人や料理研究家がテレビ番組にて旬の食材や調理方法を紹介

新 ■児童・生徒への出前講座実施

市場団体が制作したイメージキャラクターを活用し市場への興味や関心を向上

改 ■市場最新情報のSNS発信

X(旧Twitter)に加え、音声ウェブサイト(ポッドキャスト)を活用し、地元産物の鮮度の見分け方や食べごろなどの情報発信

里山のめぐみ発信プロジェクト推進事業の実施【森林再生課】

豊富な里山資源を活用した取り組みの推進や、特用林産物の生産基盤や施設整備に対する支援の実施により生産振興を図る。

■里山のめぐみ発信プロジェクト推進事業

里山特産品 5 品目を目指し、里山資源の活用方法等を提案・情報発信

■特用林産物振興対策事業

ぎんなん生産に係る備品購入費を支援

加賀野菜のブランド力向上や金沢産農産物魅力発信活動

【金沢市農産物ブランド協会】

海幸金沢のブランド力向上や金沢の海の幸の普及活動

【金沢市水産物ブランド化推進協議会】

石川県の水産物の魅力発信【石川中央魚市株式会社】

■魚のさばき方講習の実施（金沢おさかな普及協会事業）

■クリーン・ビーチいしかわ事業への参画

■水産エコラベル認証の取得と商流開拓

■JFS-B 規格での水産物加工と提供

石川県の水産物の認知度向上【ウロコ水産株式会社】

■北陸新幹線を活用した石川県産鮮魚の関東圏への定期的な輸送

■関東・関西にて石川県産の鮮魚・水産加工物を販売する北陸フェアの開催

■ウロコ冷蔵を活用した県内食品輸出事業の取り組み

地元商品の拡販と食文化の発信【カナカン株式会社】

地元食品や食文化を商談会や展示会を通じて発信・拡販

地元食材を使ったプライベートブランド商品の開発【カナカン株式会社】

地元食材を使ったプライベートブランド商品の開発と販売で地元食材の認知度向上と規格外食材のロス削減

加賀野菜を中心とした料理教室等の開催【丸果石川中央青果株式会社】

野菜・果実の知識向上と普及拡大の推進を図る加賀野菜等の料理教室や

外部講師による講習会、出張講義の開催（やさい・くだもの消費促進協議会事業）

金沢の宿おいしい朝ごはん事業「能登の味・金沢の朝食で」

【金沢市旅館ホテル協同組合】

金沢の宿泊施設で提供される朝ごはんを通じて宿泊の魅力をさらに伝えるための魅力ある内容のメニューを提供する。今回のテーマは能登でとれる食材を中心に構成する予定

金沢料理職人塾による活動【金沢調理師会】

金沢の食文化を広く発信するため、一般市民向け料理講習会の開催

加賀の食材料理コンクールの開催【金沢調理師会】

③ 学校教育を通じた啓発

加賀野菜等食育推進事業の実施【農業水産振興課】

加賀野菜等の金沢産農産物を学校給食に食材提供するとともに、生産者による授業を行い、農業についての理解を深め、地元農産物への愛着を育む。

- ・学校給食への食材提供
- ・食育用PRリーフレット制作

食べよう学ぼう加賀野菜等推進事業の実施【農業水産振興課】

食材提供、生産者交流会、副読本の配布等を通じて、児童や園児の農業に対する理解を深め、食育の推進を図る。

- ・学校給食・金沢産1等米コシヒカリ使用によるかかり増し経費の負担
- ・保育園・学校給食への食材提供及び生産者交流会開催
- ・小学校5年生向け副読本の作成・配布

保育所給食による啓発活動の実施【幼児教育センター】

献立に郷土料理や地場産物を取り入れることで、郷土の食材の豊かさや食文化について理解を深める。

ジュニアかなざわ検定の開催【青少年健全育成センター】

ふるさと金沢を知る意欲を引き出すとともに、将来金沢を発信できる人材を育成するため、子どもたちが金沢の歴史や文化などについて学び、習熟度を高める検定試験を開催

学校給食による啓発活動【教育総務課】

献立に郷土料理や地場産物を取り入れることで、郷土の食材の豊かさや食文化について理解を深める機会とする。

- ・地元食材を使用した郷土料理、伝統料理等の献立を学校給食で実施
- ・地元食材を使用した献立を児童生徒から募集する「学ぼう！つくろう！じわもん給食」を実施し、最優秀献立を学校給食で提供

しょうゆもの知り博士の出前授業の実施【石川大野醤油協同組合】

④ 食育の推進

大学等と連携した金沢の食文化継承【産業政策課】

連携協定を結ぶ金沢学院大学等とともに、地元に伝わるふるさとの味や調理方法、食文化について学ぶ公開講座やワークショップを実施

改 海幸金沢食育推進事業の実施【農業水産振興課】

各事業者と連携し、魚食に関する食育を推進し、魚食文化の普及や消費拡大を図る。

- 学校給食への食材提供
- 生産者交流会の開催
- 副読本の作成
- 金沢さかな塾の開催

市場見学や料理教室等の開催

改 金沢食育キッズマイスターの育成【市民協働推進課・近江町交流プラザ】

各世代へ食育推進の拡大を図るため、金沢の食文化を伝承する小・中学生の子ども達を対象に、金沢食育キッズマイスター等を育成

金沢食育推進計画（第4次）の推進【地域保健課】

■ICTを活用した学生の野菜の美味しさの発信

大学生等若い世代の野菜摂取を進めるため、大学、企業（健康づくりサポート店）と協働して、ICTを活用した事業を実施

■子育て世代の食育講座

子育て世代を対象とした食育講座を開催し、健康な食習慣への理解を深め、食育の実践と、発信につなげる。

■食生活改善推進員による健やか食の普及活動

食生活改善推進員が、地域での食育活動を様々な方法で展開し、健康な食生活の普及啓発を実施

■食環境づくりの推進

外食等の食環境を整えるため、栄養成分表示や食事バランスガイドを活用した情報提供、禁煙、地元食材を使ったメニューの提供等を行う「健康づくりサポート店」の制度を普及し、市民の生活習慣病予防や健康づくりを支援

■金沢市食育推進会議の設置

金沢市食育推進計画（第4次）の各取組の実効性を高めるため、関係団体、行政、市民が情報を共有し、各々が主体的、かつ協働・連携を図りながら事業を進める金沢市食育推進会議を開催

