

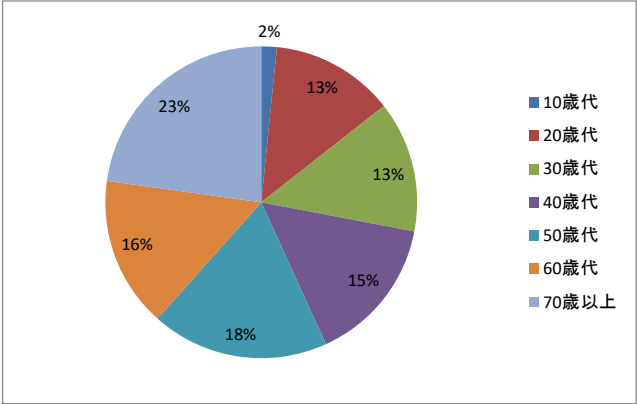
第4回 金沢の食文化について

【アンケート実施期間】 令和8年7月17日～令和8年7月30日

【アンケートの目的】 「金沢の食文化の魅力発信行動計画（第5期）」策定に向けた現状調査

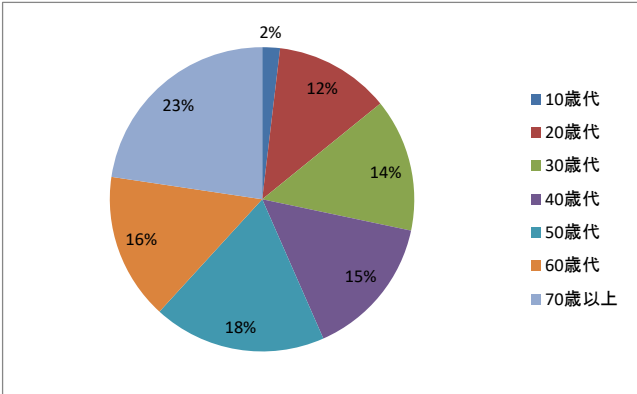
【対象者数】 250 名

内訳	人数	%
10歳代	4	1.6
20歳代	32	12.8
30歳代	34	13.6
40歳代	38	15.2
50歳代	46	18.4
60歳代	39	15.6
70歳以上	57	22.8
計	250	100.0



【回答者数】 212 名

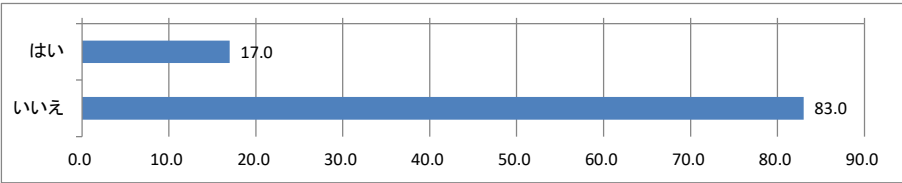
内訳	人数	%
10歳代	4	1.9
20歳代	26	12.3
30歳代	30	14.2
40歳代	32	15.1
50歳代	39	18.4
60歳代	33	15.6
70歳以上	48	22.6
計	212	100.0



【回答率】 84.8%

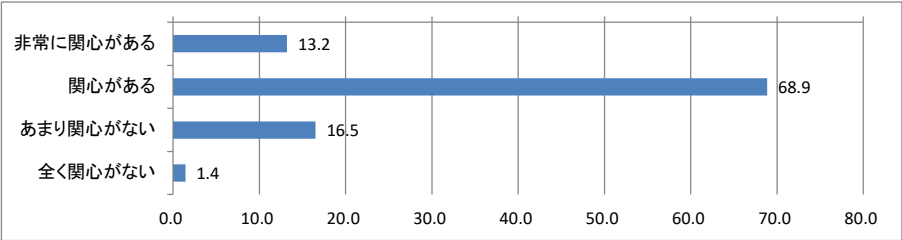
問1 あなたは「金沢の食文化の継承及び振興に関する条例（平成25年10月1日施行）」の存在をご存知でしたか？

回答	人数	%
はい	36	17.0
いいえ	176	83.0



問2 あなたは金沢の食文化にどの程度関心がありますか？

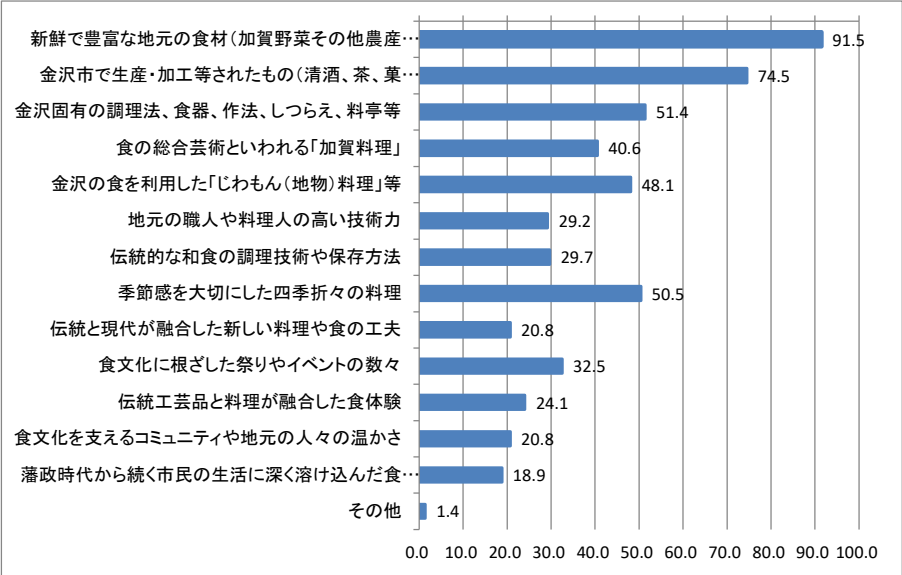
回答	人数	%
非常に関心がある	28	13.2
関心がある	146	68.9
あまり関心がない	35	16.5
全く関心がない	3	1.4



問3 金沢の食文化の魅力として重要だと感じる点は何ですか？（複数選択可）

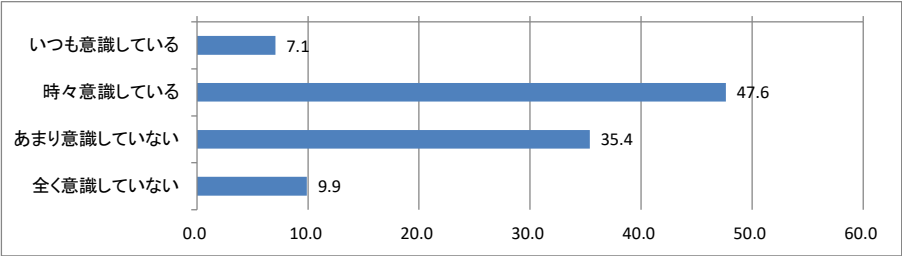
回答	人数	%
新鮮で豊富な地元の食材（加賀野菜その他農産物、海産物等）	194	91.5
金沢市で生産・加工等されたもの（清酒、茶、菓子、調味料）	158	74.5
金沢固有の調理法、食器、作法、しつらえ、料亭等	109	51.4
食の総合芸術といわれる「加賀料理」	86	40.6
金沢の食を利用した「じわもん（地物）料理」等	102	48.1
地元の職人や料理人の高い技術力	62	29.2
伝統的な和食の調理技術や保存方法	63	29.7
季節感を大切に四季折々の料理	107	50.5
伝統と現代が融合した新しい料理や食の工夫	44	20.8
食文化に根ざした祭りやイベントの数々	69	32.5
伝統工芸品と料理が融合した食体験	51	24.1
食文化を支えるコミュニティや地元の人々の温かさ	44	20.8
藩政時代から続く市民の生活に深く溶け込んだ食習慣	40	18.9
その他	3	1.4

- ・金沢は金沢や という事が重要
- ・金沢に住んで20年弱だが「金沢の食文化」というものを認識することがない
- ・食習慣を愛する心



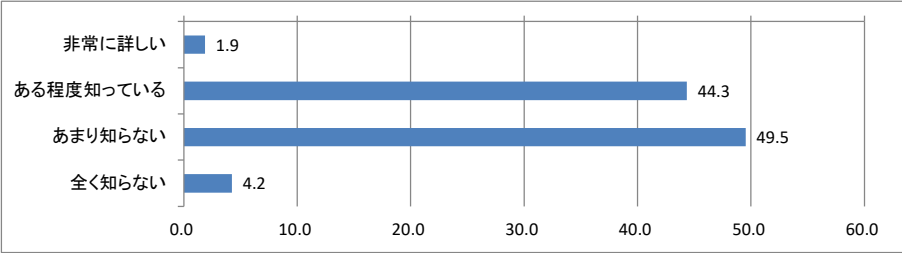
問4 あなたは日々の生活で、金沢の食文化をどの程度意識していますか？

回答	人数	%
いつも意識している	15	7.1
時々意識している	101	47.6
あまり意識していない	75	35.4
全く意識していない	21	9.9



問5 金沢の食文化について、ご自身の理解度を教えてください。

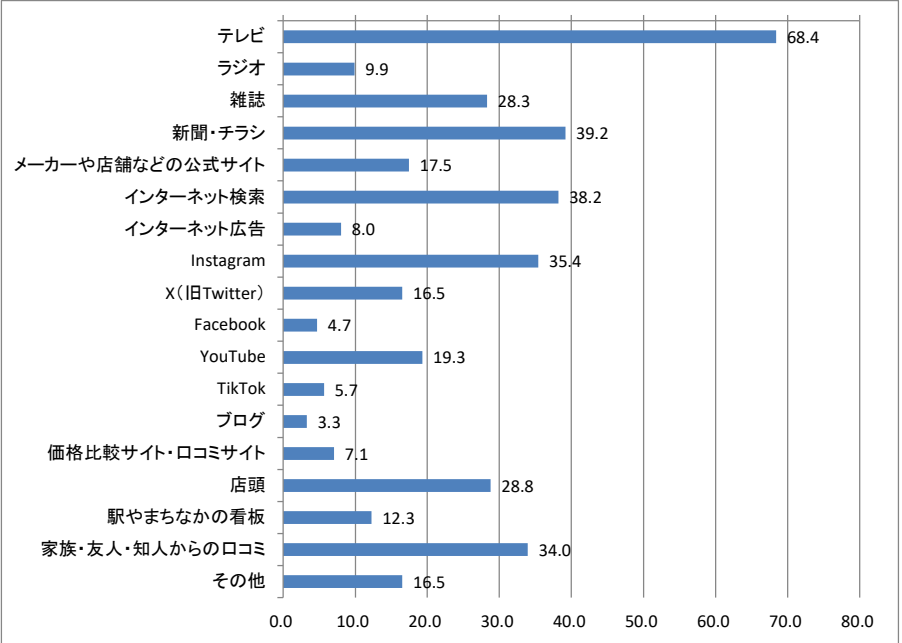
回答	人数	%
非常に詳しい	4	1.9
ある程度知っている	94	44.3
あまり知らない	105	49.5
全く知らない	9	4.2



