

食のまちづくりのポイント

は①あるもの探し（小浜市の哲学）、②市民参画（市民が主役）、③食育（生涯食育を唱え義務食育体制）を柱に、徹底して「食」を中心にまちづくりをしています。特に子ども達は幼児期を重要視し、料理で子どもを育てるとの考えで全員が料理実習を受けます。「料理をすることで命の大切さを教える。栽培、料理、共食をしないと単なる餌になる。餌と同じ食事をしていると人間らしさが育たない。人間は脳で食べるので、食の体験を多くさせることが大事である。料理を作らせると色々という情報が入り、たくましく、やさしい子どもに育つ」との説明を受けました。

学校給食では自校方式で、なるべく地域の食材を使う地場産給食を行っています。生産者は地域のお年寄りや小規模農家がほとんどで、100名ぐらい

るそうです。

さらに今では食育が産業につながるのではないかと、食育ツーリズムを考えているそうです。

全国から今でも沢山の視察があり、また講演にも出かけています。

教育厚生常任委員長

宮地 葉子



学芸員さんより説明を受ける

B級グルメでまちおこし

岡山県 津山市

津山市周辺は和牛の飼育が盛んな所で、食用加工過程でできるホルモンの利用法として、昭和20年ごろから鉄板を使ったホルモン焼きが盛んだった。また、残ったホルモン焼きにうどんを入れ食べたのがきっかけで、お酒好き特有の料理として親しまれ「ホルモンうどん」と呼ばれるようになったそうだ。

地元で、その独特の味付けがお好み焼き店や一般食堂に広がり、徐々に津山市周辺だけの「地域限定食文化」として定着していった。それを「まちづくりにつなげよう」と5人の有志によって「ホルモンうどんマップ作成委員会」が発足し、市内の食堂の食べ歩き調査が始まった。

2007年3月には、市内26店舗を掲載した「津山ホルモンうどんマップ」を発行し、地元新聞、テレビ局に取り上げられ、各地のイベント、お

祭りへの出展依頼が舞い込み、会の名称を「津山ホルモンうどん研究会」に改称し、土日ごとにPR販売に出かけるようになった。また、「B級ご当地グルメの祭典! B・1グランプリ」で入賞するなどその知名度は高まっていった。

この取り組みを黒潮町の「地域おこし」に参考にする点は、

① 新しい物を創るのではなく、

地元にある良い物を見つけ、その中から一つに絞った活動を進める。

② 組織を作る場合は、受益者（企業、関係の方）を会員に加え、事業推進の協力者としての活動をしてもらう。

③ 行政からの補助金に頼らずに取り組む。補助金が切れるとその活動も終わってしまうし、自由な活動ができない。

④ 赤字が出たら、会員全員で補てんする覚悟がある。このことで、住民と会員が一体となった「地域おこし」がで

きる。

⑤ 始めから法人化を目指すのではなく、3～4年活動を続けNPO、組合、法人などの方向性を見いだすべきと感じる研修となった。

総務常任委員長

森 治史



ホルモンうどんの取り組みを聞く