■食生活改善推進員の育成

地域における食育推進活動の担い手として活動する地域ボランティア（食生活改善推進員）を養成し、その活動を支援するための研修を実施

■栄養改善対策

健康増進法第20～24条に基づき、喫食者の健康増進及び生活習慣病予防等を推進するため、特定給食施設の指導、栄養士・調理担当者の研修会、喫食者に対して食と健康教室を開催

改 ■野菜摂取促進事業

野菜摂取促進のためのオリジナルロゴ及びカード型POP等を作成し、様々な手法で野菜摂取促進の普及啓発を行う

そばの花観察運動【石川県麺類食堂生活衛生同業組合】

小学生を対象に蕎麦の種まきから体験し、開花した蕎麦の花を描写するコンクールを通して、どんな種を実らせ粉となるのかを学習してもらい、スーパーでの販売や蕎麦屋で食する蕎麦を見て蕎麦の花を感じる食育の実施

⑤ 食の安全・安心の確保

食の安全・安心の確保の推進【衛生指導課】

「食の安全・安心の確保に関する条例」の具現化に向けて、普及啓発や指導を強化

■事業者向け事業

- ・HACCPに沿った衛生管理導入状況の確認・指導

■市民向け事業

- ・食中毒予防パンフレットを作成し、保健所来所者に配付

改 食品ロス削減の推進【環境政策課】

廃棄される食品の減少をめざし、市民や事業者と協働で食品ロス削減を推進

改 ■フードバンク・フードドライブ事業の実施

家庭における食品ロス削減に向け、家庭で余った食品を集めて福祉団体などに提供する「フードドライブ」を推進する。

- ・フードドライブ受付窓口の設置（保健所、泉野・元町福祉健康センター）
- ・食品ロス削減啓事業（食材使い切り料理教室の開催、食材使い切りレシピ集作成）
- ・フードドライブ地域窓口開設事業

公民館・地区社協等での受付窓口開設の支援。集まった食品の一部を拠点型こども宅食事業にて活用

■食品ロス削減リーフレット作成

市民への食品ロス削減意識啓発を目的に、リーフレットを作成

- ・フードドライブ事業チラシの作成
- ・市民向け食品ロス削減リーフレットの作成

改 ■いいね食べきり・いいねもってこ推進事業

飲食店等事業者における食品ロス削減に向け、小盛りメニューの設定や苦手な食材への対応など、食品ロス削減のために食べ残しを出さない取組みを行う店舗を登録する「いいね・食べきり推進店制度」に、令和5年度からモデル的に取り組んだ「持ち帰り事業」を統合し、更なる食品ロス削減を図る。

- ・推進店グッズ、啓発チラシの制作、提供
- ・事業、推進店利用促進に向けた広報（HP、SNS、情報誌等）
- ・食の安全対策講座動画の制作、公開

新 ■食品ロス削減啓発バスツアー

「第7回食品ロス削減全国大会 in 金沢」の開催を契機に、食品ロス削減への取組を行う市内施設の見学および体験ツアーを実施

(3) 「担い手が輝く食文化都市」実現への取り組み

① 料理技術の継承

改 全日本高校生WASHOKUグランプリの開催【産業政策課】

全国の高校生を対象とした和食グランプリを開催

2024 決勝大会 開催日：8月6日 場所：金沢未来のまち創造館

新 ■ファイナリストのレシピ賞味会を開催

新 ■開催5周年を機に、これまでの決勝大会進出者を招き、交流会を開催

料亭等料理人・仲居宿舍借り上げ費の支援【産業政策課】

料亭等に就業する料理人・仲居の人材確保を図るため、宿舍の借り上げを支援

和食のジュニアエリートの養成【産業政策課】

小中高校生が和食料理人の技と心を学ぶ研修会を開催

次世代和食料理人育成事業【産業政策課】

県内の高校生を対象とした地元料理人による技術指導講座を開催

金沢もてなしの伝統文化資産の保存活用奨励【産業政策課】

伝統文化資産に認定した市内の料亭や和風旅館に対し、その施設が持つ風情や佇まいを保存・活用するために奨励金交付

料亭の改修及び経営安定化を支援【産業政策課】

金沢固有の風情としつらえ等で客をもてなす料亭の改修と経営の安定化に支援

■料亭改修

外国人利便性向上 補助率 1 / 2 限度額 200 万円

内部改修 補助率 1 / 3 限度額 500 万円

給排水等設備 補助率 1 / 2 限度額 500 万円

外装改修 補助率 1 / 2 限度額 500 万円

耐震工事 補助率 1 / 2 限度額 500 万円

■経営安定化支援

料亭の設備資金、運転資金の利子補給金を交付

② 農業技術の継承

加賀野菜希少品目生産振興モデル対策事業の実施【農業水産振興課】

加賀野菜希少品目の生産者の確保及び産地の活性化を図る。

・新規生産者の育成や需要開拓に向けた取組みを実施

金沢女性農業者育成事業の実施【農業水産振興課】

本市農業の活性化とともに、女性農業者が活躍できる農業を目指し、女性農業者の活動に支援

■金沢女性農業者の育成

- ・農業女子グループの活動支援（研修活動等）
- ・商品開発支援（アドバイザー派遣）
- ・女性農業者団体による自主活動支援

金沢農業大学校の運営【農業水産振興課】

農業の健全な発展を目指し、新しい農業の担い手を育成し、あわせて市民の農業に対する理解と関心を深めるため、金沢農業大学校を運営

■基本研修

内容：栽培技術習得のための実習、講義

■経営力向上研修

内容：経営理念、営農計画、経営管理等

■経営相談窓口の開設

内容：農業経営アドバイザーによる経営相談

■特別研修

内容：「農の匠」等の指導による現地研修等

■専門研修

内容：通年の専門的な栽培実習

■里親農家研修

内容：篤農家の元での先進的な技術習得
・体験コース、実践コース、実践コース(強化型)

■視察研修

内容：修了生の圃場巡回や先進農家の視察等

■オープンキャンパスの開催

内容：講義、栽培実習、現地見学、意見交換

■市民野菜づくり講座の開催

一般市民を対象とした野菜づくり講座を実施

金沢おやこ農業塾の開催【農業水産振興課】

親子で行う農作業体験等を通じ、金沢の農業や地場農産物への理解を深めてもらうため、金沢おやこ農業塾を開催

加賀野菜種子の育種・保存、食育授業の実施【加賀野菜保存懇話会】

③ 伝統芸能・伝統工芸の継承

茶屋文化の継承【産業政策課】

金沢固有の茶屋文化を後世に継承するため、施設改修や資産・権利継承等を支援

■施設改修

外国人利便性向上	補助率 1 / 2	限度額 200 万円
内部改修	補助率 1 / 3	限度額 500 万円
給排水等設備	補助率 1 / 2	限度額 500 万円