問6 あなたは普段、食の情報を何で得ていますか？（複数選択可）

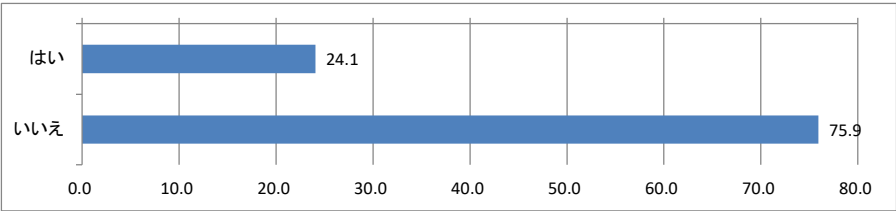
回答	人数	%
テレビ	145	68.4
ラジオ	21	9.9
雑誌	60	28.3
新聞・チラシ	83	39.2
メーカーや店舗などの公式サイト	37	17.5
インターネット検索	81	38.2
インターネット広告	17	8.0
Instagram	75	35.4
X (旧Twitter)	35	16.5
Facebook	10	4.7
YouTube	41	19.3
TikTok	12	5.7
ブログ	7	3.3
価格比較サイト・口コミサイト	15	7.1
店頭	61	28.8
駅やまちなかの看板	26	12.3
家族・友人・知人からの口コミ	72	34.0
その他	35	16.5

金沢情報(フリーペーパー)、Googleマップ、スレッズ
オンラインマガジン、書物・文献、料理イベント



問7 これまでに金沢の食に関するイベントや取り組みに参加した経験はありますか？

回答	人数	%
はい	51	24.1
いいえ	161	75.9

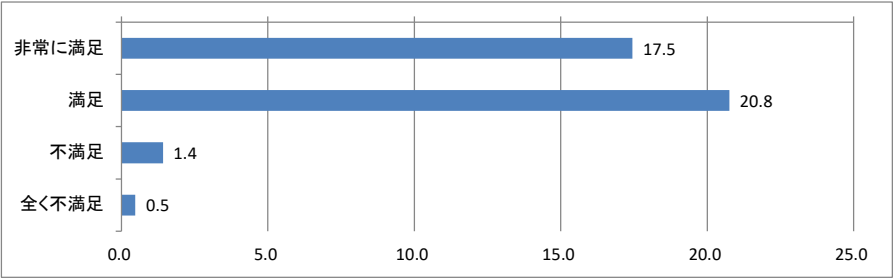


問7で「はい」と回答した方は、具体的にどのようなイベントや取り組みに参加しましたか？こちらに自由に記載してください。（3つまで）

KANAZAWAおいしいフェスタ、金沢食文化月間「五感にごちそうかなざわ」、百万石まつり、金沢マラソン、
郷土料理を学ぶ料理教室、加賀野菜を使った料理教室、金沢料理職人塾、発酵食料理教室、親子料理教室（めぎす）、
フードピア金沢、金沢オクトーバーフェスト、フードテック、近江町市場でのイベント、コーヒーのイベント、地紅茶サミット、
酒マルシェ、金沢まち博、北陸ラーメン博、片町香林坊界隈で使えるチケット制で数店舗食べ歩きできるイベント、新米のすくい取りイベント、
四季の会のつどい、パンのイベント、毎年開催されている農林漁業まつり、しいのき広場でのお菓子などのイベント、デパートでのイベント、
産業展示館で開かれていた魚、肉、野菜が販売されていた催し、2月のフードピア近江町大鍋大会、ワイン金沢、ビールフェス、チーズフェスタ、
JA金沢市 農業祭り、JA金沢市スイカ重量当て、JAで親子で金沢ものの収穫、ほがらか村での販売、県青少年センター、
金沢すいかBIGイベント！“やっちゃいますよ！金沢すいかフェス”、五郎島金時の栽培区画での収穫体験、ホテルのレストランの食事、金沢美味チケット、
酒蔵訪問、かぶら寿司の漬け込み体験、産業展示館で行われていたこどもイベントのブースで和菓子作り体験、
北國新聞社のグルメのイベント（辻家庭園）に参加、ワインの試飲、江戸村 大根寿司作り、産業展示館でのじわものの農林水産物産展会
親子で加賀蓮根について学んだり農業体験、小学校の地元食材を使った食育、小学校の授業時間を使って地場の文化を体験することに大いに賛成
職場のこども園の給食で加賀太きゅうりを使用する日に子どもと太きゅうりを触ったり観察した、かぶら寿司の漬け込み体験、
じわもん給食コンテスト、マルシェ（県立図書館）、PTA主催の和菓子作り、2月に東山神社群からの高級和食

問7で「はい」と回答した方は、そのイベントや取り組みの満足度はいかがでしたか？

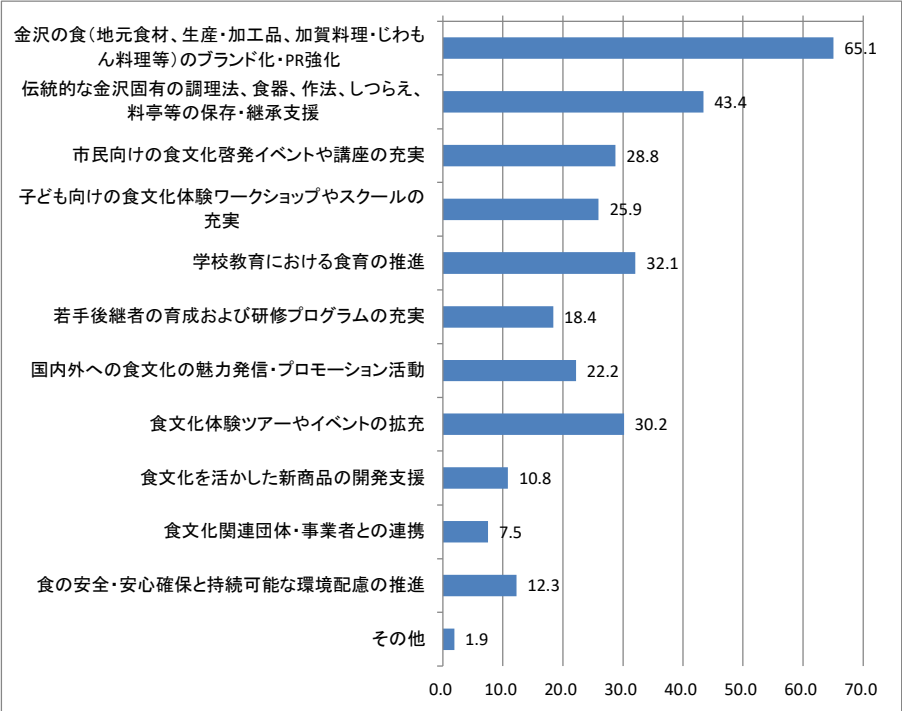
回答	人数	%
非常に満足	37	17.5
満足	44	20.8
不満足	3	1.4
全く不満足	1	0.5



問 8 今後、本市が金沢の食文化の振興に向けて取り組むべき内容として、最も期待するものは何ですか？（3つまで選択可）

回答	人数	%
金沢の食（地元食材、生産・加工品、加賀料理・じわもん料理等）のブランド化・PR強化	138	65.1
伝統的な金沢固有の調理法、食器、作法、しつらえ、料亭等の保存・継承支援	92	43.4
市民向けの食文化啓発イベントや講座の充実	61	28.8
子ども向けの食文化体験ワークショップやスクールの充実	55	25.9
学校教育における食育の推進	68	32.1
若手後継者の育成および研修プログラムの充実	39	18.4
国内外への食文化の魅力発信・プロモーション活動	47	22.2
食文化体験ツアーやイベントの拡充	64	30.2
食文化を活かした新商品の開発支援	23	10.8
食文化関連団体・事業者との連携	16	7.5
食の安全・安心確保と持続可能な環境配慮の推進	26	12.3
その他	4	1.9

- ・魚、野菜など季節ごとに味わうことが出来る料理を家庭で食べる習慣が即ち文化であり家庭での日々の食卓で子供たちへの教育や伝承が基本ではないかと思います。
- ・食材の良し悪しも大事かもしれないが、それをどのように活かすかが大事と思う。スーパーの鮮魚コーナーのブリの刺身を例にすると、天然ブリ（これは金沢ではない、能登方面のブリ）と九州方面の養殖ブリをくらべると明らかに養殖ブリの方が美味しい。見た目から違う。「天然ぶり」と表示（たぶん他の商品との差別化として）しているが食材の生かし方がおかしい（間違えてる）見本のようなものと思う
- ・観光客が増えすぎて、片町や香林坊で気軽に食べれなくなったので、観光客目線で食文化を考えるのをやめてほしい
- ・加賀野菜など、ベースとなる食材価格の安定化

