

## 第2回石川県食文化推進本部会議

日時 11月29日(水) 10時00分～

場所 県庁1106会議室(オンライン併用)

### 次 第

- 1 開 会
- 2 本部長挨拶
- 3 文化庁御挨拶
- 4 令和5年度の取組の状況について
- 5 いしかわの食の巨匠顕彰制度について
- 6 今後の取組に関する意見交換（非公開）
- 7 閉 会

#### (配付資料)

- 資料1 石川県食文化推進本部名簿
- 資料2 令和5年度の取組の状況
- 資料3 いしかわの食の巨匠顕彰要綱

## 石川県食文化推進本部 名簿

	役 職	氏 名
本部長	副知事	徳 田 博
本部長代理	商工労働部長	光 永 祐 子
本部員	総務部長	内 田 滋 一
	企画振興部長	高 橋 実 枝
	県民文化スポーツ部長	酒 井 雅 洋 (代理：次長 戒 田 由香里)
	観光戦略推進部長	竹 内 政 則
	農林水産部長	竹 沢 淳 一
	教育長	北 野 喜 樹 (代理：文化財課長 辻 江 冬 樹)

## オブザーバー出席者（オンライン参加）

文化庁 食文化推進本部事務局長

児 玉 大 輔

市町	金沢市	経済局長	鳥 倉 俊 雄
	七尾市	産業部長	松 崎 健
	小松市	経済環境部長	山 崎 由 裕
	輪島市	産業部長	永 井 一 成
	珠洲市	芸術文化室長	濱 野 良 夫 観光交流課長 田 中 薫
	加賀市	産業振興部長	小出仙 憲 康
	羽咋市	産業建設部長	前 田 剛 克
	かほく市	地域政策部長	千 田 聡
	白山市	地産地消課長	二 口 一 範
	能美市	産業交流部長	谷 田 直 樹
	野々市市	地域政策部長	浅 野 昇
	川北町	産業経済課長	中 田 利 明
	津幡町	産業建設部長	本 多 延 吉
	内灘町	都市整備部長	宮 本 義 治
	志賀町	商工観光課長	福 田 秀 勝
	宝達志水町	商工観光課長	守 田 幸 浩
	中能登町	企画課長	岩 田 正
	穴水町	観光交流課長	中 瀬 寿 人
	能登町	ふるさと振興課長	山 下 栄 治 教育委員会事務局長 今 井 久 幸

※一部代理出席有

## 4月28日 第1回推進本部会議

- ・各部署、金沢市、輪島市、能美市から食文化に係るこれまでの取組状況を報告するとともに意見交換を実施

## 8月28日 第1回ワーキング（外部有識者を招き、各部署の課長レベルで意見交換を実施）

- ・テーマ 地方で影響力を高めるデスティネーションレストランについて

外部有識者：日本ガストロノミー協会 会長 柏原 光太郎 氏

## 11月7日 第2回ワーキング

- ・テーマ 食を通じた地域資源の磨き上げや地域の課題解決の取組について

外部有識者：（株）ぐるなび、（一社）CLL

## <予算関係>

### ○6月補正予算

- ・加賀料理の無形文化財登録に向けた調査の実施 1,000千円

### ○9月補正予算

- ・「いしかわクラフト×フードフェス～工芸と食の祭典（仮称）～」準備事業 3,000千円

## <その他> いしかわの食の巨匠顕彰制度の創設を公表（9月議会）

# ○ G7 富山・金沢教育大臣会合 地元主催歓迎夕食会

開催日：令和5年5月14日(日) 場所：金沢城公園

- ・**県産食材をふんだんに使った料理の提供**や伝統芸能の披露など、石川ならではの特別なおもてなしで代表団をお迎え
- ・三の丸北園地特設会場での乾杯後、**各国大臣等のみ五十間長屋に移動**  
⇒ **輪島塗や九谷焼といった伝統的工芸品のほか、新進気鋭の作家の作品を器に料理を提供**するなど、伝統と革新が融合した特別な空間を演出

## 五十間長屋内メニュー【調理担当：銭屋】 ※下線は県産食材

先付	片葉 車海老 蒸鮑 生姜酢
椀盛	きじはた葛打ち 柚子
造里	石鯛 梅貝 赤西貝 <u>ガスエビ</u> ちり酢
焼物	<u>のど黒木の芽焼き</u>
焚合替	能登生治部煮仕立 蓮根 椎茸 人参 クレソン 山葵
御飯	寿司（鮪赤身、とろ、 <u>鰯</u> 、甘海老、雲丹、 <u>こしあぶら</u> ） 汁
デザート	<u>金時草</u> の結晶チップ、小夏のジャムとジュレ、 <u>金沢山椒</u> を使ったアイスクリーム <u>金沢桜</u> の蜂蜜ソース、 <u>金沢蜂蜜</u> のムースクリーム、オレンジ飴、パイ