■茶屋の土地及び建物の賃借料を助成

補助率 1 / 2 限度額 300 万円（対象期間 2 年）

■茶屋文化の継承資金に支援（市制度融資）

施設改修費や権利継承費等への融資などに対する茶屋経営者の支払利子を全額補給

■茶屋の経営安定化に支援（利子補給制度）

茶屋経営者の金融機関借り入れに対して、年利 1 % を上限に利子補給

金沢・茶道子ども塾の開催【文化政策課】

藩政期から連綿と受け継がれ、伝統工芸や食文化等にまでひろがりをもつ

「金沢の茶道」を子供たちが学び、体験することで、未来の茶道文化の担い手育成につなげる。

- ・小 4 年～中 2 年の希望者を募り、各流派講師等による作法体験等を行う。
年度末には発表茶会を開催。

金沢の伝統芸能就業・育成への支援【文化政策課】

芸妓や料亭組合を支援することで、芸妓文化の保存・育成を図るとともに、技術のさらなる磨き上げに繋げる。

■文化の担い手を支援する「石川伝統芸能支援経済人会議（R4.7.4 設立）」が実施する伝統芸能継承支援事業に対し、縣市連携で助成

■金沢の伝統芸能の継承及び育成のため、就業一年以内の芸妓及び芸妓となったものを育成した料亭経営者に対して奨励金を交付

金沢工芸子ども塾の開催【文化政策課】

金沢のもつ工芸の伝統や人材を生かし、子どもの頃からものづくりの楽しさを体験させることを通じて、工芸の素質、素養を磨き、将来の一流の工芸作家の発掘と育成に資する。

- ・小 4 年～中 1 年の希望者を募り、金沢美術工芸大学教員などを講師に迎え、デザイン、金工、陶磁、染織、漆芸の講座を実施。修了時には修了作品展を開催。

伝統芸能の奨励【文化財保護課】

先人が築き育ててきた金沢における伝統芸能の専門的な知識及び技術を習得しようとする者及び団体に対して、「金沢の文化の人づくり奨励金」を交付し、後継者の育成を図る。

- ・能、狂言、素囃子に関する伝統芸能伝習者に奨励金を交付
(新規3人、継続5人 20,000円/月)
- ・加賀獅子、盆踊り、民謡等に関する民俗芸能伝習団体に奨励金を交付
(新規1団体 100,000円/年)

縁付金箔製造の保存継承【文化財保護課】

職人の高齢化が進む国選定保存技術「縁付金箔製造」について、技術の保存継承プログラムを実施することにより、後継者を育成する。

■後継者育成支援プログラムを実施し、受講生・講師に対して奨励金を交付

- ・受講生：4人 100,000円/月
- ・講師：2人 60,000円/月

■縁付金箔製造の技術を海外に発信すべく、英語版の映像資料を作成

伝統産業技術研修者の育成【クラフト政策推進課】

伝統工芸品産業の後継者として、質の高いものづくりを担う人材育成のために奨励金を交付

改 希少伝統産業専門塾の開催【クラフト政策推進課】

希少伝統産業の後継者を育成するため、市民向けの専門塾を開催

- 新 ・加賀竿専門塾の開設

改 わくわく子ども文化祭の開催【文化政策課】

子どもたちの豊かな心と創造力の育成を図るとともに、文化芸術への理解や関心を高めるため、多彩な伝統文化や音楽を気軽に体験できるイベントを開催

- ・茶道、和菓子作り、金箔貼り、日本舞踊などの伝統文化体験や、加賀宝生子ども塾、金沢素囃子子ども塾の公開稽古及びワークショップ
- ・箏やバイオリン等の和洋楽器の演奏体験など

(4) 「技を磨き高める食文化都市」実現への取り組み

① 各団体における自主的な取り組み

「金沢の食文化の継承及び振興に関する条例」の第4条（事業者の役割）「金沢の食文化に関わる事業者は、金沢の食文化に係る知識、技術、技能等の継承及び向上発展に主体的に取り組む」に基づき自主的な研修会や講習会等を充実し実施

交換研修・技術講習会の実施【石川県洋菓子協会】

- ・ベルギーのアントワープ市との交流をより深め、若手パティシエの相互交換研修
- ・技術講習会はプロ・アマチュア向けに開催

北陸ブロック洋菓子コンテスト大会の開催【石川県洋菓子協会】

パティシエの技能向上を図るため、技術コンテストを実施

かなざわエコ・スイーツレシピコンテスト審査及び一般向け講習会

【石川県洋菓子協会】

食卓まわりを演出する染色品の開発【協同組合加賀染振興協会】

金沢料理職人塾・若手料理人料理講習会【金沢調理師会】

加賀野菜等の金沢特産の食材を使った料理の研究を通して加賀料理の伝統の技と文化を後世に伝えるため、若手料理人の育成、後継者の確保を目指す。

金沢・米国料理人交流プログラムの実施

【金沢芽生会・金沢市料理業組合】

料理人の相互交流・技術向上を行うとともに、金沢ブランドを発信

- ・金沢への受入れとニューヨークへの派遣の実施
- ・現場での研修活動や市場・生産者との交流を通して、相互理解と友好関係の構築

② 職人の技の向上

金沢未来のまち創造館 食の価値の創造【産業政策課】

職人の技術伝承や新たな調理法の開発などにより、食の持つ可能性を探求するとともに、金沢版フードテックの普及啓発や食品ロスの削減を推進

伝統料理の調理法のデータ化、職人技術の記録・アーカイブ化、プロの料理人を対象とした技術指導講座の開催、最新の調理機器を活用した新たな調理方法やメニューの開発、フードテックに関する講演会やワークショップの開催、国内外の料理人との技術交流 など