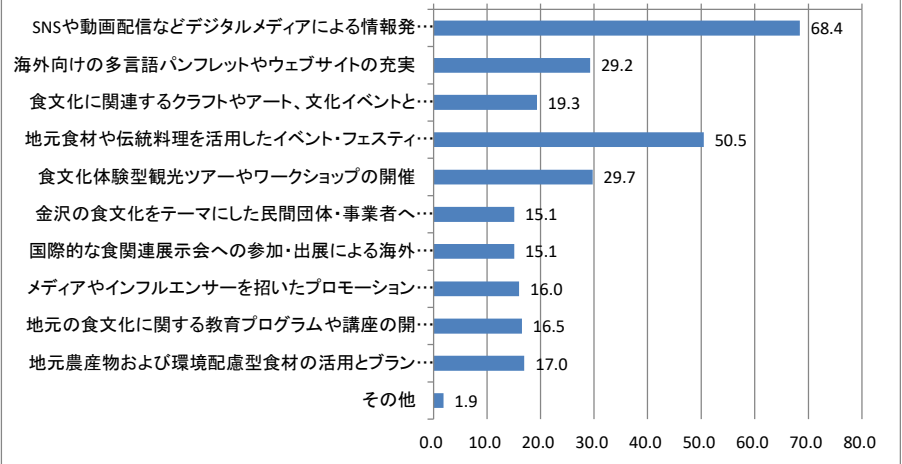


本市では、「世界が認める食文化都市の実現」に向けて、4つの柱を掲げて推進していますが、それぞれの柱についてお聞きます。

問 9 柱1「国内外を魅了する食文化都市」を実現するためにはどのような方法が効果的だと思いますか？（3つまで選択可）

回答	人数	%
SNSや動画配信などデジタルメディアによる情報発信強化	145	68.4
海外向けの多言語パンフレットやウェブサイトの充実	62	29.2
食文化に関連するクラフトやアート、文化イベントとの連携強化	41	19.3
地元食材や伝統料理を活用したイベント・フェスティバルの開催	107	50.5
食文化体験型観光ツアーやワークショップの開催	63	29.7
金沢の食文化をテーマにした民間団体・事業者へのプロモーション支援	32	15.1
国際的な食関連展示会への参加・出展による海外バイヤーへの直接PR	32	15.1
メディアやインフルエンサーを招いたプロモーション企画	34	16.0
地元の食文化に関する教育プログラムや講座の開発・推進	35	16.5
地元農産物および環境配慮型食材の活用とブランド化向上のためのPR	36	17.0
その他	4	1.9

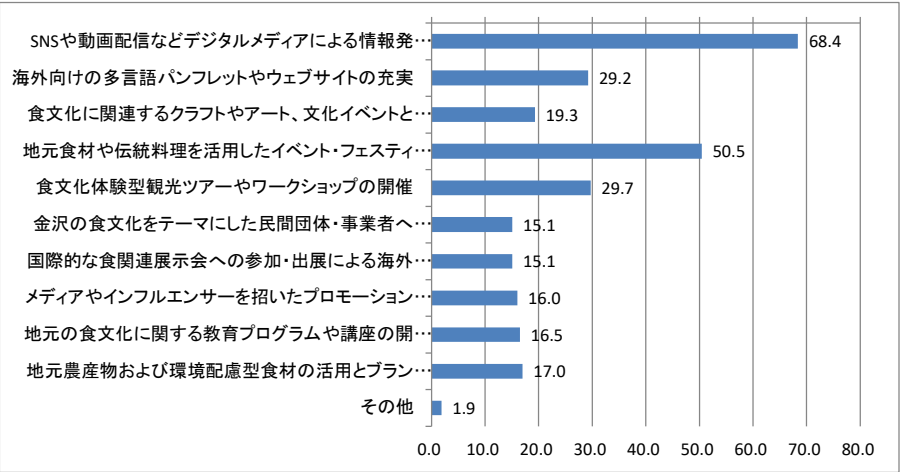
- ・うまく言えないのですが、イベントなどではないのではないかと思います
- ・地域農産物の振興
- ・料理体験ができるRPGゲームをつくる



問10 柱2「市民が誇る食文化都市」を実現するためにはどのような方法が効果的だと思いますか？（3つまで選択可）

回答	人数	%
市民向けの食文化に関する啓発・教育活動の充実	91	42.9
特に若者や子どもを対象にした食文化体験プログラムの拡充	95	44.8
食文化に関連したクラフトやアート、文化イベントとの連携開催	41	19.3
地元の伝統料理や食材を身近に感じられるイベントの開催	121	57.1
伝統的な技術・技能の継承を伝える講座・ワークショップの実施	41	19.3
学校教育での食文化学習や食育の積極的な推進	71	33.5
市民参加型の食文化イベントの開催	61	28.8
商店街等での地域食文化の魅力発信活動の支援	18	8.5
食文化に関わる地域団体や生産者との交流・ネットワーク強化	24	11.3
その他	3	1.4

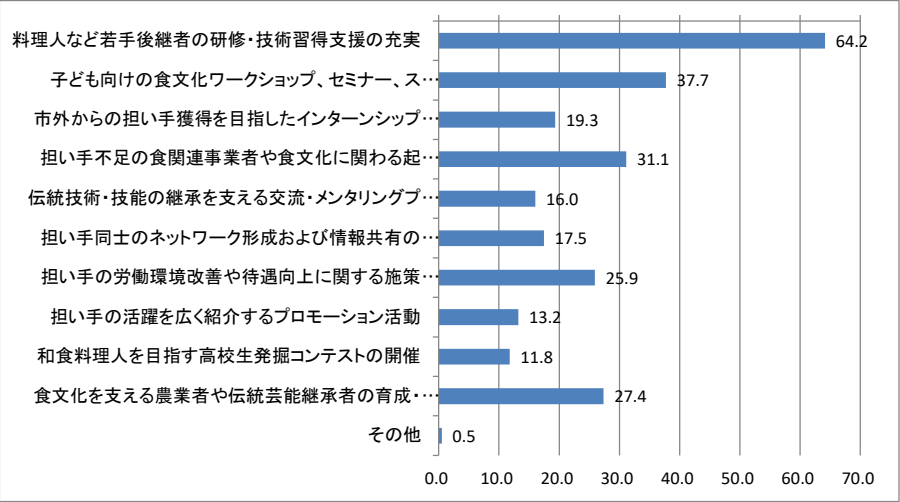
- ・市民が誇るまえに、市民がふらっと気軽に入れる安価な金沢料理の店を増やすべき
- ・金沢の食文化の明確な言葉
- ・メディアやインフルエンサーを招いたプロモーション企画メディアやインフルエンサーを招いたプロモーション企画



問11 柱3「担い手が輝く食文化都市」を実現するためにはどのような方法が効果的だと思いますか？（3つまで選択可）

回答	人数	%
料理人など若手後継者の研修・技術習得支援の充実	136	64.2
子ども向けの食文化ワークショップ、セミナー、スクールの開催	80	37.7
市外からの担い手獲得を目指したインターンシップ制度の導入	41	19.3
担い手不足の食関連事業者や食文化に関わる起業・新事業の支援制度強化	66	31.1
伝統技術・技能の継承を支える交流・メンタリングプログラムの実施	34	16.0
担い手同士のネットワーク形成および情報共有の支援	37	17.5
担い手の労働環境改善や待遇向上に関する施策の推進	55	25.9
担い手の活躍を広く紹介するプロモーション活動	28	13.2
和食料理人を目指す高校生発掘コンテストの開催	25	11.8
食文化を支える農業者や伝統芸能継承者の育成・奨励	58	27.4
その他	1	0.5

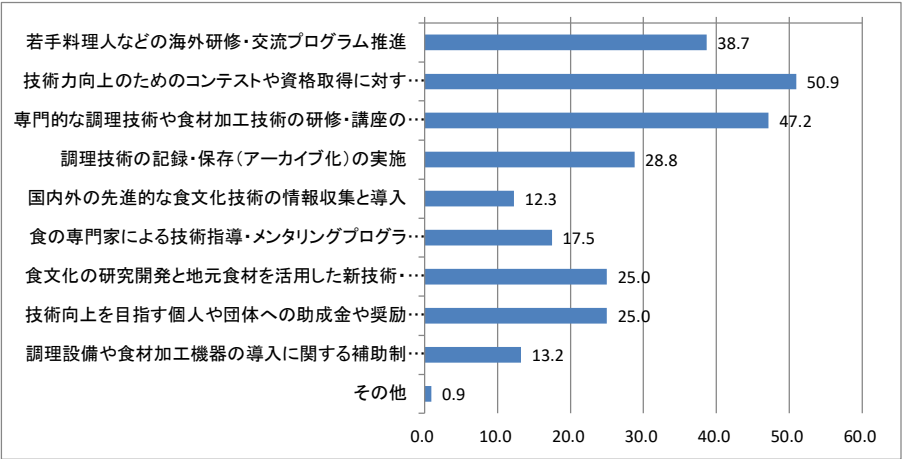
- ・外国人材の活用



問12 柱4「技を磨き高める食文化都市」を実現するためにはどのような方法が効果的だと思いますか？（3つまで選択可）

回答	人数	%
若手料理人などの海外研修・交流プログラム推進	82	38.7
技術力向上のためのコンテストや資格取得に対する支援	108	50.9
専門的な調理技術や食材加工技術の研修・講座の開催	100	47.2
調理技術の記録・保存（アーカイブ化）の実施	61	28.8
国内外の先進的な食文化技術の情報収集と導入	26	12.3
食の専門家による技術指導・メンタリングプログラムの充実	37	17.5
食文化の研究開発と地元食材を活用した新技術・メニュー開発の促進	53	25.0
技術向上を目指す個人や団体への助成金や奨励金の支給	53	25.0
調理設備や食材加工機器の導入に関する補助制度の整備	28	13.2
その他	2	0.9

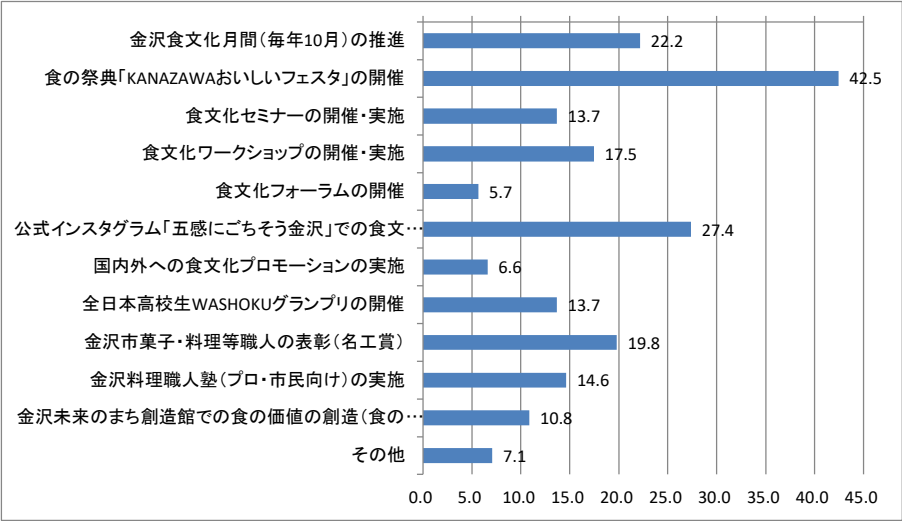
- ・金沢の食文化の歴史（特に調理法）への深い理解を長期的に学べる講座の開催
- ・消費する市井の人々に、伝統に触れようかと思わせる機会でしょうか



