

取組の方向4

金沢の和食文化の継承への関心を高める

(1) 様々な事業や教育を通じた食文化の継承・創造と和食のもてなしへの関心を高める気運の醸成

① 事業者における金沢の食文化発信の促進

No.	事業名	具体的取組の内容	担当課所
89	イベント用PRグッズや映像の活用	民間団体が行う首都圏及び市内外のイベント等にて、法被やのぼり旗、タペストリーといったPRグッズを無料にて貸し出すほか、金沢食文化発信映像「ごちそうオノマトベ」の活用により、金沢の食文化の魅力を広く発信します。	産業政策課
90	官民連携のイベント等の開催	市民及び観光客に本市食文化の豊かさを発信するフェスタを開催するほか、民間団体等のアイデアから生まれた取り組みを支援します。	産業政策課

② 学校教育における食育活動

再掲 19	教科指導等における食育推進	社会・家庭・体育(保健)や総合的な学習の時間等で、食についての理解を深める授業を展開します。	学校指導課
再掲 28	学ぼう！つくろう！じわもん給食	地元食材を使用した献立を児童・生徒から年1回募集し、小中学校の学校給食で年2回以上実施します。	教育総務課
再掲 29	地元食材を使用した学校給食の実施	地域の行事食や地場産物への理解を深めるため、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します。	教育総務課
再掲 30	食べよう学ぼう加賀野菜等推進事業	①市内の小中学校や保育所等に、加賀野菜や金沢そだち等を給食食材として提供し、生産者交流会を実施します。②金沢産農産物に関する小学生教本の作成を通じて、地元農産物への理解を促進します。	農業水産振興課
再掲 47	学校米飯給食における金沢産米の利用支援	米のおいしさを児童・生徒に体験してもらうため、学校給食に使用する金沢産一等米の補助を実施します。	農業水産振興課
再掲 75	学校体験農園の開設	学校所有地や隣接借用農地において、地域農業者の実地指導のもとで児童が野菜づくりを体験し、食や農業について理解を深めます。	農業水産振興課

③ 家庭における食育活動

91	「五感で学ぶ金沢の和食・伝統的食文化」普及継承講座	①食育月間(6月)に金沢の食材や食品、料理を広く市民に紹介し、併せて金沢の伝統工芸品を使用して食文化に触れる講習会を実施します。②若い世代への食文化の継承とまちなかの子育て支援を目的に郷土料理等を使用した幼児食献立を調理し、幼児食を通して親世代に食育推進を図ります。	近江町交流プラザ
92	四季の味覚普及啓発事業	安心、安全、品質など消費者に関心のあるテーマでの食育活動や、四季折々の旬の食材について新しい食べ方の提案などを行う料理教室など、地元を中心とした農水産物の普及啓発事業、野菜・果物、魚の消費拡大事業に対する支援を行います。	中央卸売市場
93	大学等金沢食文化継承連携事業	本市と連携協定を結ぶ金沢学院大学と連携し、幅広い人々が食文化の知識や技術を学ぶことができる公開講座等を実施します。	産業政策課
再掲 18	おやこの伝統食教室	若い世代の親子参加の料理教室を開催し、金沢の食文化の理解を深め、その伝承を図るとともに健全な食生活を啓発します。	近江町交流プラザ
再掲 74	金沢食育キッズマイスター育成事業	子ども、親子を対象に食に関する正しい知識と判断力を身につけ、金沢に息づいてきた食文化への理解を深めます。また、近江町市場の買い物体験をはじめ、専門の講師を招いてのカリキュラムを実施し、食文化コースの修了者を「金沢食育キッズマイスター」に認定します。	近江町交流プラザ
再掲 85	市場から発信する金沢の食文化事業	石川県内で捕れた魚の朝せり見学や、金沢の旬の魚の料理講習会及び食べ方講習会、SNSでの情報発信を通して、市場の仕組みと金沢の農水産物や食文化の素晴らしさを再発見し、金沢の農水産物の消費拡大を図ります。	中央卸売市場