金沢未来のまち創造館 スタートアップ・新ビジネスの創出【産業政策課】

最先端技術を活用した新たなビジネスを展開する者や、食・工芸に付加価値を生み出す者を支援し、スタートアップや新ビジネスを創出

改 金沢未来のまち創造館 海外交流事業【産業政策課】

金沢未来のまち創造館で活動する起業家や子供達、料理人が、海外で活動を行う者と交流を通して、新たな発見とグローバルな視点を持つことにより、新しい価値の創出につなげる。

- 海外料理人の招聘による技術交流会
- 和食料理人の海外派遣

海外料理人等受入支援事業【産業政策課】

■ 海外料理人等受入支援事業

金沢の食文化の魅力を海外に発信し、世界の料理人との相互交流・技術伝授を図る受入事業

- ・ 活動内容：郷土料理の調理伝授や食文化の体験など
- ・ 補助率：1／2 限度額：10万円／年・団体

金沢料理職人塾による活動を支援【産業政策課】

伝統の加賀料理の技術継承と発展を目的にする次世代育成を支援

(金沢料理職人塾が取り組む下記事業に対し助成)

- ・ 若手料理人の技術向上・技能の継承のための講習会、コンクールの開催

菓子や料理等の職人を表彰【産業政策課】

伝統文化の一翼を担う菓子・料理等技能の向上や食文化の振興に貢献した方を表彰

[分野] 和菓子、洋菓子、日本料理、西洋料理、バーテンダー

③ 伝統野菜の栽培技術の向上

加賀野菜等の生産振興 【農業水産振興課】

加賀野菜等の産地育成と活性化を図る。

- ・品質の維持向上と生産基盤の整備を支援
- ・加賀野菜希少品目の生産者確保に必要な施設や機械の整備を支援

加賀野菜優良種苗の保存供給 【農業水産振興課】

伝統野菜の種の保存と優良種苗の生産及び産地供給を実施

IV. 策定までのスケジュール

令和5年

- 5月 金沢の食文化推進本部（第1回）の開催
- 7月 金沢の食文化推進委員会委員等に対し、
「金沢の食文化の価値を高めるための調査」の実施
- 10月 「未来を彩る食文化都市・金沢を語る」フォーラムの開催
- 11月 金沢の食文化推進委員会（第1回）の開催

令和6年

- 1月 金沢の食文化推進本部関係課に対し、「金沢の食文化の魅力発信行動計画
第3期」関連事業の実施成果及び令和6年度実施予定事業の調査を実施
- 2月 金沢の食文化推進本部（第2回）の開催
- 3月 金沢の食文化推進委員会（第2回）の開催



「金沢の食文化の魅力発信行動計画 第4期(2024~2026年度)」の策定

V. 参考資料

1. 第3期行動計画の事業内容一覧

① 市民啓発

- 官民におけるシンボルマーク「五感にごちそうかなざわ」の活用【産業政策課】
 - ・民間事業者等がのぼりや法被などのPRグッズを活用し発信、食に関するパッケージ、印刷物にシンボルマークを掲載
- 食文化推進事業補助制度【産業政策課】
 - ・金沢の食文化の推進に寄与するプロジェクトやイベントの経費に対して助成
- 金沢食文化フェスタの開催（KOGEIフェスタ！と同時開催）【産業政策課】
 - ・発酵食や出汁などをテーマとしたワークショップ、和菓子作り体験、料理名工等の表彰、料理職人塾による飲食ブースによる食文化発信
- KOGEIフェスタ！の開催【クラフト政策推進課】
 - ・金沢の質の高い工芸に市民や来街者が触れる機会を創出するとともに、「工芸のまち・金沢」を発信
- 「未来を彩る食文化都市・金沢を語る」フォーラム開催（2023）【産業政策課】
 - ・世界的な高名な食にまつわる有識者を招き、「食文化のまち・金沢」の地位や存在感を国内外で高める方策について語り合うシンポジウムを開催
- まちな食料品店の継続・出店支援【商工業振興課】
 - ・まちな食料品店出店促進・販売力向上支援事業において、食料品店の出店やリニューアルに係る経費に対し助成（2021, 2022）
 - ・まちな食料品店継続・出店支援事業において、食料品店の省エネや経営体質の強化に寄与する設備整備に対し助成（2023）
- 器にこだわる飲食店の支援（2021）【クラフト政策推進課】
 - ・市内飲食店で使用する食器への伝統工芸品等の活用を促進するため、食器の購入経費に対して助成
- 金沢百万石まつりにおける「ハレの日」の食文化再認識【観光政策課】
 - ・ハレの日に家庭で食す「えびす（べろべろ）」と「押し寿司」のレシピ等を金沢百万石まつり公式ホームページやパンフレットに掲載
- 「伝統的な食文化」の普及推進【市民協働推進課・近江町交流プラザ】
 - ・食育マンスリーキャンペーン（講話、デモンストレーション、調理等）、幼児食調理実習（幼児食（郷土料理・地元食材の使用）の調理試食等）
- 金沢産農林水産物商品化推進事業【農業水産振興課】
 - ・ブランド認定された金沢産農林水産物を活用した加工品開発を支援

- 金沢産農産物魅力発信事業【農業水産振興課】
 - ・金沢産野菜の食のバリアフリー対応レシピの開発、加賀野菜希少品目を使用した料理教室の開催
- 特産品創出支援事業（2021, 2022）、
里山のめぐみ発信プロジェクト推進事業（2023）【森林再生課】
 - ・金沢産原木きのこの生産、需要拡大を目指し、生産・販売講習会等の開催、ぎんなん生産に係る備品購入費購入に支援等
- 中央卸売市場において農林水産物の情報発信と消費拡大【中央卸売市場】
 - ・市場見学会、模擬せり、料理教室の開催
 - ・SNSを活用し地元農林水産物や市場の情報を発信
 - ・金沢おさかな普及協会が開催する魚の捌方講習、やさい・くだもの消費促進協議会が開催する料理教室
- 加賀野菜等食育推進事業【農業水産振興課】
 - ・学校給食への食材提供、生産者交流会の実施、食育用PRリーフレット制作
- 海幸金沢食育推進事業【農業水産振興課】
 - ・学校給食への食材提供、生産者交流会の開催、副読本の作成、金沢さかな塾の開催等
- 学校教育での啓発【教育総務課】
 - ・児童生徒考案の募集献立「じわもん給食」など郷土料理や地場産物を使った献立による学校給食を実施
- 金沢ふるさと学習の推進【学校指導課】
 - ・小中学校の金沢ふるさと学習の時間に金沢の食文化等について調べ学習を実施
- ジュニアかなざわオンライン検定【青少年健全育成センター】
 - ・子どもたちが金沢の歴史や文化などについて学び、習熟度を高める検定試験を開催
- 保育所給食による啓発【幼児教育センター】
 - ・治部煮、はず蒸しなどの郷土料理や地場産物を使った保育所給食を実施
- 金沢食育キッズマイスターの育成【市民協働推進課・近江町交流プラザ】
 - ・金沢の豊かな食文化への理解を深めるため、講習会や交流会、認定式を開催
- 食育の普及・啓発
 - ・大学生とともに考案した「野菜食育クイズアプリ」を通じて周知【地域保健課】
 - ・「健康づくりサポート店」を通じて「金沢版食事バランスガイド」の普及啓発【地域保健課】
 - ・食育推進活動の担い手として活動する地域ボランティア（食生活改善推進員）を養成し、その活動を支援【地域保健課】
 - ・金沢の心と文化をはぐくむための食育事業の推進のため、関係団体等で構成する金沢市食育推進会議を設置し、市民協働による関連事業を展開【地域保健課】
 - ・健康な食習慣への理解を深め、食育の実践と発信のため、子育て世代の食育講座を開催（2023）【地域保健課】
 - ・そばの花観察運動【石川県麺類食堂生活衛生同業組合】
 - ・しょうゆもの知り博士の出前授業【石川大野醤油協同組合】