問13 あなたが知る金沢の食文化に関する取り組みで、効果があったと感じるものがあれば教えてください。（複数選択可）

回答	人数	%
金沢食文化月間（毎年10月）の推進	47	22.2
食の祭典「KANAZAWAおいしいフェスタ」の開催	90	42.5
食文化セミナーの開催・実施	29	13.7
食文化ワークショップの開催・実施	37	17.5
食文化フォーラムの開催	12	5.7
公式Instagram「五感にごちそう金沢」での食文化情報の発信	58	27.4
国内外への食文化プロモーションの実施	14	6.6
全日本高校生WASHOKUグランプリの開催	29	13.7
金沢市菓子・料理等職人の表彰（名工賞）	42	19.8
金沢料理職人塾（プロ・市民向け）の実施	31	14.6
金沢未来のまち創造館での食の価値の創造（食の技術伝承、食の研究活動、交流力フェの運営）	23	10.8
その他	15	7.1

- ・どれも知らない(10名)
- ・効果はわからない(2名)
- ・小学校での食育教育
- ・特に効果を感じた取り組みは無い



問14 金沢の食文化の価値を向上させるために、新たに取り組むべき具体的な課題やアイデアをお聞かせください。

学校での取り組みに入れたり、大学の授業にも取り入れる
金沢食材などのPRをもっと増やす
もっと若者世代にも広まるように、sisでも発信してほしいです。
海外での金沢のグルメフェア的なものを開催する
調理師による技術指導
金沢の食文化は継続すべきものなので、色々なイベント、職人など関わることに惜しみない支援が必要
無料試食会
大学などでレシピコンテストをする
普段何気なく食べている金沢の食文化に名前を差別化したら
ミシュランの☆のように、金沢市より食文化貢献料理店に認定書を出しお店をPRLしてはどうでしょう？
K-1、M-1のような金沢料理のコンテストを大きく育てる事。ビジネスとしても成り立ち、金沢の食文化を広く広げ、大会賞金目当てでも多くの人が金沢料理の研究をすると思います。そんな大きなコンテストが出来ればいいですが、それとは別に小さくてもポスター、イラスト、写真、俳句、川柳、エッセイ、等金沢料理に関する様々なコンテストがあればいいですね。
これまで市場に出回らなかった地元の未利用魚や、規格外に加賀野菜を一流シェフの技術で高級料理に昇華させるプロジェクト
レシピとそれに使う食材のセット販売（スーパーでそのセットを買ったら簡単に加賀料理が自宅で作れるようなもの）
隠れた金沢の飲食店や魅力ある料理にクローズアップして宣伝する
金沢に暮らす人たちが価値を大切にできるような取り組みが必要観光客向けばかりではない取り組みが必要
ルビーロマンなど、高品質の食文化のPRをもっとする。
もう少しリーズナブルにすべき
無料で料理教室を開催して欲しい
学校給食などでもっと食文化に触れることができるように支援する
SNSの発信を多くする。また、関連検索などでSNSを通じて広める。
大規模なフード系祭りの開催
ネット
メディアへの発言
百万石まつりや金沢マラソン等人が多く集まる時に、食文化に親しむべき施策を行う。価格を通常より下げるとか、近江町市場広場、デパートに出店を出すとか、まつりやマラソンに市が支援してるのと同様にもっともっと動く。
食文化の特集を組んだ番組
SNSを活用し、金沢ならではの郷土料理や食材の魅力を紹介する。現在もテレビで見かけますが、飲食店や学校給食で加賀野菜や地元の魚介類を積極的に使用する。
飲食店の出店支援ということで、近江町市場の近隣など、観光にも便利な場所で、金沢市の食材をテーマとしたフードホール型の建設。若手には期間限定で安価に出店してもらうなど、育成と新しい金沢のじわもんを利用した料理などが開発される効果もあるのではないかな。金沢はお店の開店もあるが、閉店も多いように感じる。まずは挑戦したいという人たちを支援しつつ、観光や市民が行ける場所を作れるとよいのではないかな。
ホテルや旅館、飲食店での金沢の食材を生かした料理の共通化というかそれぞれに応用したメニュー提供をする
最近ではYouTubeの影響で食事に気をつけるようになりました。金沢の食事を食べれば身体に良いというメニューを開発して、PRLしたらよいのではないのでしょうか。
ごろうじまきんときや、海鮮をもっと売り出す
金沢には新鮮な海産物や加賀野菜、伝統的な郷土料理など魅力的な食文化がありますが、若い世代や観光客にその魅力が十分伝わっていない部分もあると思います。そのため、SNSや動画を活用した情報発信を強化したり、郷土料理を気軽に楽しめるイベントや体験型プログラムを増やしたりすることで、金沢の食文化の価値をさらに高められると考えます。
高級料亭や高級料理ばかりでなく 一般市民にも、手の届くような物を広める必要があると思う。
加賀料理は高価で一般市民は特別な機会しか食することがなく、観光向けと考えると意識が低くなると思います
金沢野菜などのレシピの普及
イベントの推進
地元食材を旬の時期に安く販売する。レシピや食材のエピソードなどを広く知らせる。
実際に試食してもらう機会を
地元の食材をもっと知ることから始めなければならない。
市民自由参加型のイベントの充実、安価で参加しやすいもの

イベントも大事ですが、普段から金沢の地産地消を心掛けて昔からある家庭料理に注目して欲しいと思います。
金沢の食文化を子どもや若者に理解、誇りをもってもらえるようにするイベント、ワークショップなど、気軽に参加できるようにする
若い人のやる気を起こさせる。
市民に金沢産食材の配布券もしくは購入補助券を配布する
フードピアかなざわが高級路線にはってしまったので、庶民にも楽しめるようなイベントもしてほしい。かつて中央公園でしていたようなことを金沢駅のもてなしドームでできないか。足元もぐちょぐちょにならないし、天候にも左右されない。
近隣スーパーでの試食会
全国テレビで紹介する
金沢の食文化というものが分らないのですが……価値を向上させるということは現状では価値が低いということになると思うのですが、何(どこ)と比較して低いのか？ 上げなければいけないのか？ 比較対象は妥当なのか？ 向上させた未来はどのようなものなのか？ いろいろ疑問がありますが最初の条例を読めば分かるのかな
割烹、料亭を身近なものにする。京都には、料亭がリーズナブルで行けるようなチェーン店を出している。
地盤を厚くすること、広く知らせることが必要と思いますが、条件を精査して広さの範囲を絞ることが必要。
若者は発信が早いので若者を取り入れた取り組みを考えたらよいのでは
定期的な情報発信、イベント開催
子供も参加できるイベント
地産地消に取り組む。
インタビュー
食に関わる食器日本酒洋酒などの業者の支援も並行して行うのが大事だと思います。
京都など他の都市と金沢との違いをアピールする。
市民が気軽に触れ合える機会を増やす。
日本歴史と組み合わせた海外向けツアー開催
市民向けのPR
地元の食材を大切に、大いに活かす
金沢はスーパーの野菜があまりおいしくない(県外の若い方もおなじようなことを言っていました)、見直して、もっとおいしいものにしてほしいです。
市・観光協会・飲食店・市場・酒蔵・工芸事業者をまとめた公式プラットフォームを構築し、単なる店舗マップではなく、以下を一括予約・決済できる仕組みにするのはどうでしょうか？ * 近江町市場の仕入れ見学と朝食 * 大野醤油・発酵蔵見学 * 和菓子作りと茶席 * 酒蔵見学と料理ペアリング * 加賀料理と器・しつらえの解説 * 料理人や生産者との少人数交流
価格帯を「3,000円・8,000円・20,000円・50,000円以上」などに分け、一般旅行者から富裕層まで購入しやすくします。多言語、アレルギー、ヴィーガン、ハラール、キャンセル規定も共通化します。
現在もデジタルマップ、食のバリアフリーマップ、海外プロモーションなどは実施されていますが、情報発信から予約・購入までが分断されている為、ユーザー体験(UX)はまだまだ改善余地があります。「見るだけのサイト」ではなく、実際に売上が発生する食文化ECプラットフォームを作る事でユーザーに実際に行動を起こさせ、食文化に接する機会を増やしつつ、収益化する事でそれを維持発展できるサイクルを作れます。文化を維持する為には大事にしようと綺麗事だけでは無く、利益(金銭だけでなくユーザー体験なども含む)を発生させる事で自然と根付くものです。
学校給食等の機会を利用して取り入れて行く
お正月料理など、季節の料理が習える機会がほしいです。子供向けのはありますが、大人向けのものを開いて欲しいです。
伝統的な食事を給食に提供。
季節の節々に市民が参加できるフェスタ、プロモーションを参加料あっても複数回を企画してはどうか。
TikTOKの活用とか
若者が食文化に興味をもてるようなワークショップの開催
今でも十分食文化の価値は高いと思っていて、でもさらに向上させるためには具体的なアイディアは思いつきませんが、デジタルが進んだ時代にそういうものをうまく使えたら良いのではないかと思います。
小学校で何か教える
気軽に参加できるイベントで気軽に食文化を体験出来る
イベントなどで金沢の食をアピールして県内外、年齢問わず知れ渡る機会を作る
地元の野菜の調理法、レシピ、試食会など実際に調理を見ることができる場を設ける、SNSなどでレシピを見れるようにする、給食などで子どもたちが食べる機会が増えるような取り組み