### 【地酒の提供】

百万石乃白を用いた地酒を中心に、県内各地（30蔵）の地酒を乾杯酒、食中酒、地酒バー（三の丸北園地特設会場に設置）にて提供



先付



造里



焼物



焚合替



御飯

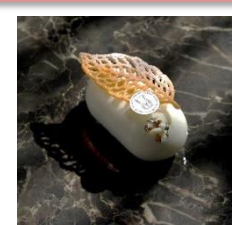
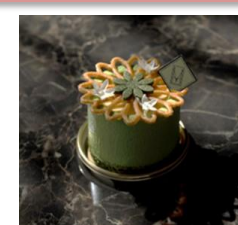


デザート

# ○ミュージアムツーリズム

兼六園周辺文化の森が有する豊富な文化資源を活用した体験型コンテンツを旅行会社とともに造成 (R4~)  
⇒今年度は、よりストーリーを意識したツアーや細部にこだわったツアーを求める声を踏まえ、3つのモニターツアーを造成  
例：「工芸王国・石川」を堪能するツアーの中で、**本県ならではの食文化体験を提供**

## コース例：金沢インペリアル 1dayツアー（日帰り1名 14,800円）



県立美術館、国立工芸館（三の丸尚蔵館収蔵品展）  
※見どころ解説付き

(写真提供：石川県観光連盟)

ポールボキューズでのランチ  
輪島塗の重箱で行幸啓時のメニューを再現

カフェタイム（特別展コラボスイーツ）

# ○いしかわ百万石文化祭2023を通じた全国への発信

## ・金沢城・兼六園大茶会2023（11/3～5）

茶会の開催に加え、工芸作家の新作茶道具を展示  
来場者数：約5千人

## ・サケマルシェ2023（10/7（※開会1週間前）～11月上旬）

石川の地酒を楽しむイベントや食談義、酒蔵めぐりツアー など  
来場者数：約3万人（10/7,8分しいのき迎賓館）

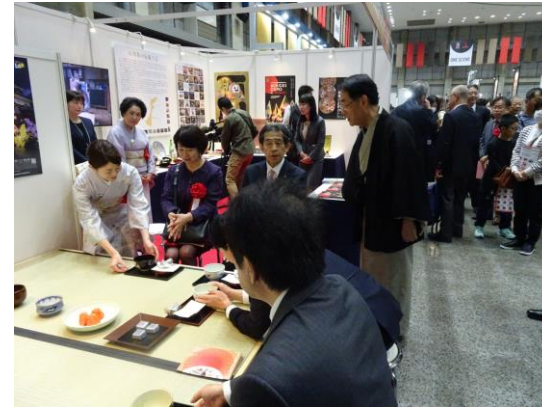


(提供：北國新聞社)

# ○「工芸と食の祭典」の開催に向けた準備

「伝統的工芸品月間国民会議全国大会」及び「食を彩る工芸展(仮称)」の2つの事業を核に食文化に係る多彩なイベントを集中的に展開する事業に向け調査等準備を開始

## ①全国大会先催県におけるP R (R5年11月2~5日、岡山県)



食を彩る工芸展(仮称)

## ②来年2月の伝統工芸フェアにおけるP R

## ③「食を彩る工芸展(仮称)」開催に向けた工芸品等の調査

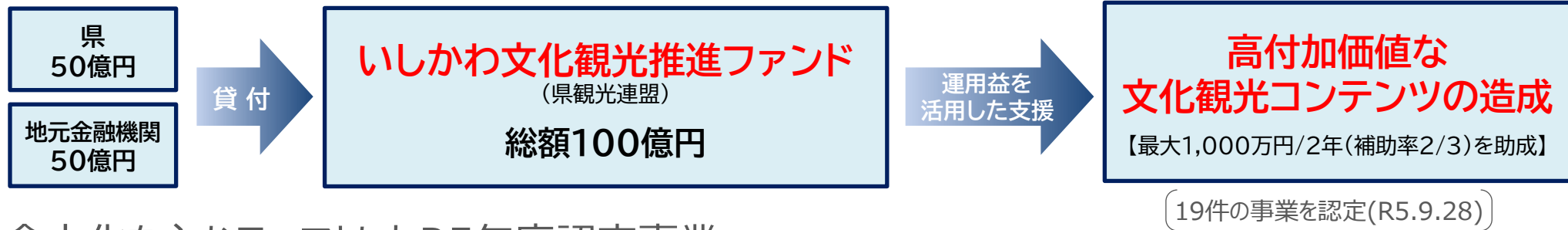
# ○いしかわの食の巨匠顕彰制度の創設

石川県の食文化の発展に多大な功績がある者を顕彰することで、その技術の保存及び後継者育成を図り、石川の食文化の持続的な継承と発展に資することを目的に制度を創設

# ○ いしかわ文化観光推進ファンドを活用した食文化をテーマとしたコンテンツ造成支援

- ✓ 高付加価値な文化観光コンテンツの造成を支援、本県の強みである「文化観光」を強力に推進

「文化の担い手」と「観光事業者」が連携した文化観光素材の発掘から磨き上げ、販売促進までの取組に対する複数年度に渡る伴走型の一貫支援



- ✓ 食文化を主なテーマとしたR5年度認定事業

- 料亭文化「ハレの日体験」魅力開発・クラスター拡大事業（2ヶ年）

小松ならではの料亭文化に、産業観光や石文化などの「+α」を組み入れたガイドツアーの造成

- 海外料理人と石川の食文化の担い手が提案する特別な石川の食文化体験ツアー（2ヶ年）

海外有望シェフとの共同により、「食材」「加工技術」「器」「加賀料理」「おもてなし」などを一体的に味わうことができる石川ならではの新たな食文化体験コンテンツの造成

- 食文化に特化した高付加価値旅行商品の造成による海外富裕層誘客事業（2ヶ年）

富裕層向けの高品質な食（加能ガニ、能登まつたけ、発酵食など）と工芸の体験コンテンツの造成

## ○ 高付加価値な旅行商品の造成支援

高付加価値なインバウンド誘客を推進するため、金沢城での「饗応料理」のディナーや、氣多大社での神事と「直会」の体験など、特別感のある旅行商品造成に向けたモニターツアーを実施



加賀藩前田家が客人に振るまつた饗応料理

# ○食文化を支える豊かな農林水産物の魅力を発信し、更なるブランド化を推進

## <取組状況>

- ・ 県内では金沢駅、首都圏では市場や百貨店などでトップセールスを実施し、食材の魅力を発信
- ・ 東京駅で開催した百万石の極みPRイベントにおいて、加賀れんこんのはす蒸しなど**伝統的な食べ方**を紹介
- ・ マンダリンオリエンタル東京で開催した首都圏のホテルやレストランのシェフとの商談会において、**新たな食べ方**を通して、食材の魅力を紹介

## 伝統的な食べ方 + 新しい食べ方 ⇒ 食材の持つ魅力や奥深さを発信

- ・ 海外において、知事トップセールスをきっかけとした台湾での石川フェアにおいて、石川の食文化を強力に発信



東京駅で加賀れんこんの蓮蒸しなどを詰め合わせた弁当を配布



マンダリンオリエンタル東京で、食材の新たな魅力を引き出した新しい食べ方を提案



船凍するめいかのラビオリ



台北市内百貨店で五郎島金時の特長と食べ方を紹介

# ○「加賀料理」の無形文化財登録を目指した調査（歴史的要素や背景、技術等）

## 《現在の取組》

- ・金沢市内料理店への予備調査（5件）

### 「加賀料理」に対するイメージ

- ・地元の山・海・里の豊かな食材を使用
- ・代表的な料理は、治部煮、蓮蒸し、鯛の唐蒸しなど
- ・器に地元の工芸品を使用
- ・料理、器、しつらえが一体となった総合的芸術性（季節性など）



料理、器の例

## 《今後の取組》

- ・加賀料理の実態把握に向けたアンケート調査（100件程度）
- ・加賀料理を提供する料理店への現地調査（5件程度 冬季・春季ほか）



しつらえ（室内）の例  
－ 床の間、掛け軸、生け花など－

## いしかわの食の巨匠顕彰要綱（案）

### （目的）

第1条 食に関連する技能・技術を活用して、石川県の食文化の発展に大きく貢献してきた者を「いしかわの食の巨匠」として顕彰することにより、石川県の食文化の持続的な発展と継承を図る。

### （顕彰の対象）

第2条 顕彰の対象は、次の各号を全て満たす者のうち、前条の目的に照らして顕彰することが適当と認められる者とする。

- (1) 食に関連する極めて高度な技能・技術を有すること
- (2) 石川県の食文化の魅力発信に多大な功績を有すること
- (3) 多年にわたり、後継者の育成に貢献するなど、石川県の食文化の発展に多大な功績が認められること
- (4) 現在も事業に従事していること

### （被顕彰者の決定）

第3条 被顕彰者は、石川県食文化推進本部において検討し、知事が決定する。

### （顕彰の方法）

第4条 顕彰は、知事が顕彰状を授与して行うものとし、顕彰にあたっては、記念品を添えることができる。

### （事務局）

第5条 事務局を石川県商工労働部産業政策課に置く。

### （その他）

第6条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、石川県商工労働部長が定める。