○食品ロス等への対応【環境政策課】

- ・フードドライブの実施、食品ロス削減全国大会を開催（2023）
- ・「いいね・食べきり推進店」登録・利用促進事業、食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業の実施

○食の安全・安心の確保の推進【衛生指導課】

- ・HACCPに沿った衛生管理導入状況の確認・指導や、食中毒予防パンフレットを作成し、保健所来所者に配付

② 国内外に向けた魅力発信

○デジタル工芸展の海外発信【クラフト政策推進課】

- ・デジタル工芸展を多言語化し、出展作家や作品の魅力を海外に発信
- ・食を彩るコーディネート画像作品の公募及び表彰

○海外へ向けた発信【観光交流課】

- ・米国、英国の現地エージェントを活用し、メディア及び旅行会社向けにプロモーションの実施
- ・ガストロノミーをテーマとした体験プログラムやモデルルートの造成や販売促進
- ・欧州重点プロモーションの実施（金沢の伝統芸能や食文化をテーマにしたプロモーションを実施）
- ・台湾交流・観光誘客事業の実施

○国際交流事業の実施【国際交流課】

- ・ナンシー市動画を活用した料理人交流事業（2021）、ナンシー市料理人団派遣事業（2023）
- ・ゲント市料理・菓子動画交流事業（2021）、ゲント市とのパティシエ交流視察団派遣（2023）

○三大都市圏を中心に全国に発信

- ・イベント用PRグッズの活用、庁舎前デジタルサイネージや民間団体等が行うイベント等で映像を放映【産業政策課】
- ・食文化ホームページによる本市の食文化にかかる情報を広く国内外へ発信【産業政策課】
- ・食品業界が行う販路開拓、商品開発等の需要開拓推進事業を支援【商工業振興課】
- ・「dining gallery 銀座の金沢」【クラフト政策推進課】
金沢の魅力を総合的に伝える「ゲートウェイ」や金沢ファンが集う「ベースキャンプ」の拠点施設として、食文化や工芸などの金沢固有の文化を発信
- ・県外・市外の中学校等を対象に、修学旅行を誘致するPR活動等を強化【観光政策課】
- ・世界最大級の旅の祭典「ツーリズム EXPO ジャパン 2023」に北陸・飛騨・信州3つ星街道の構成自治体で合同出展【観光政策課】
- ・長野市との連携によるプロモーションの実施（インフルエンサーの活用、豪州市場誘客プロモーション）【観光政策課】
- ・五感にごちそう金沢宿泊キャンペーンにより、宿泊施設等が造成する宿泊と食文化を組み合わせたプランに対して助成【観光政策課】

- ・金沢版ふるさと納税制度の返礼品として、地場産品等を採用することで、全国に本市の食文化を発信【総務課】
- ・首都圏及び市内ホテルや商業施設の飲食店で金沢産食材を使ったメニューフェアを開催【農業水産振興課】
- ・食事チケット「金沢美味」等の販売・運営事業【金沢市観光協会】
- ・「体感！金沢の旅」の実施【金沢市観光協会】
- ・「金沢冬の旅キャンペーン」の実施【金沢市観光協会】
- ・FOOD×Creator「NEW KANAZAWA FOOD LABO」実証実験（2021）
【金沢市観光協会】
- ・「美食の都金澤」戦略的魅力創造・誘客推進事業（2022）【金沢市観光協会】
- ・「金沢能登広域でのサステイナブル観光コンテンツ強化事業～食文化ツーリズム」（2023）
【金沢市観光協会】
- ・全国の百貨店および駅ビル等における物産展の開催【加賀能登のれん会】

○市民及び観光客に向けて情報発信

- ・金沢マイクロツーリズム（親子で楽しむ金沢体験モニターツアー）を開催【観光政策課】
- ・宿泊施設が実施するおもてなし及び利便性向上等を目的とした改修工事費用の一部助成【観光政策課】
- ・食のバリアフリーマップ制作、WEBサイト（日本語・英語）による情報発信
【観光政策課】
- ・「金沢芸妓のほんものの芸にふれる旅」、「金沢芸妓夏のお稽古風景特別体験会」の開催
【観光政策課】
- ・ひがし・にし・主計町茶屋街における各種イベント等の開催【観光政策課】
- ・外国人旅行者受入環境整備（外国語表記、無線LAN、クレジットカード、外国語メニュー等）への支援【観光政策課】
- ・本市の茶の湯文化や茶室の魅力を発信するため、全国学生大茶会を開催【文化政策課】
- ・金沢マラソンで「食べまっしステーション（給食所）」を設置し、和菓子やスイーツ等の多彩な食文化をランナーに提供【金沢マラソン推進課】
- ・加賀野菜希少品目フェアの開催、希少品目魅力発信マッチング【農業水産振興課】
- ・海の幸魅力の発信（マスコットキャラクターを活用した水産物PR、金沢の海の幸のブランドマークの作成等）【農業水産振興課】
- ・地元の果物を活用したフルーツカクテルの提供【石川県社交料飲生活衛生同業組合】
- ・百万石の鮨【石川県鮨商生活衛生同業組合】
- ・金沢百万石まつりをテーマにした和菓子を市内菓子店において期間限定販売
【石川県菓子工業組合】
- ・石川の地酒と美食の祭典「サケマルシェ」の開催【石川県酒造組合連合会】
- ・サケマルシェウイークの開催【石川県酒造組合連合会】
- ・「地酒で乾杯いしかわ会議」の開催【石川県酒造組合連合会】
- ・加賀野菜15品目ビデオレターの作成(2022)【野菜ソムリエコミュニティ石川】
- ・「金沢の宿おいしい朝ごはん」プロジェクトの実施【金沢市旅館ホテル協同組合】