金沢の伝統料理を手軽に味わうことができるレストラン
若者が集うカフェやランチの取り扱いがある店舗で、金沢の食文化を意識したメニューを入れる
外国人観光客が多く金沢に観光しにいらしているので、観光地で外国人観光客向けの加賀料理などが食体験できるお店やメニューを取り入れてPRする。
まだ広く知られていない金沢の伝統料理を広める活動に取り組む
助成制度を悪用する様な団体や個人を野放しにしない様にお願いします。
子どもが体験できるワークショップなどのイベントの実施
加賀料理は既にに価値が確立されているため、新たな高級化ではなく、市民が日常的に地元食材に触れる機会を増やすことが重要だと思う。私自身、加賀野菜の調理方法が分からず購入をためらうことがあるため、レシピの発信や料理教室などがあるとよいと思う
各メディアへのPR
地元の若者、高校や大学などの学生と連動してイベントを開催する。
YouTubeでの発信、ショート動画も含む
国内外向けに金沢らしい食文化発信の場があればいいと思います。都市圏でPRする場があると、さまざまな人に知ってもらえると思います。
金沢に来て20年ほど経ちます伝統工芸の体験やイベントは比較的あるのに食文化に関してはあまりないと思います
ローカル番組内でタレントを使って高級感やリーズナブル感をそれぞれ伝える
後継者への取り組み強化地域による料理教室などのじわもんを中心となる講座を増やす
能登や加賀と分けずに一貫した食の施策。あくまで観光の一つに据えるべき。
年に一度のイベントとの融合による「金沢食文化の歴史と体験会」の開催年に一度とは、「金沢マラソン前夜祭」や「金沢百万石まつり」を指す
子ども向けのイベント
幼少のころから食にまつわる歴史をはじめとした知識を得て、それをよそではとても珍しく、貴重なものである実感を伴う時間をもって初めて誇らしい思い、特別な思いとして消化されるのだと思います。それを醸成する時間を家庭や学校などで日頃から実感する必要があるかと思います。
地元でしか食べられない物を大切に作るガスエビ 太きゅうり
一般市民を対象とした参加しやすさに留意したセミナー等の開催
食文化を継承できるよう担い手を絶やさないようにする
伝統料理や職人の技術を動画・レシピとして記録し、学校や観光施設、オンラインで分かりやすく公開してほしいです。地元食材を使う飲食店や体験プログラムを共通マップで紹介し、市民と観光客が日常的に利用できる仕組みも有効だと思います。
地元の子供から参加できるような定期的イベントの充実
食に近い存在、ホテルや観光案内所スタッフ、街のレストランスタッフなどへ食文化推進のための講座などを行う
ブランドの多角化によって金沢の食文化に触れられる機会を多くすることでニーズを高め価値の向上が望める。
SNSで食文化を紹介する。もうされていたらごめんなさい。
金沢市内だけでなく、国内外に金沢の食文化の魅力を発信することが大事だと思います。
観光施設を利用した一般の方々への試食会
観光や伝統工芸などほか分野と絡めてPR展開する
金沢の食文化のブランド化伝統的な金沢固有の調理法、食器、作法、しつらえのPR強化
子供達を対象に農業体験をし、加賀野菜について知る機会が欲しいです。
新たに取り組むことなのかどうか分かりませんが、まずは、知ってもらわないと始まらないと思うので、ネット、SNS、広告などと、アピールの強化
「加賀藩のお殿様が食べた料理を再現する会」「北前船が運んだ昆布で味わう金沢のだし体験」「芸妓さんのお座敷で郷土料理を学ぶタベ」「近江町市場で朝食を作る料理教室」
テレビCMやラジオなどで魅力を発信
金沢食としての素材のマスコットを宣伝する
若い世代にも食することの大切さをもっと食することの大切さを知って欲しい
市民参加イベントの発信が弱いと思う。せっかくのイベントを知らない人が多い。昨年のおいしいフェスのインスタは出店者やキャンペーンガール？を載せるより、料理を美味しそうに撮って載せたほうがよかったと思う。
市民の日常の食とインバウンド等のお客さんへの食の距離が遠い。金沢の食の具体的なメニューは豊富ではない。海外からの友人を招いても誇れるメニューは乏しい。
とりあえず、そういう文化に触れ合う機会がなさすぎる。知ろうとする前に、そのきっかけとかが欲しい。
メディアやネットでのPR活動を増やす
外から見ると観光客向けばかりで価格も高い。もっと手軽に味わえるような店舗やイベントなどの取り組みが必要と思う。
やはり海外からの評価も大事だと思います。富山県のように行くべき都市をニューヨークタイムズで取り上げられたりすることによって、評価が当たったり、世界に通用する文化を発信することも大事かと思います。
食をブランド品としてSNSに打ち出し、全国に届けたり、試食のプレゼントキャンペーンをして感想を公開する

金沢の食文化の価値をメディアやSNSでプレゼンテーションすることによって広く興味を持ってもらうこと
土日にも金沢料理職人塾を開催してほしい。主婦だけでなく働く市民も参加できるようにしてほしい。
高校の文化祭で金沢の食文化を取り扱ってもらう
北陸新幹線の影響で金沢観光の人氣が高まったのもあり、一時期はテレビで頻繁に特集が組まれており、のどぐろや治部煮など、金沢の伝統料理に対する一般知識は増えたと思う。しかし、私もやってみたいと思って一時期調べていたことだが、事前予約で気軽に参加できるような食に関する体験機会がとても少ない。食べるだけのイベントならたまに見かけるが、そこまで高額ではなく、かつ自分が実際に道具を握って何かを作るような、そういう体験の場を増やして欲しい。いくらメディアでPRしたところで、表面上の軽い知識がつくだけで、実際に体験したりその場で講師から説明を受けるのとは知見の得られ方が雲泥の差だと思う。外国人向けに簡単な寿司を作ったり、お茶をたてられたりする飲食店などもあるが、本格的な治部煮だったり、金沢おでんのこだわりの作り方、京都に次ぐお茶どころでもあるので、お茶菓子関連、日本酒関連など。
国内外への発信ももちろん必要だとは思いますが、まずは市民への金沢の食文化とはなんぞや！？の理解を深めるのが先決かと考えます
ネットの活用
商品名は忘れたが地元農家のれんこんを使ったれんこんチップスが美味しかった。お菓子とか、気軽に食べれるものの開発に力を入れて、金沢の食を普及させてほしい。
金沢市菓子・料理等職人のテクニック(技術)などをyoutubeやインスタで発信する
金時草など副菜が良いと思う
特にかく SNSで発信を
市民が日常的に食べ、作り、使い、若い世代が職業として継承でき、その結果として来訪者も「本物」の文化を体験できる状態にすることが価値の向上につながると考えられます。一朝一夕には難しいと思いますが、ひとつひとつ丁寧に対応する事が必要かと思います。
伝統的な食をより発信していく必要がある
子供向けのイベントと外国人向けのイベントの実施
人材育成
人材育成
もっと若者や子供が美味しいと思える味に寄り添う。
ITの利用
私たちが食文化について学ぶ機会をもっと増やしてほしい
金沢の食文化は日常に取り入れにくいイメージがあるので、地元スーパーマーケットなどとタッグを組んでより手に入りやすい食材ルートを確立してほしい
給食などで、子供のうちに、学校でも、金沢の料理文化に、触れ理解する。
全国の人達に知ってもらって体験してもらう
インターネットやオールドメディアも含め、海外へのPR強化町屋への宿泊と併せた外国人旅行者向けツアーの企画
まずは市民の理解を涵養する取り組みを充実すべき
給食
寿しや海鮮に集中しすぎているので、それ以外の料理を若い世代に知らしめるための店の拡充
期間限定でもいいから、飲食店で地元食材を使った料理を提供してもらう。
親は、子供になんでもやってやりたいと思うものなので、親子を対象とした催し物を増やすといいと思います
インバウンド客が多いのでその方たちが楽しんで参加できるイベントの実施。 インバウンドの方々に体験していただけるイベント。その方々からSNSを発信していただく。南町の観光案内所をもっと利用すると良いと思います。尾山神社にはたくさん観光の方がおいでますから。
JAとの連携でまず加賀野菜や地場野菜を知ってもらう販促イベント(普段の食卓に並ぶようにしてもらうための)を実施する
金沢情報などチラシでの紹介
対外的にはブランド力 地元の方には体験型がいいかと
学校・保育園での親子参加できるイベントがあると参加しやすいのかなと思いました。
小中高の生徒たちに、金沢の食について知ってもらう授業や課外活動を取り入れる
価値の向上よりまずは維持保存を考えた方がいいと思う
レシピ等を誰でもわかるように発信したら良いと思います
安売りをせずに材料、調理をキチンとした料理を提供する
県外から来た人にもレシピ等の配布をしたら良いかも
SNSを活用し加賀野菜や海産物、発酵食品など金沢ならではの食の魅力を写真や動画で継続的に発信することが重要です。若い世代や観光客へ広く情報を届け、食文化への関心を高める取り組みが必要だと考えます。
老舗料亭、料理人の紹介や個人経営の小規模店の支援
郷土料理のイベント開催
地元伝統野菜のPR伝統工芸の器を使った料理の提供

金沢の地元食材、生産・加工品、加賀料理など、食材から料理技法まで、深みのある価値を築くことが、他の地域と差別化を一層進めると思います。そのためには、金沢の食への新しいニーズ喚起のための効果的なPRが課題となると思います。
食文化イベントでは、ただ食する事で終わらせず作る楽しさ・必要性を伝えて欲しい。
地元食材を重点的に使ってPR出来る場所
市民が気軽に食文化を体験できる機会を増やす事。市民から遠い食文化は意味がありません。
周知はまず主婦から。もっとスーパーなど身近な所での宣伝。金沢産の食材売場に献立メニューなどのパンフレットを置く。
地元の食材を使った美味しいスイーツの紹介、イベント会場などでの試食販売
人手/後継者不足の場合は、もっとそのことを様々なメディアで発信した方が良いと思う。不足していること自体を知らないこともあるので、知っていれば貢献したい、という人は出てくるかもしれない。
金沢の食文化を取り扱いのある飲食店での認定等を通じてブランド化を高める
和食三つ星を作り世界に広める。
観光雑誌での紹介
まずは使ってみる機会をつくる
全国に発信していく必要があると思います。SNSで辻口さんなどに紹介してもらうなど、
作物を作っている人、菓子職人、料理等職人の考えや感じることを聴取すること。聞き手が大事。
百万石まつりのような市をあげてのイベントを定期的に開催する
ワークショップ開催
金沢の食文化は、単に「おいしいものを観光で消費する」フェーズから、「食を通じて地域の環境、歴史、社会の持続可能性を学び、五感で体験する」精神性の高い体験へと価値をシフトさせていくことが有効であると考えられます。 このような取り組みにより、地元住民が地域の食を誇りに思い続けられる環境を守りつつ、国内外から本物を求める来訪者を引きつける「持続可能な美食都市(ガストロノミー・シティ)」としての地位をさらに強固にできるのではないのでしょうか。
市民の理解を深める機会をもっと増やす
和と洋の技術向上
金沢の四季と海・山・畑・果樹園などとの食材及びその料理などが関連付けされた情報発信冊子などの発刊
季節ごとに、季節を感じるものを旬で頂くことの重要が大切ですね
・加賀野菜が売られていても金沢市以外で育った人には料理方法がわからないことが多いので店の協力を得て店頭やチラシで調理方法などを知らせる ・手軽に体験できる加賀料理として惣菜として加賀料理を売る(説明書きを付ける)
インバウンド狙い、ウケはやめて欲しい。商業主義の指標ばかりが先行して大事なものを失うので。
外国人が多いのでそこに向けてのイベントがあるといいとおもいます。
PRも大事だが、価値を高めて金沢市内・石川県内で広く価値のあるものにする事にお金を使って欲しいと思う。金沢以外でも色々な文化や料理がある中で、地元民に愛されるものが理想と思いいます。
テレビ番組で食材の使い方等レシピを公開する
観光客中心になっているように感じるので市民県民も参加しやすいイベントをお願いします。
食材や料理の作り手や運搬している人の裏側が見れるショート動画があったらいいと思う。普段からショート動画の方が見ることが多い。
金沢の食文化価値を高めるためには、若い世代への継承、体験型観光の充実、そしてデジタル発信の強化が重要だと考えます。 特に、食と工芸の連携や地産地消を活かした新しい商品開発を進めることで、金沢らしさをより魅力的に発信できると考えます。
現代風にアレンジする
ローカルタレントやインフルエンサーではなく、全国的に有名なインフルエンサーの活用やメディアの誘致
金沢の食文化は上品なイメージがある。だからこそ、もっと庶民的に親しみやすいようにするべきだと思う。
金沢駅や人が飛び交う場所での、食イベントおよびインフルエンサーの拡散
持続可能なくみ作り
他県のイベントに積極的に出店して金沢の食文化を広める!!
ブランディング化が必須。芸能人やインフルエンサーを使って、金沢の食が『憧れ』になるような取り組みが必要。今は渡部建はもう芸能界から消えたけど、あの人が金沢の食をアナザースカイで取り上げたことが大きかったと思う。美食家が唯一のアナザースカイの地として金沢を取り上げたことは大きかった。あとは、とりあえずスタートアップ社のタレントに来てもらえば聖地巡礼で死ぬほど人來ます。
金沢駅に金沢の食材を使ったレストランを開店する。金沢駅で金沢の美味しい野菜の朝市を定期的に開催する。
「食」と「工芸」で価値を高め、インバウンド特に富裕層向け商品の開発と多言語によるPR、解説書を充実させる。またデジタルの時代には「料理の背景」を短い物語として作成、YouTubeなどの媒体を通じて発信することも価値ある取り組み方と考えます。
出張講座の推進

問15 地元の若い世代にもっと金沢の食文化を伝えていくために必要だと思うことは何ですか？

家庭のご飯に食文化を取り入れる
金沢料理の食べれる店を低価格で増やす
上に書いたように、sns発信など身近に感じられるようにしてほしいです。
地元での食文化イベントの開催
食の祭典の開催
例えば氷室の日など、金沢に伝わることを子供、孫に機会を見つけて地道に教えていく事
上記選択に含む
無料試食会
触れる機会を増やす
家庭料理の中に地元食材 調理法を盛り込む為に スーパーやお店にレシピ等があると良いかなと
ファーストフードとのコラボで地元食材を入れた限定メニューを出してにっちどを増したらどうでしょうか
14と兼ねます。大きなコンテストを育てると自然と誰にでも情報が入ります。
地元の若い世代に金沢の食文化を伝え、受け継いでもらうためには、「伝統を押し付ける」のではなく、「現代のライフスタイルや価値観にアジャストさせる」ことが重要
給食やたのしいイベントの開催
給食や大学の学食などのメニューに金沢の伝統的な食文化を体験できるものを加える
給食や特別授業などを通して、子どもに季節毎の伝統料理や地元食材を提供する事で食文化は受け継いでいけると思う。 会席料理など高級なものだけではなく、家庭で食べられてきた食材や料理(茄子素麺や恵比寿、ハントンライスなど)を受け継いでいけるようにする事が大切だと思う。
学校給食での食事経験、街での若者ですカウントなど。
ボリュームアップと食べごたえ
調理師専門学校に行ってもらう
食べる機会を増やして、美味しさを知ってもらう、身近に感じてもらう
SNS発信。
ネット
ネットの配信
学校給食に取り入れる
触れてもらう機会を増やすしかない。例えば給食に治部煮出すとか、高校に出前出張や講座を開催する等。
youtube、TikTok、instagramでの発信
私は家庭で季節の加賀野菜を食卓に取り入れ、「これは金沢で採れる野菜だよ」「今が旬なんだよ」と子どもに話しながら食事をしています。保育園でも栄養士さんが地元の食材や食文化について教えてくださっていると聞き、とても良い取り組みだと感じています。子どもたちが自然と金沢の食文化に親しみ、将来へ受け継いでいけるのではないかと思います。
先日、高校生が開発した商品が話題になっているニュースを見ました。 これは極端な例かと思うが、若い料理人や生産者などの活躍を、よりPRできるとよい。 それにより、若い世代が目指す姿・成功例が明示され、挑戦する人が増えるのではないか。 和食のコンテストはあるようですが、例えば、若手料理人が農家・酒蔵などとつなげた上で、会派した食を提案するコンテストを開催するなど。 また、このコンテストの開発をSNSで発信し、同世代が興味を持ち、かつ応援などができるような仕組みがあるとより盛り上がるかも。
学校給食には予算があり難しい面もあるのかもしれませんが、地元の食材で加賀料理などを提供する。ここに助成金など支出すべきかと思います。
気軽に食べれるメニューを学校給食や大学の食堂に取り入れて、身近に感じてもらう。
SNSでバズる日本人をもてなす意識を強くする
地元の若い世代に金沢の食文化を伝えるためには、まず「身近に感じてもらうこと」が大切だと思います。学校で郷土料理を学ぶ機会を増やしたり、地域の飲食店や生産者と交流できるイベントを開催したりすることで、食文化への関心が高まると考えます。また、SNSや動画を活用して、若い世代が親しみやすい形で魅力を発信することも重要だと思います。
学校での食育や、地域でのイベントで伝えていく事が必要だと思います。
安くても良いものを作る
金沢野菜の学校給食
広報活動の推進
まずは地元食材・食習慣を広く知らせる。

学校でのPR
学校教育の場で推進すること。
若い人たちの喜びそうなイベントや講座からはじめる
上にも書きましたが、家庭料理レシピに金沢の食文化を伝えていく取り組みが大事だと思います。
インスタやコンビニ商品にも働きかけて、手に取りやすくする
若者に文化を繋ぐ場を多く設ける。
学校給食のメニューへの積極的導入
インスタグラムなどSNSを使って発信することが若い担い手づくりにつながるのではないかな。
学校給食で金沢の食文化を伝える
小学校で積極的に情報発信を行う
文化なんてお上が口を出すことではないと思います。食なんて各家庭のもの。消えていく運命なのかもね
上述したように、有名な料亭に働きかけチェーン店(リーズナブル)を出すようになれば、若い人も行きやすくなり料亭が身近になり、金沢の食文化が広まる。
高校、大学などで格安じわもんランチを提供する日を作るなど、実際に触れて味わう機会を作る。
学校での授業に組み入れたらよいかと
食育
イベントなどで接する機会を増やす
InstagramやXで発信する。
ネット配信
そういう食卓をかこむためにも食事補助券などの検討も、
まずは、どんなものがあるかを小中学生にってもらうことが大切だと思います。
フェスティバル等の開催をして、若者が食文化に触れ合える機会を増やす。
料亭などでの食事体験
Xなどでの情報提供
イベント、SNS
小さい頃から家族と気軽に行ける金沢の和食を楽しめる店がどんどんなくなっているように感じています。もっと安価に金沢の和食を楽しめる店を増やしてほしい。和食は回転寿司一強のような気がします。
若い世代に食文化を伝えていくには学校教育で給食だったり授業に取り入れる事が有効だと思います。 自分も小学生の時に給食で治部煮など伝統的な料理が出て、どういう料理なのかなどを学びました。 そういったものを実際に食して味わう喜び、調理実習などで実際に作る難しさや楽しさなどを体験する事が重要だと思います。
若い世代の集まりイベントなどで、繰り返し提供して広める
学校給食地元の料理を食べる機会があればいいと思います。今はどうなのかは存じませんが、私の子供の頃はなかったように思います。
若者が興味を持ちそうなものに絡めたイベントをする、イベントに若者受けの良い著名人を呼ぶ。
日々の生活に活かせる食材のアピールや地方番組でメニュー放映などしたら良い
その料理を食べてもらうこと
金沢の食文化が何故大切なのか？を知ってもらうこと。
やはり若者は常にSNSを見ており、お店を探するときもInstagramがメインだと思います。そのため、学生が目を引きような広告が必要だと思います。
給食で何かだす
学校給食に伝統食材など多く取り入れて食べる前に説明する。
インスタでの発信が効果的
食べる少ないと感じるので、食べられるお店をSNSで紹介したり、紹介した人に特典がもらえるようにする。
学校教育での啓発。
SNSでのプロモーション
小さいころから食べているものが地元の味になるの思うので、学校で金沢の食文化を学んで実際に作る必要があると考える。
他所の食文化と一緒に地元の食文化に触れる機会を設けて、地元でしか味わえない食文化に意識が向く機会をつくる
若い人が金沢の伝統食に触れやすい様に、飲食店で、若い人だけを割引対象にする等
イベントを開き、料理人の表彰をする。

