

商業振興課

テーマ 及び目的	金沢固有の食文化の継承・発展を図るため、食文化の豊かで奥深い魅力を発信するとともに、子どもから大人まで楽しめる体験イベント等の開催を通じて、市民の食文化への理解と関心を深める。
対象及び 参加人数	一般市民
実施日	平成29年10月7日（土）～9日（祝月）
実施主体	商業振興課（協力：近江町交流プラザ）
会 場	しいのき迎賓館
スタッフ	商業振興課（6名）、委託業者（3名）、和菓子づくり講師（2名）
内 容 等	<p>①日本料理銭屋高木慎一郎氏と（株）センド宮田人司氏が、食の都サンセバスチャンを訪ねた経験を踏まえ、人材育成やICTを活用した情報発信などの取り組みにより金沢の食文化の価値を高める方法等について語る。</p> <p>②金沢食育キッズマイスターの活動報告や、マイスターが調理した五郎島金時クッキーの試食を通して食文化の振興、食育の推進を図る。</p> <p>③菓子・料理等の技術の向上、食文化の振興に功労のあった方を表彰する「金沢の菓子名工賞・料理等名工賞表彰式」を公開し、受賞者の功績を広く発信。また、過去の受賞者による料理作品等展示により食文化の豊かさを発信する。</p> <p>④石川県菓子工業組合より講師を迎え、季節の生菓子づくりが体験できるワークショップを実施し、和菓子文化の魅力を伝える。</p> <p>⑤金沢学院大学と連携して実施した、ごちそうゼミナール2017「親子で作ろう！金沢の味」のレシピ紹介、パネル展示を行った。</p> <p>⑥金沢料理職人塾による「五感にごちそうかなざわ」飲食ブース出店。</p>
成 果	<ul style="list-style-type: none"> ・高木氏と宮田氏のシンポジウムでは、約100名の参加があり、本市発酵食文化の魅力を発信することができた。 ・キッズマイスターの活動報告では約50名の参加があり、試食と手作りレシピの配布は大変好評であった。 ・料理作品や道具類の展示では普段目にするのでできないものばかりで、260人を超える来場があり、名工達の活躍を広く発信することができた。 ・ワークショップは、親子での参加が多く、子どもから大人まで楽しんで体験していただいた。ワークショップは各回定員を上回る申込みがあり、2日間合計320名が参加した。 ・金沢学院大学との連携のレシピ配布（7種類）では、1,210枚のレシピを配布した。（配布棚設置） ・飲食ブースでは金沢の食文化を感じられるようなメニューを提供し、5,116食の売上げであった。

今後の課題
感想等

- ・ 同時開催したKOGEIフェスタ！（クラフト政策推進課）と連携して取り組み、回遊性と一体感が図られた。食と工芸について市民の関心が高まったと思う。
- ・ 金沢食育キッズマイスター（近江町交流プラザ）の起用は、マイスターにとって貴重な経験となったと聞いている。次年度以降も連携し相乗効果を図りたい。
- ・ より多くの方に参加していただけるよう、広報・周知活動を工夫が必要。
- ・ 野外ステージの活用等、より効果的な発信方法を検討したい。



【金沢食文化名工会による料理作品等の展示】



【和菓子作りワークショップ】