- ・金沢ホテル懇話会による「金沢ホテルランチスタンプラリー」の実施
【金沢ホテル懇話会】
- ・石川県観光物産館における和菓子体験・茶の湯体験【石川県観光物産館】
- ・市内百貨店内での「百万石の極みフェア」の開催(2023)【大和 香林坊店】
- ・市内百貨店における食と工芸の展開【金沢丸越百貨店】

③ 技能・技術の向上

○金沢未来のまち創造館における食の価値創造事業【産業政策課】

- ・職人の技術伝承や新たな調理法の開発などにより、食の持つ可能性を探求するとともに、金沢版フードテックの普及啓発やフードロスの削減を実施
- ・最先端技術を活用した新たなビジネスを展開する者や、食・工芸に付加価値を生み出す者を支援し、スタートアップや新ビジネスを創出
- ・海外料理人の招聘による技術交流会(2022, 2023)

○起業・出店支援【産業政策課】

- ・若者起業家チャレンジ実践事業において和食の料理人として起業を志す若者や開業して間もない若手料理人の出店を支援(2021)
- ・地域連携若者起業家支援事業において、起業を志す若者や開業して間もない若手料理人へ開業奨励金や継続奨励金を支給(2022, 2023)

○職人の技の向上

- ・金沢料理職人塾 名工等による料理人への技術継承事業(職人向け講習会 12回/年、市民向け講習会 9回/年)【商工業振興課】
- ・「金沢の菓子名工賞・料理等名工賞・バーテンダー名工賞表彰式」を開催【商工業振興課】
- ・金沢芽生会 金沢とニューヨークの料理人交流プログラム【金沢芽生会】
- ・加賀野菜を使った洋食メニューの開発、地元食材を利用した料理コンテスト【全日本司厨士協会北陸地方石川県本部】
- ・北陸ブロック洋菓子コンテスト大会(2023)【石川県洋菓子協会】
- ・洋菓子技術講習会(2022)【石川県洋菓子協会】

○伝統野菜の栽培技術の向上【農業水産振興課】

- ・加賀野菜優良種苗保存供給事業(優良種苗の生産、保存、供給、培養施設を利用した茎頂培養苗の作成、現地実証圃(さつまいも)の設置)
- ・加賀野菜希少品目生産振興事業(加賀野菜希少品目の生産者確保に必要な施設や機械の整備を支援)
- ・加賀野菜栽培技術継承普及事業(さつまいも、加賀れんこん)(2021)

④ 後継者の育成

○料理技術の継承

- ・全日本高校生 WASHOKU グランプリを開催【産業政策課】
- ・小中学生が和食料理人の技と心を学ぶ和食のジュニアエリート養成講座を開催【産業政策課】
- ・高校生に対し、プロの料理人による継続的なレクチャーを行い、若手料理人の人材発掘・育成を図る次世代和食料理人育成事業の実施（2022, 2023）【産業政策課】
- ・プロの料理人を目指す中高校生の調理交流会の開催（2023）【産業政策課】
- ・料亭・茶屋・和風旅館への支援【産業政策課】
 - 料亭、和風旅館の風情や佇まいを維持する活動を奨励（11 施設／年）
 - 料亭・茶屋、和風旅館の改修及び経営安定化の支援
- ・料亭等に就業する料理人・仲居の人材確保を図るため、宿舍の借り上げを支援【産業政策課】

○農業技術の継承【農業水産振興課】

- ・金沢農業大学校における担い手の育成 即戦力となりうる若手を育成、修了後も支援
- ・金沢女性農業者の育成、金沢おやこ農業塾の開催、地域ぐるみで園芸産地を継承
- ・加賀野菜希少品目生産振興モデル対策事業として、新規生産者の育成や需要開拓に向けた取組みを実施（2023）

○伝統芸能・伝統工芸の継承

- ・茶屋の施設改修の支援、賃借料の助成、継承資金・経営安定化に支援【産業政策課】
- ・伝統工芸品産業の技術習得者などに奨励金を交付【クラフト政策推進課】
- ・市民向けの希少伝統産業専門塾を開催【クラフト政策推進課】
- ・金沢工芸子ども塾、金沢・茶道子ども塾、金沢素囃子子ども塾を開催【文化政策課】
- ・子ども文化体験ワールドを開催（2022）【文化政策課】
- ・茶道文化調査事業により、茶道や華道などの現状と課題について、縣市連携で調査（2023）【文化政策課】
- ・わくわく子ども国民文化祭を開催（2023）【国民文化祭推進室】
- ・文化の担い手を支援する「石川伝統芸能支援経済人会議（R4.7.4 設立）」が実施する伝統芸能継承支援事業に対し、縣市連携で助成【文化政策課】
- ・専門的な知識及び技術を習得しようとする者及び団体に対して「金沢の文化の人づくり奨励金」を交付【文化財保護課】
- ・ユネスコの無形文化遺産に登録された「縁付金箔製造」の技術を保存継承するため、後継者を育成するための事業等を実施【文化財保護課】

2. 金沢の食文化推進委員会委員意見のとりまとめ

金沢の食文化推進委員会委員から、「金沢の食文化の特徴」、「これまでの金沢の食文化振興等に関する取り組み」、「金沢の食文化の価値を上げていくために、新たに取り組むべきこと」について調査を実施した。(令和5年7月31日～8月25日 回答者：委員31名、その他8名)