給食などで提供、小学校などの活動で食文化の勉強。ワークショップなどの実施。子どものうちからやっていく事がいいと思う。
学校給食で地元の食材を積極的に使う。金沢の家庭料理を学校の授業や調理実習で取り扱ったり、市民向けの料理教室を開催する。敷居が高く感じる加賀料理を気軽に味わえるお店を作る。
ふれあえる機会をふやす事。
職人、つまり作る人と学ぶ人、若い世代の人と直接交流の機会を作ること。
学校での積極的な授業。市のイベントで子ども向けでありつつ学びができる機会を設ける。イベントも駐車場がある場所でやった方が子育て世代は行きやすい
学校教育にて扱うことで、若い世代から周知できると思います。特に調理体験や食事体験で身近に感じ、魅力を伝えていけるのではと考えます。
参加型のイベントがもっとあるといいと思う
SNS発信
もっとリーズナブルに家族で食べに行けるお店作り
イベントや音楽フェスなどに参入して行く毎年恒例行事化して、地域全体的に広めていく
教育プログラムの提供
「金沢の食文化」の定義と何を伝えたいか残したいかをはっきりさせることが重要ではないかと感じます。このアンケートの設問だけみても定まっていないので伝わらないと感じます。
体験出来るイベントがあれば良いと思います
問14のイベントでの「高校生グループ参加による金沢食文化料理の祭典」を開催する。高校生グループによる「伝統料理調理の大会」の位置づけで、調理を競いあう
学校でのイベント
各家庭の食にまつわる意識かと思います。
美味しい物を食べる習慣やっばり食育が大切
学校でのカリキュラムの中に金沢の食文化に関する口座を設ける。また実際に食する機会を設ける。
コンビニやスーパーなどで金沢ならではの食文化に触れられる機会を増やす
学校での調理・試食体験、料理人や生産者との交流、地域の祭りや行事と結び付けた学習が必要だと思います。短い動画やSNSで由来や作り方を発信し、若者自身が企画・発信に参加できる機会を増やしてほしいです。
気軽に伝統食に触れあえる機会の設定
学校給食の充実
物価があがっている時代なので、お手頃な価格で参加できるイベントなどがあるといい
SNSでの発信を積極的に実施することが必要。単に発信するだけでなくインフルエンサーなどとコラボして若者に見られるような工夫が必要。
普段から食べる機会があればいいなと。どこで食べられるかわからない。
SNSなどを活用したプロモーションを行うことで、若い世代の人も目にする機会が増えると思います。
季節に応じた金沢ならではの食習慣の継承を小学校での授業頻度を高める(かなざわの風習との関連性)
小さい頃から金沢の食文化に触れる機会をもつこと。
子どもを対象としたに金沢食文化プログラムの充実
安価で食文化を体験できるイベントがほしい。
食文化を伝える側と聞く側のコミュニケーション
若い世代に限らず、『おいしい』に加えて、何が『金沢らしさ』なのかを知識として知ると愛着はぐっと深まると思います。マンガでもSNS、イベントなどを通じて、“わかりやすく”伝えることがポイントかと。
給食や授業で食に触れる機会を増やす
郷土素材を生かしたB級グルメが誕生するといいかも
学校でも伝えられるといいと思う
子供向けのイベントを増やす。年に何回か給食に金沢ごはんの日を作る。(その時にその歴史などを知る機会を設ける)加賀野菜の農業体験。
子供たちへの食教育、地域産物・工芸への愛を育むこと。
早いうちからの周知と馴染みある文化にしていく必要あり
学校給食に地元食材を使ったメニューを増やす
B級グルメで金沢の食を使ったものが沢山出てくれれば認知されやすいと思う。
小学生や中学生高校生に対しての特別授業が必要だと思います。ご
ネットやSNSへの特化参加しやすいイベントの複数開催
まずは、興味を持ってもらうこと
小さな頃からの教育、新鮮な地元食材の手の入りやすさ、市民が近江町市場で買い物しやすくしてほしい
部活動で金沢の食文化をあつかうような部があったらいい

問14にも書いたが、自分の手で体験出来る機会が非常に少ないと思う。子供向けにも、単発のイベントではなく、事前予約必須なのはもちろんだが、毎週土日開催など、常設のそのような施設が増えて欲しい。外国人向けでも、一定の需要があると思う。
若い人を対象にした価格の検討が必要ではないかと思います
身近なものにしていくこと
小学校とかで、給食に出す
youtubeやインスタで発信する際、地元のインフルエンサーさんに発信してもらう
行きやすい場所作りが大切かと思う
SNSで発信
中学生、高校生、大学生、20歳代の社会人に分けて、簡単な調査を行う。
食べた経験 自分で作った経験 家族から教わった経験 価格の印象 興味を持つ発信方法 行ってみたい店や体験 金沢らしいと思う食べ物
「若者向けに本物を安くする」のではなく、伝統の要素を残した日常版を増やす。 例えば、 治部煮井 加賀れんこん入りの弁当 五郎島金時の軽食 金時草を使った総菜 麴を使ったスープ 若者向けサイズの上生菓子と抹茶 かぶら寿司を少量で試せるセット
食文化側から、 大学の学食 高校の文化祭 ショッピングセンター 音楽・アートイベント スポーツ会場 駅周辺 若者が利用するカフェ へ出ていく
SNSを中心に発信するべき
学校での教育に盛り込む
じわもんカフェはどうですか？韓国？風カフェなどばかり。
人材育成
金沢の食文化というのが具体的に何を指すのかははっきりしないが、それに触れる機会を多くする
触れ合う機会を増やす
令和っぽさを取り入れる。
給食での認知
高校で金沢の食文化について学ぶ機会を作り、実際調理したり、試食の機会をつくって食文化に興味をもたせるようにする
学校給食や、幼稚園保育園での食育の取り組み。
行事の度に、新聞記事やニュースで料理の事を、伝える。
小中だけじゃなくて、他の機会にも食文化体験出来る機会を作って、生活に馴染ませる
発信力
高校生、大学生の就職先としての各学校での説明会の実施
「若い世代」とは？それが曖昧である以上、有効な施策を展開することは困難
魅力

若い世代も入りやすい価格帯や雰囲気の金沢料理の店等の拡充
学校教育に取り入れる。
学校の授業に取り入れてもらうこと
色々な野菜や魚がありますがお店の方々には作り方食べ方のPOPを置いてもらうと手にとりやすくなると思います。昔は店員さんが教えてくれていましたが働いている人に知識がなさすぎると思います。
保育所や小学校の給食や普段の授業に金沢野菜や料理が並ぶような、親しみが持てるような食育講座を開催する
SNSでの発信
小さい頃から触れる機会があるといい
学校などで食文化に触れる授業があるといいのかなと思います。
金沢の食について興味を湧くようなイベントや企画の開催
幼少期に食文化への触れる機会の増加。また親世代へのアプローチ。
各家庭で教えることが大切だと思います
各種イベントで良いものにふれてもらう
給食等で食べてもらう
地元の若い世代が金沢の食文化に触れる機会を増やすとともに、SNSで魅力を発信し、旅行・観光につながる情報を充実させることが重要です。
まずは、美味しいと思わせること。
郷土料理を食べる機会を増やす
地域のコミュニティにもっと参加してもらう
金沢の食(地元食材、加賀料理等)について、その魅力をこれからの地元世代が日常生活で実感できるよう、リーズナブルな価額、身近さが生まれるよう関係業界の方々のご尽力が望まれます。
食材を作る事、料理する事へのイベント開催と参加促進
イベント等で加賀料理を気安く食べれるように価格を抑えて提供
若者の収入でも食文化を体験できる値段の設定が必須です。若者招待の場を設定する事です。例えば、成人のお祝いの時期を利用する等です。
若い料理職をめざす人を増やすこと。そのためにも、料理人の待遇改善が求められる。まず、料理人が金沢の食文化に魅力を持つこと。 若者が若者を呼び引き込むと思う。
若い世代に興味を持ってもらうこと。
義務教育の必修科目にしてしまうとか。
金沢市立小中学校での教育機会の設定
洋食より和食の奥深さを知る機会を増やす努力をすればいいと思う。ミシュランではなく、和食の三つ星を世界に広めた方が良くと思う。
学校の給食を通しての教育
手軽さ
スーパーや飲食店で金沢の伝統料理などがあるといいのかも、まずは知ってもらうところから
学校での教育。
SNSが効果的と思うが、何をどう扱うかどうのように表現するかが問題。
給食の提供をもっと進める、キャラクターをつくる、和食ラリーを開催する
学生向けの試食体験
若い世代に伝えるために最も必要なのは、「保存すべき過去の文化」としてではなく、「自分たちの毎日の食卓を少し豊かにしてくれる、今を生きる選択肢」として再定義することではないでしょうか。
伝統の格式やルールを伝えることも大切ですが、まずは「おいしい」「カッコいい」「これなら自分もやってみたい」という直感的な憧れや楽しさを入り口にすることが、結果として息の長い継承につながると考えられます。
SNSでのイベント発信の強化
若い方々に金沢の高級な食体験
金沢食文化を総合的に提供できる、地元でのアンテナショップのような店舗(お土産店ではなく)による、観光客、地元客など広く話題も提供できるのでは。
触れ合う機会をふやす
給食で提供して加賀料理の存在は知っていても実際に作り方までは知らないことが多いので作り方の講習会を親も巻き込んで行い家庭で普通に作るようにしていくことが必要なのではと思う
魅力の発信と伝承。
小中学校でもっと親しむことが必要だと思います。給食で出したり調理実習で食材を実際に扱うと興味が出ると思います。
小学校、中学校、高校など任意ではなく当たり前の生活環境に組み込める部分があれば良いと思う。 任意の催しでも子連れ参加によるもので大人が一緒に参加出来ても良いと思う。子供の夏休みや土日に産業展示館などの場所を利用する等。 有料のものがあっても良いと思う。親子で料理など。家で子供が料理を始めるきっかけにもなる。

まずは知ってもらうことが大事だと思うため、PRを行うことや飲食店等で食べられる機会が増えるなど知る機会を増やすこと
学校給食や家庭やイベントでじわもんと接する、食べる機会が増える事。
金沢市以外の子どもは金沢市の食文化を知らない。金沢市以外の石川県民にも広報すべき。高校や大学、社会人になって金沢市に人が集まるが知らないことが多い。
郷土料理づくり体験や料理人・生産者との交流、そしてSNSなどを活用した魅力発信を通じて、若者が主体的に食文化に触れられる機会を増やすことが必要だと考えます。
金沢出身でない市民が気軽に体験できる
こちらは上記とは違いローカルのインフルエンサーの活用やしいのき迎賓館やまちなかの美術館や旧日銀などを活用したイベント開催。料亭と器のコラボイベントなどは認識しているが、若年層には敷居が高い。
金沢の食文化は、高級志向が強いイメージがあるように感じる。個人差はあるだろうが、私は、TVで取り上げられるような「金沢グルメ」は数える程度しか食べたことがない。ブランドとしての格も大事だが、大阪のB級グルメのような、もっと身近に感じられるようなものにする必要があると思う。 ゲームや漫画、アニメによるアプローチも必要だと思う。一からアニメを作るのではなく、コラボのような形で出すのもいいと思う。とある作品内で登場した食品の売り上げの伸びが良くなっている。
学校でのカリキュラム、お得なクーポンによるインスタ映えするような場所での開催。行きたくなる場所での開催
学校給食や食文化に触れるイベントに参加することで、金沢人としての自覚を食から学べる環境
広報に金沢の食文化のメニューの簡単なレシピを載せる！
いくら文化があるといっても関心をもつきっかけがないと知ろうとしない。学校で勉強させられても関心なければ頭に残らないしそこから深掘りしない。つなぎとして、若者が関心あるタレントに金沢食文化の資格か何かとってもらうのが良いのでは。
中学校、高校で金沢の食材を使って調理実習をする。
優れた調理・料理人にあこがれを抱かせるためには、「プロの人生・価値観」を紹介することも大事かと思います。
気楽に若者が行ける居酒屋でのオリジナル金沢メニューの提供