④ 加賀野菜や旬の魚等の地場産物と海産物の消費拡大			
94	金沢産農産物の魅力向上	金沢産の野菜を使用したレシピを開発し、市民を対象にした料理教室の開催を通じ、金沢産農産物の魅力向上を図ります。	農業水産振興課
95	金沢の海の幸魅力発信	金沢固有の食文化を支えてきた金沢の海の幸の価値を地元及び全国の人々に発信するため、魅力発信のための各種取組を実施します。(①マスコットキャラクターを活用したPR活動、②大学と連携した海の幸レシピの考案)、③ホームページによる情報発信、④金沢産水産物のPR支援	農業水産振興課
(2) 官民が連携した食文化のPR事業の積極的な展開			
① 金沢の食の魅力を全国に発信			
96	加賀野菜や海の幸の首都圏に向けた魅力発信	全国の旅客が利用する有名ホテルにおける金沢産食材を使用したメニューを提供する金沢フェアの開催を通じて加賀野菜や金沢の海の幸の魅力を発信します。	農業水産振興課
再掲 89	イベント用PRグッズや映像の活用	民間団体が行う首都圏及び市内外のイベント等にて、法被やのぼり旗、タペストリーといったPRグッズを無料にて貸し出すほか、金沢食文化発信映像「ごちそうノマトベ」の活用により、金沢の食文化の魅力を広く発信します。	産業政策課
② 観光客及び市民向け情報発信			
97	食文化ホームページ(外国語版)による情報発信	金沢の食文化の魅力を発信するホームページを多言語化(スペイン語)し、増加する訪日外国人に対応するとともに、世界へ広く発信します。	産業政策課
再掲 89	イベント用PRグッズや映像の活用	民間団体が行う首都圏及び市内外のイベント等にて、法被やのぼり旗、タペストリーといったPRグッズを無料にて貸し出すほか、金沢食文化発信映像「ごちそうノマトベ」の活用により、金沢の食文化の魅力を広く発信します。	産業政策課
(3) 食文化を継承する人材の技術・技能の向上			
① 伝統野菜の栽培等			
98	加賀野菜優良種苗保存供給	伝統野菜の種が絶えないよう優良種苗の生産と保存を行うとともに、産地への供給を行います。	農業センター
② 料理技術の継承			
99	和食の聖地海外料理人交流事業	料理人等の多様な人材との技術交流を促進し、金沢の食文化の魅力を海外に発信します。	産業政策課
100	金沢もてなしの伝統文化資産の保存活用を奨励	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・活用するための奨励金を交付します。	産業政策課
101	料亭・茶屋の改修を支援	金沢固有の食文化を担う料亭及び茶屋の改修費を支援します。	産業政策課
102	料亭・茶屋の経営安定化を支援	料亭及び茶屋の経営安定化を図るため、事業資金を融資に対し利子補給を行います。	産業政策課
103	全日本高校生WASHOKUグランプリの開催	全国の高校生を対象とした和食グランプリの開催により、次代を担う料理人を発掘・育成し、まちの価値を高める和食の聖地を目指します。	産業政策課
104	和食の「ジュニアエリート」を養成	国内外において和食への関心が高まる中、「和食の聖地」金沢をめざして、金沢芽生会や金沢料理職人塾等の料理人と連携し、未来の食文化を担う人材を発掘・育成します。	産業政策課

⑧ 105	食の価値創造事業	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索するとともに、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します。	産業政策課
⑧ 106	若手料理人就業支援事業	全日本高校生WASHOKUグランプリにて優秀な成績を収めた日本全国の次代を担う料理人に対し、市内飲食店に就業するための支援制度を創設します。	産業政策課
⑧ 107	金沢未来のまち創造館 海外交流事業	海外料理人の招聘による技術交流会 …卓越した経験・技能を持つ料理人を招聘し、料理人や生産者、工芸作家等と交流を図り、世界トップレベルの料理人の目線で、本市の食文化の新たな可能性を探索します。	産業政策課
再掲 93	大学等金沢食文化継承連携事業	本市と連携協定を結ぶ金沢学院大学と連携し、幅広い人々が食文化の知識や技術を学ぶことができる公開講座等を実施します。	産業政策課
③ 農業技術の継承			
108	金沢農業大学校の運営と研修内容の拡充	農業の健全な発展を目指し、新しい農業の担い手を育成するため、金沢農業大学校を運営します。	農業センター