

現地レポート 福井県小浜市

# 全国初の「食のまちづくり条例」を制定

## 「御食国」(みけつくに)

全国初の「食のまちづくり条例」を制定するなど、「食」をテーマに先進的な地域活性化に取り組み福井県小浜市に足を運び、現地取材した。日本海に面し、列島のほぼ中央、若狭湾の最深部に位置する人口約三万三〇〇〇人の小浜市。目の前に広がる日本海では、寒流と暖流がぶつかり合い「潮目」をつくりだす。若狭かれいやフグなどを育む豊かな漁場を抱える若狭の国として知られ、奈良・平安時代には、豊富な海産物を朝廷に献上する「御食国」として栄えていた。

恵まれた漁業資源を背景に、小浜港周辺には水産物加工場が軒を連ねる。また、若狭塗り箸などの伝統工芸産業のほか、電機・機械産業など二次産業を中心に小浜市は発展を遂げてきた。九〇年代に入り、経済のグローバル化が進展すると、市内にも国際競争の「荒波」が押し寄せた。安価な労働力を求めて、海外移転する企業が相次ぎ、電機・機械といった基幹産業は頭打ちとなった。九五年には、中心企業のひとつだった大手電機メーカーが撤退。残る企業でもリストラが加速し、九〇年代後半から、市内には停滞感が漂い始めた。

## 「市民参加型」市長が就任

沈滞ムードを打破するため、市は工場誘致などの外部資源ではなく、恵まれた「海の幸」など地域の内部資源を活用した地域活性化策を模索した。検討がスタートした矢先の二〇〇〇年八月、「市民参加型まちづくり」を掲げた村上利夫氏が市長に就任した。村上市長は就任後、直ちに住民を含めたまちづくりプロジェクトを立ち上げた。地域活性化に向け、市民と膝を交えて議論を重ねること六回。ねらいを定めたのは「食」だ。市には、朝廷に食材を献上した「御食国」としての「食の歴史」があり、現在でも、「へしこ(鯖の糠漬)などの伝承料理が家庭で受け継がれている。祭りや婚礼などの「ハレの日」に、「お頭付きの鯛」ではなく、小浜名産の「焼き鯖」を振る舞うなど、多彩な食文化が今なお、市民の生活に息づく。市が進める「食」のまちづくりについて小浜市役所食のまちづくり課長の高島賢氏は、「食を起点としつつも、観光・教育・福祉・環境など、すそ野の広い取り組みが特徴」とPR。食をテーマに据えながらも、総合的な地域振興策を展開している点を強調する。

## 全国初の「食のまちづくり条例」

「食」を軸にしたまちづくりを具体化したのが〇一年九月に制定した「食のまちづくり条例」だ。全国各地で様々な条例があるものの、「食」をテーマとした条例を制定したのは小浜市が初めて。当時の関係者は、「参考とする『モデル』がなかったため、試行錯誤の連続だった。市民と一緒に知恵を絞りながら、なんとか条例の制定にこぎつけた」と苦労を振り返る。「条例」の中身をみると、「食」をベースに、食文化を支える伝統の塗り箸産業の再活性化、こだわりの「食」を提供する民宿や飲食店など観光業の振興、さらには、「食」が育まれる海・山・川など地域環境の保全など、すそ野の広い総合的な地域振興策をめざしていることがわかる。また、条文を眺めると、「食の安全・安心」、「地産地消」、「食育」といったキーワードが目飛び込む。条例が制定された〇一年は、折しも、国内初のBSE(牛海綿状脳症)感染が報告された時期。食に対する国民の不安が高まっていたこともあり、市の「条



小浜市



小浜名産の「焼き鯖」

例」に、にわかに注目が集まった。先駆的な「モデルケース」として、全国の自治体だけでなく、国の施策にも刺激を与えた。

## 「いきまちプラン」で後押し

当然だが、条例の制定だけではまちづくりは動き出さない。住民の主体的参加があつてこそ、市が掲げる「官民協働」のまちづくりが具体化する。

そこで市は〇一年、それまで官主導で進めてきたまちづくりに、市民を引き込むための「新世紀いきいきまち・むらづくり支援事業」(通称・いきまちプラン)に乗り出した。

市内を二ブロックに分け、「顔の見える」地域コミュニティ単位で、まちづくりを進める仕組み。気心知れた町内の仲間と、身近な食材や食文化を洗い出すことで、市民の主体的参加を後押しするものだ。

最初の頃は、「行政から面倒なことをやらされている」という意識が住民に強かった」と高島氏は当初の様子を振り返る。しかし、「二年を過ぎるあたりから、住民の意識に変化が芽生えはじめ、自主的にまちづくりに参加するようになった」(高島氏)。

その触媒役となったのが、市内九八%の家庭に導入されているCATVだ。市は、お金をかけず、地域資源を活かしたまちづくりを進める「ブロック」を積極的にテレビで紹介。顔見知りが多い土地柄だけに、テレビ出演はお互いの刺激となった。知恵を絞ってアイデアをひねり出すなか、まちづくりの主体が行政から住民へ、ジワリと軸足を移し始めた。



「御食国若狭おばま食文化館」

## 中核施設の「食文化館」を設立

「いきまちプラン」と「条例」が合い、まちづくりが軌道に乗った、〇三年九月には、中核施設となる「御食国若狭おばま食文化館」(写真参照)が港近くにオープンした。

食文化館は、①「御食国」の歴史や、伝承料理を紹介する「食のミュージアム」②地域の食材を活かした料理体験を行う「キッチン・スタジオ」③若狭塗りの伝統工芸を体験できる「食芸体験ゾーン」④医食同源の観点から、癒しを提供する温浴施設「濱の湯」⑤若狭の伝承料理を提供する「スロートード・レストラン」——から構成される。

このうち、「キッチン・スタジオ」では、市内の就学前の児童全員を対象とした「キッズ・キッチン」を開催。これは、単なる「子供料理教室」とは一線を画す。「いただきます」の意味を知らない・伝えない親が増えるなか、



「キッズ・キッチン」

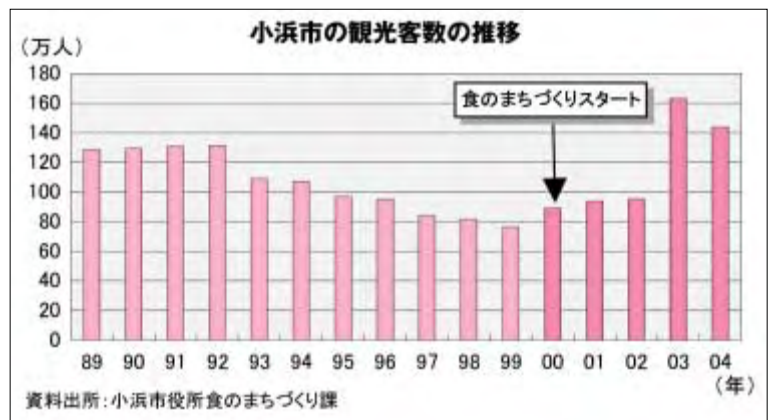
子供達みずからが、包丁を握り、生きた魚をさばくことなどを通じて、「食のありがたき、命の大切さを学ぶ「食育」の一貫として行うもので、食材は全て地場産品。食育指導員のもと、子供達だけで調理され、親は一切口出しせず、後ろで見守るだけだ。

レストランでは、地場産品を使った住民からの提案による「パイロット・メニュー」の開発にも力を入れる。好評なもの、地元飲食店にレシピを提供するなど、住民の知恵を、経済活性化につなげる試みも展開している。

## 観光客増加と雇用拡大につながる

官民一体となった地道な取り組みは、「数字」となつて現れた。

バブル期から減少傾向が続いていた市の観光客数は、「食」のまちづくり後、徐々に向上き始めた(図参照)。「観光客数の増大という目に見える成果が、市民の自信につながった。や



れば出来ることが実感できたため、もっと頑張ろうという好循環がうまれた」と高島氏は目を細める。

観光客数は「食文化館」開設を機に急増。〇三年には若狭地区の食や歴史・文化を紹介した「若狭路博」の相乗効果もあり、市内の観光客数は、過去最高の一六三万人を記録した。

「食」のまちづくりは、「食文化館」を中心に市内に新たな仕事を生み出し、〇〇人近くの雇用創出にもつながった。

観光客増加と雇用創出で成果をあげた市の取り組みについて高島氏は、「食のまちづくりは息の長いとろくみ。まだスタートラインに立ったばかり」と

前置きしたうえで、以下の三点を「成功要因」として指摘した。

第一は市長のイニシアティブだ。「市長は、就任一カ月後に、市民参加のまちづくりプロジェクトを立ち上げ、半年後には『食』というテーマを決定。それから即、実行に移した」（高島氏）。市長の決断力と行動力が、まちづくりのスタート・ダッシュの決め手となったとみる。

第二に、住民の主体的参加。「まちづくりは、行政と市民が協働で行うもの。当初は、行政主導で市民の関心は低かったものの、地域同士が競い合い、知恵を出し合ううちに、いつしか住民の意識が変わり始め、積極的に参加するようになった。今では、まちづくりは完全に住民主導型。行政は黒子役に徹している」（高島氏）とし、住民の主体的参加が成功のカギを握ったことを指摘した。

高島氏は第三に、まちづくりのPR戦略に言及した。「市が進める食のまちづくりは、『御食国』の歴史を掘り起こし、訪れてみたくなるようなストーリー性を全面に押し出したのがポイント」として、話題性を高める工夫を凝らした点を強調。併せて、「外部メディアなど、利用できる媒体を積極的に活用し、住民と一緒にやって、全国に向けて情報発信を続けてきたこと」をあげ、知名度向上のため、官民一体の地道な努力の積み重ねが奏功した点を付け加えた。

## 「ハコモノ」を輝かせる 市民の知恵

まちづくりが現在、住民主体で進め

られていることは、中核施設の「食文化館」の稼働状況をみるとうなずける。同施設は、ハード面は市が整備したものの、ソフト面（中身）では、市民の企画によるイベントが中心だ。「御食国若狭おばま夏の陣・秋の陣」など、多くの観光客を引きつける催し物は住民の発案で、一階のスタジオはフル稼働の状態が続く。

食文化館の館長も兼務する高島氏は、「とかく『ハコモノ』は一度作るとマンネリ化しがち。食文化館では、何度来てもお客さんに楽しんでいただけるよう、常に輝きを放つことを運営の基、本方針としている。そのため、若狭の食文化を受け継いでいる市民の意見が一番役に立つ」と実感している。食文化館の運営に住民のアイデアが大きく貢献している点を強調する。

## 企業、市民の評価

市が進める「食」のまちづくりを地元企業や市民は、どう評価しているの



小浜市のまちなみ（三丁目）

か。まず小浜商工会議所で専務理事をとめる清水敏敬氏を訪ねた。

地元企業は当初、「目先の利益」につながらないという理由で、「食」によるまちづくりには消極的だった。しかし、「へりこりゾット」といった住民が発案した地元食材を活かしたメニューが観光客に好評で、売上げが伸びた飲食店が出はじめた。こうした目に見える成果が出ると、「企業にも、まちづくりと連携する気運が高まり、食のまちづくりが地元企業にも浸透しはじめた」と清水氏は振り返る。

しかし、清水氏は今後のまちづくりについて、「観光客が増加し、小浜全体に活気が戻ってきたが、その大半が関西や中京方面からの日帰り客だ」とし、滞在型観光客の確保を課題にあげた。このため商工会は三年前から、日帰り客を宿泊につなげる、「二泊三日」型の「若狭路ウォーキング」を開催。三年目の今年は、一〇〇〇人を超える参加が見込まれ、宿泊者の増加に一役買っているという。

一方、市民の反応はどうか。街角でナマの声を拾ってみた。

「子ども向け食育料理教室の『キッズ・キッチン』の影響で、小学生の子どもが積極的に台所仕事を手伝うようになった」（若狭湾沿いのホテル横で飲食店を営むAさん）、「学校給食が地元産の米や野菜で作られるため、食に対する関心が高まり、食べ残しが減った」（地元商店街のBさん）と概ね好評のようだ。

こうした市民の後押しを受け、昨年四月の市長選挙では、食のまちづくりを進めてきた村上市長が、原発関連施

設の誘致を訴えた対立候補を破り、再選を果たした。

## 「焼きそば」の 富士宮市と連携も

市は「食」を中心にした新たなまちづくりに向けて、どのような戦略を描いているのか。高島氏は、まず、他の自治体との連携をあげる。「同じ『食』（焼きそば）でまちづくりを進めている静岡県富士宮市などと共同イベントの開催」という計画を暖めている。また、駅前商店街に、食文化館の分室を作る構想を練っており、空洞化が進む中心市街地の再活性化にも「食」を中心にした戦術を描く。

「食」を起点とする小浜市のまちづくりは、新たな地域振興策として全国から注目され、地方自治体や民間企業、さらにはNPOやボランティア組織から視察が相次いでいる。「一村一品」という限られた資源を活用する地域活性化策が行き詰まるなか、市民参加による内発型の活性化策として、各方面からその展開が注目されることになるだろう。

（調査部 遠藤彰）



富士宮焼きそば