問16 金沢の食文化に関して、ご意見・ご要望があればご記入ください。

金沢市民にも観光客価格では地元民が離れて行きます。
7/1の水室饅頭は、宣伝もあり伝統的に食べてるが、五色生菓子なんかは、引出物に出すこともなくなり、とても寂しい。何でももっとアピールして、認知してもらいたいものです。
私自身、能登の出身で、金沢の食材やおいしい料理をすごいなと感じることも多い。より、金沢が食が豊かであるようになると嬉しい。
家庭で季節ごとに魚や野菜を食べる食習慣が旬を愛でるという文化課だと思います。
もっと市民を巻き込んで広めていけばよいと思う。
これからも長く続ける様に、行政が中心となって活動して欲しい。
居酒屋でこれは治部煮でしょうか？というような煮物を出されてガッカリした。金沢駅近くのお店でしたが、県外から来た観光客が勘違いしてしまうなと思いました。自治体がどうこう言える範囲を超えている内容かもしれませんが。。。
高級志向ではなく、安くて滋味のあるものに光を当て、若い人に引き継いでほしい。
加賀野菜の全国向けの宣伝発信があってもいいと思います。
子どもが県外の大学へ進学し、外食で何度も体調を崩したと聞き、金沢の料理がいかに素材の持ち味を大切に、過剰な味付けを避ける繊細な味付けだったことを改めて実感しました。
私自身も県外で暮らしていた頃、醤油や味噌がどうしても口に合わず、金沢のものを取り寄せていたことを思い出します。市民一人ひとりが食材や料理、器にこだわっている。そんな金沢の食環境こそが、心身ともに支えてくれていたんだと、今になって痛感しています。
金沢は海産物も野菜も誇るものがたくさんあり、市内の料理店のレベルも高く、全体的な食体験が高い街だと思っています。現在の水準を維持し、全国、世界に発信してより良い文化を築いてくれる事を期待します。
金沢の食文化は知ってる人は知っているというイメージ。もっと普及して、その知名度が上がるといいですね。
食は人間にとって大切なことだと思います。1番小さな集団である家庭で話し合えると良いですね。
自分は40歳を迎えたが、まだ金沢の食文化の知識は少ないと感じる。 親に料理してもらったりして食べる機会があるくらい。 しかしもっと日常的に食べたいと思う食材も多いので手に取りやすく、調理法をもっと知れたらと思う。 食材だけでなく、食文化全体の理解も深めたいと感じた。
年金生活者は、料亭など行けないので、イベントを開いて欲しい。
金沢市民として誇らしいです。
金沢の食文化をもっと知りたいと思います子供は金沢生まれなのに親からはあまり教えられることなく残念に思うことがあります
加賀野菜や加賀料理教室などを、学生さんや子供達に学校行事として取り組んでいく中間層に対してはイベントやフェスなどへ認知度高まり、活性化していくのではないのでしょうか。
金沢は新鮮で美味しい物が多くあり、金沢に住んで良かったと思ってます
市民として、食文化の情報が身近に不足している。食文化体験ツアーや金沢駅構内の観光案内所に情報を満載して欲しい
食文化という言葉は少し硬いかもしれないもっとリラックスして地元の物を味わって欲しい旬を教えてほしい
伝統を守るだけでなく、日常の食事や若い世代の感覚と結び付けて、気軽に知り、味わい、参加できる取り組みを継続してほしいです。
金沢の食文化が大好きなので、全国に魅力が広がってほしいです。
他県にいたとき、お土産で和菓子を渡すと好評で、和菓子の由来や逸話を伝えるきっかけにもなりました。
ブランドアピール等でだいぶ認知が高まったと思います。今後もJAやしいのき迎賓館でイベントを盛んに行って欲しいです。
私の理解では、金沢は料理・器・茶道・町家・祭り・市場などが一体となって食文化を形づくっている全国でも珍しい都市だと思っています。
他者の視点を見極める。さほど愛されているわけでも、大事に思われているわけでもない、と思う。
かネットを使った金沢の発信が大事だと思います。子供たちはネット社会に生きていく子がほとんどなのではないかと思っています。
体験の機会があれば参加したいです。金沢市のリンゴ栽培、収穫体験は毎年はずれているのもっと粋を広げてほしい、
歴史を大事に踏襲することと革新的に進めることとの両方の面で推し進めてほしい。
身近でないから、関心がなかった
金沢の食文化というのか何を指すのか、よくわからない。
金沢の伝統料理はお年寄りや大人向けなものばかりで若者や子供は食べたいと思えない物ばかりだと思う。
金沢の良さが継承できるように取り組んで貰いたい
金沢市に来訪した外国人旅行者等へのPR特に駅、空港、宿泊施設などでの外国語資料の配布、外国人向けに試食品の配布
調理方法は各家庭毎に引き継がれている。それを、一緒に(画一的に統一)しているように思われる。金沢の食文化は伝統を継承するのか破壊して新しい食文化を創造するのか混沌としている感じに思われる。
おいしい野菜や魚があるのにどう料理していいかわからないのは勿体ないと思います。

ブランド化で高価格帯の野菜や果物、料理が多く手が出ないことがある。普段の食卓に並べられるような価格帯のものや調理法などをぜひ推進、紹介するよう生産者や事業者とも連携して欲しい。
海産物に関してのどぐろ以外のもののアピールが弱く感じる。あまり外様では出ないものが多い気がするので、目立つもの以外をどのように広告していけるか等考えればいいかと思います。
気楽に取り組める情報を発信してほしいです
富山県と石川県の寿司はどちらが美味しいか？ 一般人による投票や専門家による投票などいろんなレベルの人の評価でどちらが上位かコンテストしてほしい
まだ食べた事ない食材があるので試してみたい
金沢の食文化というと高級で堅苦しい感じがする。手軽で味わえるというイメージを石川県内外に周知させたい。
手間暇かかる料理よりも、手軽で簡単レシピがわかればよい
金沢市民でも知らないことが多いので、まずは金沢市民に広めていったほうが良いと思いますが、どう広めるかがおもいつかず、
観光客の増加とともに、一部ノドグロや金箔ソフトなど昔からあつたものではないものももてはやされ、市民もげいごうしているように感じる。ドジョウの蒲焼き、祭りのときの押し寿司めつた汁など、廃れゆく庶民の味にもつと目を向けるべきと思う
【意見】 金沢の食文化は、能登の豊かな海産物・発酵文化や、加賀の農産物、そして周辺地域の優れた伝統工芸があってこそ成り立っています。近年の災害からの復興のプロセスにおいても、金沢が「石川全体のショーケース」として周辺地域とともに深く連携し、能登や加賀の生産者・作家たちを買い支え、その魅力を発信するハブであり続けることが、結果として金沢自身の食の価値を高めると考えられます。 格式ある「加賀料理」を守り継ぐ一方で、若い世代や海外からの多様な人々を受け入れるための「懐の広さ」も必要です。オーガニック志向、ヴィーガン、ハラールといった食事の多様性(フードダイバーシティ)への対応や、若手シェフによるジャンルレスな創作料理など、伝統のベースの上に「現代の多様性」を自由に取り込める寛容な風土が、金沢をより活気ある「世界基準の食都」へと進化させるのではないかと感じます。 【要望】 「暗黙知」である伝統技術の体系的な保存とアーカイブ化 料理人の包丁さばき、出汁の引き方、器と料理の調和のさせ方、料亭のおもてなしなど、職人たちの技術や美意識は「目で見て盗むもの(暗黙知)」として継承されてきました。しかし、後継者不足が深刻化する今、これらを映像や言語、科学的な数値として体系的に記録・デジタルアーカイブ化し、次世代(地元のみならず海外からの修行者含む)が効率的に学べるインフラを整えていただきたいです。 文化の「文脈(ストーリー)」を正しく伝える多言語・多角的な発信 金沢の食の素晴らしさは、単に「味(おいしさ)」だけではなく、その背景にある「二十四節氣に寄り添う暮らし」「器の美」「茶の湯とのつながり」といった文脈にあります。観光客(特にインバウンド)に対して、メニューの翻訳に留まらず、こうした「文化の背景」や「おもてなしの精神」を体験を通じて深く、正しく理解できるガイドやデジタルツールの導入をさらに強化していただくことを望みます。 地元の若者が「本物」に触れるハードルを崩す機会の提供 伝統的な料亭や工芸品は高価であり、地元の若い世代が自費で体験することは容易ではありません。例えば「30歳以下の地元住民限定の料亭優待デー」や、学生が伝統的な器で食事をするワークショップなど、若い市民が人生の早い段階で「金沢の最高の食文化」に一度でも触れる機会を、官民一体となってより多く創出していただきたいです。
新鮮な食材、季節感、器との融合敏感な味覚を養う
横浜に生まれ育ちながら、大学時代から通算36年を金沢で暮らして生きています。これほど食文化の豊富な土地をこれからも是非守って欲しい。
近江町市場が完全に観光客のものになって行かなくなりました。食堂街みたいです。行くのはイベントのみ。
いくよう、若い世代が気軽に参加できる体験機会の充実と、料理人や生産者の思いを伝える発信の強化を望みます。
深夜枠で放送するような飯テロアニメをつくってほしい。
治部煮しか知らないので色々知りたと思います。
問15問16に記載の通り、若い世代へアプローチするための施策を展開するために「学校・大学との連携、「若者が作る「金沢文化の未来案」コンテストの実施など、とにかく若い人に伝統的料理の魅力を伝え、興味を持ってもらうことが一番大事なことから考えます。
特にありません。

アンケートにご協力いただきありがとうございます。

今回いただいたご意見は、当制度の次年度以降の運営の参考とさせていただきます。