1 金沢の食文化の特徴はどのようなことだと考えるか

- ・ 新鮮な魚介類と野菜、酒等豊富にあり、伝統文化とのコラボレーションにより新しい食の文化ができています。
- ・ 豊かな自然からの新鮮な食材、その調理技術、多様な工芸を用いた器や季節を感じる盛り付け、調和のとれた室内空間と、それに沿える掛け軸やお花などの設え、礼儀作法や気配りなど、伝統ある生活文化に根付いた総合的な食文化であることが、金沢の最大限の魅力である。
- ・ 金沢の食文化のうち伝統文化である会席料理は京都と比べても決して劣らぬ技と美しさが実現しているとの来客者からの声もあり。
- ・ 金沢の四季折々の海の幸、野山の幸、畑の幸を使用して伝統的な行事に提供する点。
- ・ 地元で生産されたものが食べられることが大きな特徴である。
- ・ 新鮮な海の幸、加賀野菜だけでなく、発酵食や和菓子など食に対する興味が高い。
- ・ 多くの食材それらを盛り付ける漆器や陶芸作家の存在は外せない。
- ・ 市民ひとりひとりが「金沢の食は最高！」と思っている点。
- ・ 四季折々の旬の食材があり歴史と伝統があり、加賀料理・伝統菓子・工芸品など揃っている。
- ・ 「治部煮」や「かぶら寿し」などといった特色ある郷土食が多くある点。
- ・ 伝統料理からB級グルメまで、雑多のようでありながらも食文化として受け入れる鷹揚さが同居しており、それでいて一つ一つの分野が高い完成度を誇っているところが特筆すべき点である。
- ・ 茶道とともに和菓子屋さんが多く、全国的にも名の知れたお店も多く存在している点。
- ・ 出汁にこだわること。酒や醤油をふんだんに使用できること。

2 これまでの金沢の食文化振興等に関する取り組みに対しての意見

(1) 全般

- ・ インバウンド対策の充実を図ることが急務である。
- ・ 金沢に固執することなく石川県全体をイメージした取り組みに期待したい。(観光客のイメージは「石川＝金沢」)
- ・ 金沢未来のまち創造館などで新しい企画をされて、興味深い試みに期待している。
- ・ 食文化振興条例の制定や、「全日本高校生 WASHOKU グランプリ」の開催、「金沢食文化100物語」、「五感にごちそう金沢」の運営等、食文化振興に対する積極的な姿勢が評価できる。
- ・ 「全日本高校生 WASHOKU グランプリ」は金沢の和食文化の発信と後継者育成のため刺激のある素晴らしい企画である
- ・ 金沢の食文化は、新幹線開業・延伸等との相乗効果により全国に広がっていると思われる。

- ・ 金沢市が多くの企業、団体、等を一同に集め、金沢の食だけではなく、この他関係団体を取り入れ、金沢の食文化を継承しつつ、新しい事業に取り組み、金沢市内外に発信、各分野からの研究実績の取りまとめ、伝える取り組みは素晴らしい。
- ・ 料亭等改修事業については課題があるのではないか。
- ・ 食文化推進委員会の各会員の活動内容がわかりにくい。
- ・ 料亭文化に偏り過ぎではないか。
- ・ 石川県と金沢市との連携が必要ではないか。金沢市の取り組み、サポート体制がわからない。
- ・ 本推進委員会の目的は、各団体等との情報共有の場なのか。

(2) 市民啓発

- ・ 各組合・協会それぞれで催事やマルシェなどを開催しているが、全部まとめた大きな祭りがあっても良いのではないか。
- ・ 県外・海外の方を招くことより、昔からの行事やしきたりなどを市民の方にもっと知ってもらいたい。
- ・ フードピア金沢事業などにおける PR は、県・市全体で盛り上げていくための良い機会・ツールだと思う。

(3) 国内外に向けた魅力発信

- ・ もっと全国に発信してほしい。他県に比べて足りない。
- ・ 金沢の食文化の発信を行なうのは、金沢市民、石川県民向けになってしまっている。県外への発信について、もっと行なっていくべきであり、それに対する補助金・助成金があれば良い。
- ・ 食文化の発信という点で、市民や観光客に対しても浸透が図れており、一定の成果をあげていると思われる。
- ・ ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の魅力とクラフト創造都市金沢をさらに内外に発信し、海外市場への販路開拓支援を積極的に推進していくことを期待する。
- ・ 「五感にごちそう」ロゴは金沢に関係する商品であると即わかるので、更なる認知度向上に努めてほしい。

3 「金沢の食文化の価値を高めていく」ために、新たに取り組むべきことはどのようなことだと考えますか？

(1) 市民啓発

① 市民への情報発信

- ・ 食のイベント（食の祭典）を開催し、それぞれの団体が参加し協会活動のアピールと市民の皆さんとの交流を図る。
- ・ 金沢の食文化を提供、発信している飲食店に対しての認定制度の創設。
- ・ 金沢市民に、より手ごろな価格で美味しいものを提供する。そのことから、市民が SNS で発信するようになる。
- ・ 一般市民が気軽に参加できる食文化イベントの実施。家庭で作りやすい加賀料理レシピの発信。
- ・ 市の調理施設や調理師学校の協力を得て、広く市民向け料理講習会を開催する。ランチ付き生産者農場・加工業施設・工芸品施設への 見学会。

- ・ 金沢の地場産物等を知ってもらうため、市民向け料理講習会開催を増やす。
- ・ 料亭・料理屋の体験イベントの開催。

② 工芸の利用

- ・ 金沢の食と工芸のつながりとその素晴らしさの発信。
- ・ 市内の料亭で、加賀料理と工芸と題した市民向けのセミナーを開催するなど金沢の食と工芸の魅力の発信に努めていくこと。

③ 食文化の継承

- ・ 各料亭・文化施設をお値打ちに利用していただくと同時に、その食文化が観光の起爆剤になると市民にもっと理解していただく。
- ・ 市民にこそ、ぜひ料亭のように古くからの金沢ならではの食文化を継承している店にお越しいただきたい。県民割や五感にごちそうキャンペーンは効果的だったため、類似の補助キャンペーンがあるとよいのではないか。
- ・ 「全日本高校生WASHOKUグランプリ」の市民版の開催。
- ・ 治部煮などの郷土料理ほど、地元の人が食べていない。「〇〇の日」のように、意識をするような告知などで意識付けが必要なかもしれない。

