

「福井の食」を食卓に

「和食文化を守り育てる」

ふくい「和食文化」

昨年12月、世界無形文化遺産に登録された「和食」日本人の伝統的な食文化」。登録のために紹介した23事例のうち、本県からは全国で最多の3事例（小浜市、大野市、鯖江市）が掲載。本県の「和食文化」が登録に大きく寄与しました。

県では、本県が持つ「本物」の食文化を全県に広げ、国内外に発信していきます。

「食育」・和食を学校給食に

本県の優れた食文化を継承するには、和食の良さを伝え、和食を食べる機会を増やすことが大切です。

県は、子どもたちに適切な食事の取り方などを指導できるよう、栄養教諭や調理師を対象に研修会を実施。

5月23日には、学校栄養士を対象に「石塚左玄」に

関する研修会を開催しました。日本で初めて「食育」という言葉を使い、「食育の祖」と呼ばれる左玄。左玄の教えを献立に生かし、給食を通じて児童生徒に「食」の大切さを伝えていきます。



伝統の越前漆器を使った給食

さらに、地場産の食材や郷土料理などを取り入れた「ふるさと献立」や、左玄が唱えた魚の頭や野菜の葉などを

残さず食べる「一物全体食」

の献立を「丸ごと献立」として積極的に導入。子どもが喜ぶ味噌汁や地場産食材を活用した一汁三菜など、おいしい和食の給食メニューも開発しています。

今年度は、保護者を対象に、和食メニューの給食レストランを開催したり、児童生徒と学校の栄養教諭が一体となつて考案した、学校給食調理コンテストを開催。入賞メニューはイベントを通して地域の皆さんにも提供します。ぜひ、本県の豊かな食文化の魅力を再認識していただきたいと思ひます。

「和膳」・伝統工芸品で味わう

福井の食を彩る器や箸などの伝統的工芸品も「和食文化」の1つです。

今年度は新たに、全市町の新小学一年生に対して、若狭や越前の塗箸を配布。箸の正しい使い方を学びながら、「和食」に親しんでもらいます。

「食守」・和食の魅力を再発見

県内には、地域に伝わる食の文化や歴史、四季折々の食材、郷土料理などがあります。県では、これらの情報を「福井の和食文化」として体系化。季節ごとに郷土料理を紹介したり、スーパーなどで購入できるようなりすることにより、家庭で食べる機会を増やします。

旬の地場産食材のおいしさや、地域に根付く伝統料理を知ること、和食文化を守る意識が育つことを期待しています。



三年子らっきよの産地を視察するルノー氏

「福井の和食」を発信

5月13日、フランスの三星シェフのエマニエル・ルノー氏が来県。農林水産物の産地視察などを行い、本県食材を評価しました。

県では、ルノー氏から高い評価を得たらつきようとそばを同氏のレストランに送付。料理に使ってもらうことを目指します。このような取り組みで、「福井の食」を世界に発信していきます。

- ☎スポーツ保健課 0776・20・0672
- ☎ブランド営業課 0776・20・0422
- ☎食料産業振興課 0776・20・0423