

第4回石川県食文化推進本部会議

日時 7月18日(金) 14時00分～15時00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 加賀料理技術保存会(仮称)の設立について
- 5 令和7年度の取組の状況について
- 6 意見交換
- 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 加賀料理技術保存会(仮称)の設立について
- 資料3 令和7年度の取組の状況について
- 資料4 意見交換会のテーマについて

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	西 村 聡
本部員	総務部長	高 橋 実 枝
	能登半島地震復旧・復興推進部長	新田町 弘 幸
	企画振興部長	矢 後 雅 司
	文化観光スポーツ部長	戒 田 由香里
	農林水産部長	吉 田 健 一
	教育長	酒 井 雅 洋

オブザーバー出席者

文化庁	食文化推進本部事務局長	武 藤 高 之	
市町	金沢市 経済局長	上 寺 武 志	営業政策監 高尾 昇平
	七尾市 産業部長	中 村 吉 成	
	小松市 農業水産課長	吉 本 宣 幸	
	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	小 林 湧	
	羽咋市 産業建設部長	前 田 剛 克	商工観光課主事 今井 千尋
	かほく市 地域政策部長	千 田 聡	
	白山市 産業部長	大 藪 清 史	
	能美市 産業交流部長	中 川 真	
	野々市市 地域政策部次長 兼地域振興課長	木戸口 浩 士	
	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	大 家 英 明	主任 辻口 千夏
	宝達志水町 商工観光課長	長谷川 能 之	課長補佐 河端 晶
	中能登町 企画情報課長	岩 田 正	企画情報課長補佐 三野 一隆
	能登町 教育委員会事務局長	河 崎 恭 子	能登町ふるさと振興課課長 向井 豊人

※一部代理出席有

加賀料理技術保存会（仮称）の設立について

■ 加賀料理の国無形文化財への登録に向けた取り組み

これまでの取り組み

令和5年 7月	加賀料理の文化財的価値を明確にするための調査を開始 →先般、調査結果をとりまとめ、調査報告書を文化庁へ提出	
令和6年11月	食文化推進本部の下に「加賀料理保持団体検討委員会」を設置 →登録に必要となる保持団体の設立に向けた検討を開始 ※構成員の要件、審査の仕組み、団体の活動内容等	
“ 12月	第1回 加賀料理保持団体検討委員会	} 保持団体の <u>概要</u> が固まる } 保持団体の <u>構成員</u> の審査
令和7年 6月	第2回 “ “	
“ 7月	第3回 “ “ →主な入会基準 ・加賀料理の仕事に10年以上携わっている主人・料理人・女将や仲居等 ・加賀料理の関係団体から推薦を受けた者	

令和7年7月31日（木） 加賀料理技術保存会（仮称）を設立

■ 加賀料理技術保存会（仮称）の概要

所在地 石川県金沢市鞍月1丁目1番地

事務局 県商工労働部産業政策課内

役員 会長 **1**名、副会長 **3**名、監事 **1**名
(任期は**2年**とする。ただし、再任を妨げない。) ※会計は事務局が担う

会員数 実人数 **62**名
(延べ人数：主人 **28**名 料理人 **34**名 女将・仲居等 **15**名)

店舗数 **38**店舗
(金沢市：**25**店舗、小松市：**6**店舗、加賀市：**2**店舗、白山市：**2**店舗
能美市：**1**店舗、川北町：**1**店舗、内灘町：**1**店舗)

活動内容 次代を担う若手料理人の確保・育成や加賀料理の魅力発信など
加賀料理の保存・活用に向けた取り組み

- ・**ロックユニット「COMPLEX」**などから頂いた寄附金(約13億円)を活用した**「能登復興支援事業」**
- ・今般、基本事業計画の審査を通過した**6件を助成先として決定**（食文化関係は**2件**）
→ 当該6件に対する助成金額については、詳細事業計画の審査後、順次決定（事業期間3年間で、6件の総額で4億円程度の助成見込み）
- ・取り組みの実現に向け、**センターが当該団体に伴走し、活動をサポート**していく

【食文化関係の取り組み】

一次
産業

「七尾牡蠣」の養殖事業の拡大とブランド化【七尾市】 (石川県漁業協同組合 七尾支所 青壮年部)

- ