

第3回石川県食文化推進本部会議

日時 11月28日(木) 15時30分～16時30分

場所 県庁1406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(オンライン)
- 4 令和6年度の取組の進捗状況について
- 5 加賀料理の無形文化財への登録について
- 6 その他
- 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6年度の取組の進捗状況について
- 資料3 加賀料理の無形文化財への登録について

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	酒 井 雅 洋
本部員	総務部長	光 永 祐 子
	能登半島地震復旧・復興推進部長	土 岐 祥 蔵 (代理：次長 松 本 博 樹)
	企画振興部長	高 橋 実 枝
	文化観光スポーツ部長	竹 沢 淳 一
	農林水産部長	吉 田 健 一
	教育長	北 野 喜 樹

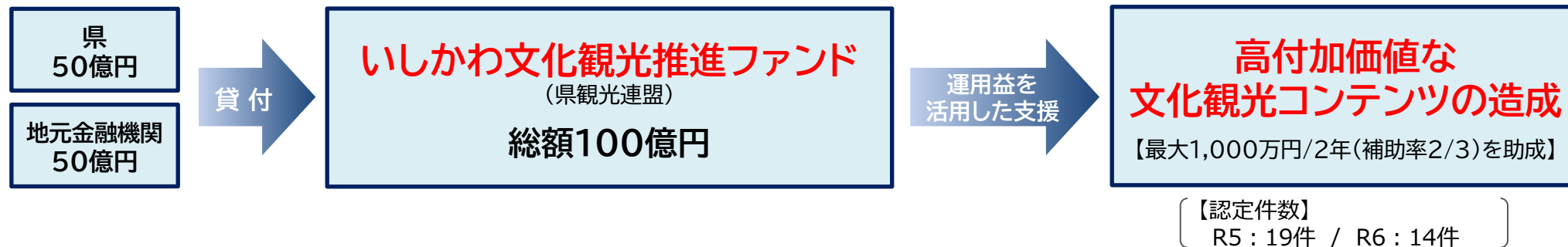
オブザーバー出席者（オンライン参加）

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	上 寺 武 志
	七尾市 産業部長	松 崎 健
	小松市 経済環境部長	中 浦 博 文
	輪島市 産業部長	永 井 一 成
	珠洲市 観光交流課長	田 中 薫
	加賀市 教育委員会事務局長	堀 川 夏 雄
	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	出 村 純 子
	能美市 産業交流部長	中 川 真
	野々市市 地域政策部長	東 和 之
	川北町 産業経済課長	奥 村 栄 一
	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 企画情報課長	岩 田 正
	穴水町 観光交流課長	小 林 建 史
	能登町 ふるさと振興課長	向 井 豊 人
		教育委員会事務局長 河 崎 恭 子



※一部代理出席有

- ✓ 100億円のいしかわ文化観光推進ファンドを造成
- ✓ 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



- ✓ 現在取組中の食文化を主なテーマとした認定事業（2か年事業）

事業名	地域	事業内容	取組状況
料亭文化「ハレの日体験」魅力開発・クラスター拡大事業	小松市	小松ならではの料亭文化に、産業観光や石文化など「+α」とコラボした、「料亭+○○」の観光コンテンツを造成	R6年度は、九谷焼で食べる、高級チョコレートを使った和洋コラボデザートを開発 ▷今後の展開 酒蔵や石文化などを巡りながら料亭を楽しむ新たなコンテンツを開発、PR  <和洋コラボデザート>
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	県内広域	富裕層インバウンド向けの高品質な食（加能ガニ・能登まつたけ・発酵食など）と石川ならではの文化体験コンテンツを造成	R6年度は、芸妓や工芸作家の工房を巡る食文化コンテンツを開発し、海外商談会でPRを実施 ▷今後の展開 モニターツアーを実施し、開発したコンテンツの磨き上げ  <インバウンド向け食体験>

○ フードピア金沢2025

石川・金沢ならではの**食・金沢芸妓・老舗・金澤町家**といった地域資源を活用した催しを実施。
(R6年度(R7.2)は、各事業の料理に「能登の食材」を使用することで、能登の復興を応援する。)

<概要>

- (1) 日程：令和7年2月1日～2月28日（会場：金沢市内各所）
- (2) 内容（主催：フードピア金沢開催委員会（事務局：金沢商工会議所内））

催し	内容
冬の金沢 “いいコト、いいモノ、いい食”めぐり	金沢の恵まれた地域資源に触れるとともに、テーマに沿った料理やシチュエーションで食を満喫。
金澤町家“食”めぐり ～金澤町家周遊ツアー～	金澤町家研究会がガイドを務め、まちなかの町屋を巡るツアーを実施し、風情あふれる町屋の飲食店で昼食。
金澤老舗よもやま話 ～老舗の心意気に触れる食談義～	金澤老舗百年曾の会員企業経営者を講師に、食談形式で実施。
雪見のうたげ ～金沢芸妓と過ごす粋なひととき～	料理を味わいながら、ひがに・にし・主計町の各茶屋街の金沢芸妓の踊りやお座敷太鼓を堪能。
お家でもフードピア ～金沢の味を次代へ～	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページやYouTubeで、郷土料理や地元食材を使ったレシピ動画を公開。 ・動画で公開したメニュー等の料理教室を開催。
「フードピア金沢」×「SNS」企画	SNSを活用し、金沢の食の魅力を伝える写真投稿キャンペーン。



金澤町家“食”めぐり



金澤老舗よもやま話



雪見のうたげ

➡ **食と伝統文化を全国に向けて発信し、本県のイメージアップを図るとともに、冬期の観光誘客を促進する。**

(当事業を県としても引き続き支援)

○ 能登の酒蔵復興支援

- 地震で被災した能登の酒蔵の多くが、金沢以南の酒蔵から施設・設備の提供を受けて酒を造る共同醸造を実施
- 能登での事業再建に向けて、生業継続のため、当分の間、共同醸造を継続することが必要
- 県内酒蔵が連携・協力して取り組む共同醸造について、被災酒蔵・受入酒蔵の負担を軽減する支援を実施

受入酒蔵の支援

- ・被災酒蔵を受け入れた酒蔵の共同醸造コストを支援



保管庫借上支援

- ・被災酒蔵が共同醸造で生産した酒の共同保管庫の借上料等を支援



プロモーション支援

- ・県内外のイベント等でPR
- ・共同醸造ラベル等の作成



▶ 共同醸造による日本酒が、県内外のイベント等に出品され
応援消費の喚起につながっている



○ 2025大阪・関西万博への催事出展

万博会場で、「食文化」と「祭り」をテーマとした催事を実施

「食文化」 開催日：令和7年8月27日(水)～31日(日) 場所：EXPOメッセ「WASSE」

- 能登・加賀のトップシェフによる万博限定のランチ・ディナーの提供
- 地酒や和菓子等の試飲・試食・セミナー等体験型イベントを実施
- 伝統工芸品の器など石川の食文化を象徴する産品を展示



「祭り」 開催日：令和7年8月27日(水) 場所：EXPOアリーナ「Matsuri」

- 能登・加賀の祭りの実演
- 能登のキリコ担ぎなど体験型イベント
- 県内市町のPRブース



会場では、映像等により復旧・復興の状況を広く発信するほか、能登の食品や工芸品をはじめ県産品の販売を行うこととしており、国内外の来場者に対し、本県の多彩な魅力をPRし、本県への誘客や応援消費につなげる。

○ クラフード(CRAFT×FOOD)2024の開催について

- 北陸デスティネーションキャンペーン期間中の**10月から12月にかけて**、**クラフード(CRAFT×FOOD)2024**として、**食文化に係る多彩なイベント**を集中的に展開し、**食文化の魅力を発信**するとともに被災産地の復興応援イベントにより、**能登の復興を後押し**

「伝統的工芸品月間国民会議全国大会」

【期間】 11月7日(木)～10(日)

記念式典・伝統工芸士大会

11/7(木) 小松市團十郎芸術劇場うらら

一般公開イベント

石川及び全国の伝統的工芸品の展示・販売

11/8(金)～10(日) しいのき迎賓館

石川及び全国の伝統的工芸品の実演・制作体験

11/8(金)～10(日) 21世紀美術館、県立歴史博物館



満喫

特別展「食を彩る工芸」

【期間】 11月9日(土)～12月8日(日)

県立美術館

・美術館だけでなく、料亭や旅館が所蔵する工芸作品と合わせて展示し、石川の文化の厚みを紹介

・次代を担う実力派工芸作家8名が「食を彩る工芸」をモチーフに制作した力作を展示



満喫

【全国大会関連事業】

工芸の文化人を招いた食談議

- ◆ 10月～12月 金沢市、加賀市、小松市
工芸に関する文化人の逸話を聞きながら伝統的工芸品の器で加賀料理を味わう

堪能

いしかわ伝統工芸・応援フェア

- ◆ 11/8(金)～10(日)金沢駅地下広場
輪島塗や珠洲焼など被災産地の伝統的工芸品の展示販売

【復興応援】

被災産地の器や食材を使った特別料理

- ◆ 10月～12月 金沢市内ホテル
被災産地の食材と伝統的工芸品の器を使用したランチの提供
- ◆ 11月3日 七尾市（一本杉通り仮設店舗）
能登の食材や石川の器にこだわった特別ディナーの提供

応援

○ 食文化を支える農林水産物の魅力発信

- 県内では金沢駅、首都圏では市場などでトップセールスを実施し、**食材の魅力を発信**
- 県立図書館において、五郎島金時を使った和菓子など**伝統的な食べ方を紹介**
- 東京ステーションホテルで開催したホテルやレストランのシェフとの商談会、首都圏における能登の食材を使った料理を提供するレストランフェア、石川の農林漁業まつりにおいて、**新たな食べ方を通して食材の魅力を紹介**

県産ブランド食材や伝統的な食材の新しい食べ方提案を通して 食材の持つ魅力や奥深さを発信



金沢駅でのルビーロマントップセールス
ブランド食材『ルビーロマン』の試食配布



県立図書館での体験教室
ブランド食材『五郎島金時』を使った
和菓子づくり



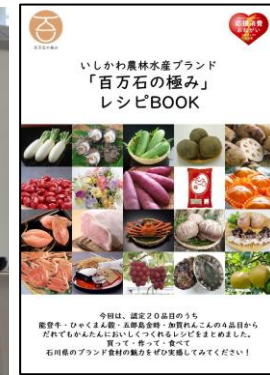
東京ステーションホテルでの商談会
ホテルやレストラン関係者等へ
食材の魅力を引き出した試食提供

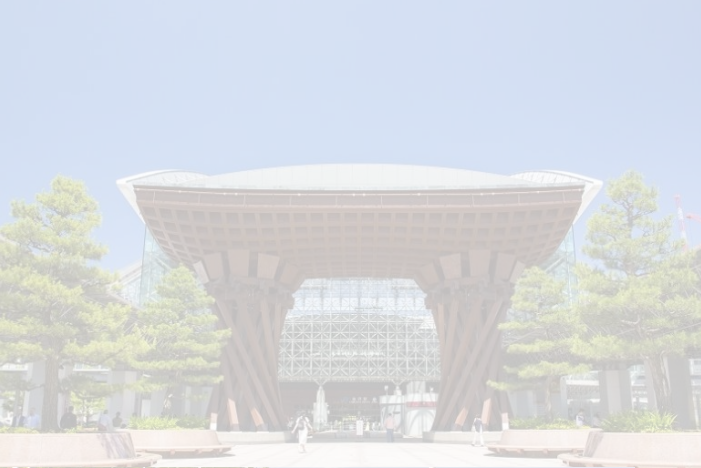


首都圏でのレストランフェア
能登の食材を使った料理
(フレンチ・イタリアン等)を提供

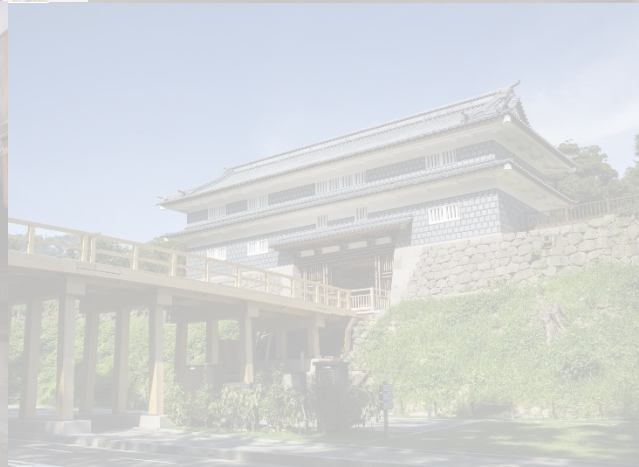
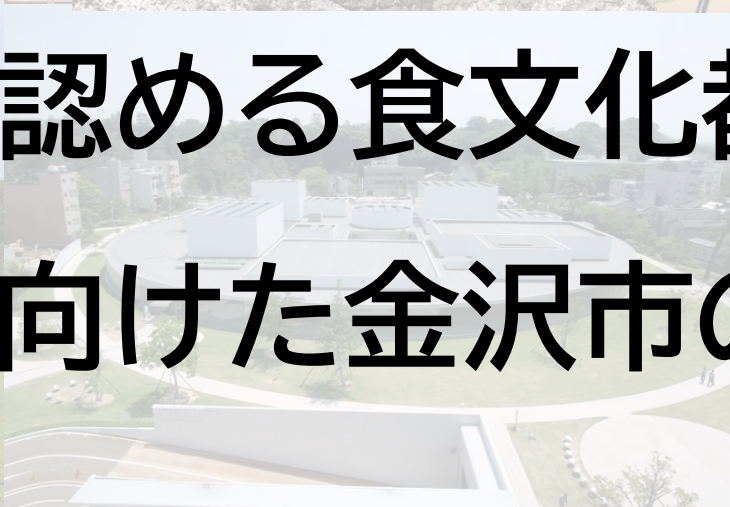


農林漁業まつりでの料理講習会
県産ブランド食材「百万石の極み」の
簡便な調理法による新しい食べ方の提案



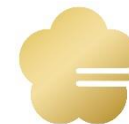


世界が認める食文化都市の 実現に向けた金沢市の取組



令和6年11月28日
金沢市 経済局

金沢の食文化の魅力発信行動計画



五感に
ごちそう
かなざわ

**金沢の食文化の
継承及び振興に関する条例**
(H25.10施行)

未来共創計画 (令和6年2月策定)

<基本方針1>

世界に誇る伝統と創造の文化が息づくまち ~魅力づくり~

▶ **世界が認める食文化と金沢クラフトの発信**

第4期 金沢の食文化の魅力発信行動計画 (令和6~8年度)

- I 国内外を魅了する食文化都市
- II 市民が誇る食文化都市
- III 担い手が輝く食文化都市
- IV 技を磨き高める食文化都市

令和6年度の主な取り組み



通年 食の価値創造事業

8月 全日本高校生WASHOKUグランプリ2024

10月 欧州プロモーション（イタリア）

金沢食文化フェスタ、KOGEIフェスタ！

金沢の菓子・料理・バーテンダー名工賞
デジタルマップ「食の名工が居るお店」

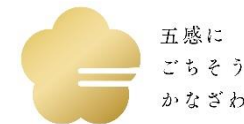
1月 金沢食文化アカデミー

全日本高校生WASHOKUグランプリ
レシピ賞味会、OB・OG交流会

3月 金沢の食文化推進委員会

食に携わる39団体（料理、菓子、酒、しつらえ等）参加

令和6年度の主な取り組み



全日本高校生WASHOKUグランプリ

和食の聖地をめざし、全国の高校生を対象とした和食グランプリを開催

決勝大会：令和6年8月6日（金沢未来のまち創造館）

大会テーマ：「出汁を使った和食」

出場チーム：全国公募による48チーム（2名1組）から書類審査を通過した6チームが決勝進出

県内からは、鵬学園高校が出場

新 記念事業：**レシピ賞味会、OB・OG交流会**（令和7年1月予定）



令和6年度グランプリ 広島県立総合技術高等学校

令和6年度の主な取り組み

新

欧州プロモーション（イタリア）

欧州に向けて本市食文化を発信し、食文化都市としてのブランド力を向上

時期：令和6年10月7日～10日

場所：イタリア（ローマ、ミラノ）

内容：①訪日旅行を取扱う旅行会社やメディア関係者向けに
観光・食文化セミナーを開催（ローマ）

②メディア関係者やインフルエンサー向けに
醤油・和菓子のワークショップを開催（ローマ、ミラノ）



令和6年度の主な取り組み

金沢食文化フェスタ・KOGEIフェスタ！

金沢の食の豊かさや奥深さ、質の高い工芸について、幅広い世代の市民や観光客に理解を深めてもらうことを目的に開催

開催日：令和6年10月12日～13日 会場：しいのき迎賓館

内容：発酵食体験、和菓子づくり体験、**四條流庖丁式**、飲食ブース、**珠洲焼き体験（能登半島地震復興支援）**、工芸マルシェ など

来場者数：約40,000人



四條流庖丁式



珠洲焼き体験（能登半島地震復興支援）

令和6年度の主な取り組み



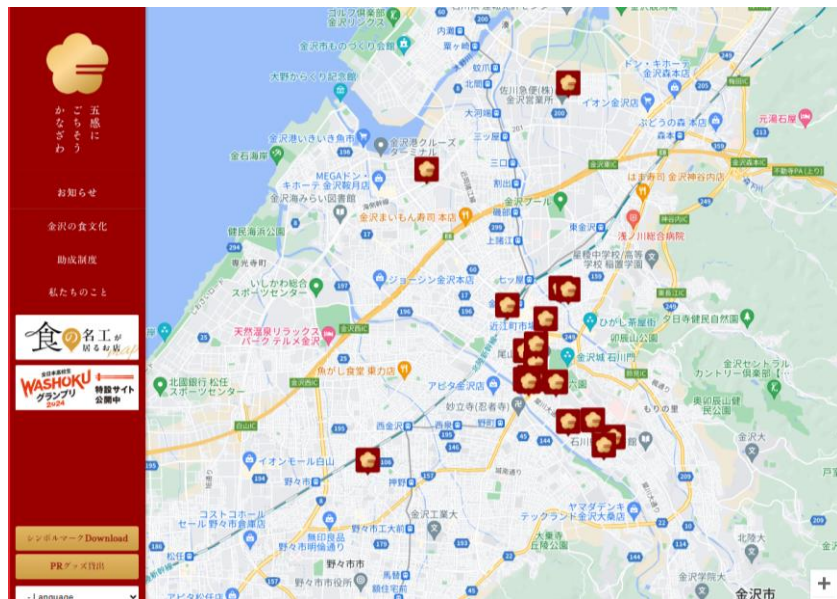
金沢の菓子・料理・バーテンダー名工賞

菓子・料理等の技能向上や後進の育成、業界の発展に大きく貢献した金沢の「食の名工」を顕彰するとともに、デジタルマップで発信

金沢の菓子・料理・バーテンダー名工賞（令和6年10月13日 表彰式）

受賞者数：106名（平成7年度～令和6年度）

新 デジタルマップ「食の名工が居るお店」の制作・発信



食の名工が居るお店 map



令和6年度の主な取り組み

新 金沢食文化アカデミー

金沢の食の歴史や奥深さを市民が再認識するためのセミナーや調理体験を実施

時 期：令和7年1月～3月（予定）

内 容：地元食材を使った調理体験、地酒セミナー など

対 象：一般市民



調理体験のイメージ



令和6年度の主な取り組み

食の価値創造事業（金沢未来のまち創造館）

職人の技術伝承や新たな調理法の開発などにより、
食の持つ可能性を探求するとともに、金沢の食の新たな価値を創造

金沢未来のまち創造館・4階「食文化のまち」



金沢 KANAZAWA
MIRAI NO MACHI CREATION CENTER
未来のまち創造館

取組内容：食の技術伝承、食の研究活動 など



食の技術伝承
(一流料理人による技術指導講座)



食の研究活動
(各種セミナーの開催)

- 加賀料理の文化財的価値を明確にするための調査として、文献調査のほか、実態調査として、主要な料理店や学識経験者へのヒアリング、加えて、約100店舗にアンケート調査なども実施。また、調査の進捗状況などを学識経験者に中間報告。

(現時点) 加賀料理の独自性が見出され得る点 一例

武家由来



公家に由来する京料理とは異なり、
加賀藩と武家に由来する料理であること

地元の伝統工芸品



地元の伝統工芸品である輪島塗や九
谷焼などの器と組合わせた色彩豊かな
盛付けがなされていること

おもてなしのしつらえ



掛け軸や花、庭など、おもてなしの
しつらえの中で提供されること

加賀料理の特徴の更なる整理を進める

- 無形文化財への登録には、加賀料理の総合的・芸術的な「わざ」を保持する団体が必要であり、来年夏頃に加賀料理技術の保持団体を設立予定
- 団体の設立に向けて、食文化推進本部の下に、「加賀料理保持団体検討委員会」を年内に立ち上げ、構成員の要件や、団体の活動等を検討
- 委員会のメンバーは、料理関係者をはじめ、文化・観光関係者、学識経験者、行政で構成し、幅広い観点から検討を進める



令和7年中の無形文化財への登録を目指す