④ 農業水産振興

- ・ 加賀野菜の昔からの食べ方、調理方法の発信。
- ・ 加賀野菜希少品目にスポットを当てたフェアの開催。
- ・ 市内量販店に対して、石川県産の魚介類の販促。
- ・ 学校給食等に石川県産の魚の切身の提案。
- ・ 加賀野菜・金沢そだちを中心に、消費拡大の取り組みや学校給食等を通じて食育活動の推進。
- ・ 生産者と市民の直接出会えるイベントの企画・開催。
- ・ 魚食普及のため飲食店と連携したフェアの開催や、販路拡大のため一般家庭向けのレシピ開発・発信。

⑤ 食文化教育、食育の実施

- ・ 教育の現場で金沢の食文化を学ぶ・ふれる機会（講演、調理実習、給食提供等）を増やす。
- ・ 小学生、中学生に向けた食文化への啓蒙活動。
- ・ 学校に茶室等を整備し、課外授業において流儀、マナー等を学ぶ機会を増やす。

(2) 国内外に向けた魅力発信

- ・ 食文化ルーツの回遊性あるツーリズムの増強。
- ・ 人気インフルエンサーの活用または市民インフルエンサーの育成。
- ・ 来春開業予定の北陸新幹線（金沢～敦賀間）並びに大阪万博に乗じた関西方面へのPR活動の強化。
- ・ 農林水産事業者と連携し、旅行者へ提供できる体験コンテンツの整備。
- ・ 庶民の生活文化である寿司屋、焼鳥屋、居酒屋、うどん屋などを、外国人が体験しやすいようにする受入体制の構築。

- ・ 国内向けには、金沢の伝統文化と料理をマッチングさせたイベントを企業側（協会・団体含む）と協力して企画立案。国外向けには、多様な食文化に対応できる体制作りが必要。（ヴィーガン・ベジタリアン・ハラール）
- ・ ミシュランガイドの掲載が金沢市や石川県からの誘致で毎年になればよい。
- ・ 農林水産省と連携して、携わる人達を守りながら、安心、安全なものを提供していることを常にアピールする。
- ・ 「五感にごちそう金沢宿泊キャンペーン」は金沢の食文化と宿泊事業者の支援に大きな効果があった。今後、インバウンド向けに対しても、このような企画をブラッシュアップして取り組んでいくのがよい。
- ・ 国内と国外の宿泊客の比率は7対3の割合になっており、外国人へのアピールが大切である。
- ・ 全国の百貨店や大型ショッピングモール、駅ビル等での物産展出店業者への助成。国内外での展示会への積極的出店。
- ・ エバー航空と協力して、台湾と金沢、双方にとっての振興となるような、台湾グルメフェアの開催。

（3）技術・技能の向上

- ・ 海外からの有名料理人を招聘し、デモなどをプロの料理人向けに実施。
- ・ 加賀料理を作る料理人の育成プログラムの実施など。
- ・ 各料理長が他店で技術指導するような取り組みがあっても良い。金沢料理職人塾の料理人によるパネルディスカッション。
- ・ 各料亭と料理や技術について情報共有を活発に行うこと。技術・技能を画像等に残しておく。
- ・ 資格制度の充実、地位向上（マイスターなど）、年間最優秀料理人の表彰と研修などの特典付与など。
- ・ 素材を提供する農林漁業事業者と料理職人などの連携による新たな料理の創造と発信。
- ・ 技術・技能の向上のためには、人員不足の解消が必至。若手の料理人希望者が本当に少なく、まずは人員不足解消が急務。
- ・ 金沢市内や石川県内において裾野を広げる大会の開催。
- ・ 料理講習会やコンテストの開催。個人が体験・参加できる場への紹介や派遣など。
- ・ 加盟ホテルが共通テーマの中でフェアを行うことで、互いのメニューや調理方法を見て刺激し合い、お互いが高め合っていく関係性の構築。

（4）後継者の育成等

- ・ 若手職人が他のジャンルの職人や世界の職人と交流することにより、さらなる創造につなげるしかけを設ける。
- ・ 食文化を取り巻く環境醸成と地位向上。料理人それぞれが後継者育成の必要性を意識するよう啓蒙。
- ・ 子どもの頃から食育として、更に金沢の食文化に触れさせること。小学生・中学生を対象に、学校訪問を行い、食に関わる仕事の魅力を伝える。
- ・ 金沢の料亭文化は貴重な財産であり、市民も含め国内外の観光客にも利用を促進することで、質の高い料理人など後継者育成にもつながっていく。
- ・ 個人が参加体験できる場への紹介や派遣など勉強の場を設ける。
- ・ 栽培農家に見学、質問が気軽にできる窓口の設置。
- ・ 食育の事業を通じて、市内の小学生等を対象に生産者との交流会を開催するなど、若い世代に加賀野菜、金沢産水産物等の魅力を発信していく機会を増やす。

(5) 北陸新幹線の敦賀延伸や大阪・関西万博を見据え、新たな取り組みや考えについて

- ・ 「金沢かがやきブランド」が一堂に会するイベントを開催してはどうか。
- ・ S D G s の観点および食文化の原点に立ち戻り、常温でも保存・輸送ができる食品の開発・P R も進めてはどうか。
- ・ 金沢の菓子文化を紹介する「小冊子」及び組合員の情報マップ等の作成を検討中。
- ・ 敦賀延伸を記念して北陸三県卸売酒販組合と日本酒造組合中央会北陸支部が連携して、統一記念ボトルを一斉販売予定。
- ・ 旅行商品として、食と宿をテーマにしたものを作成したいと考えている。
- ・ 来年6月の全飲連全国石川県大会において、敦賀延伸でますます金沢にアクセスが便利になったことをアピールしていく。
- ・ 北陸新幹線を利用して、石川県産の魚介類及び加工食品の関東・関西への売り込み強化によって認知度を高める予定。
- ・ 北陸新幹線の敦賀延伸記念などのタイトルによる福井県等他県との合同開催による物産展への出店増を検討中。
- ・ 交流人口の拡大やインバウンド需要の増加に対応するため、内外の旅行エージェント等へのプロモーションの強化が大切。
- ・ 市から多くのメディアに情報共有をしていただきたい。
- ・ 加賀野菜の講話や、畑見学、収穫して調理など体験型の講習会を実施してはどうか。
- ・ 共通テーマにおいてもより幅広い分野での企画設定が可能になるため、より多くの方に足を運んでいただけるような企画を考えていきたい。
- ・ 外国人・富裕層が長期滞在して楽しめるようにしたい。
- ・ インバウンド強化のため、料理レシピの英語版等を作成し、料理について説明できるようにすべき。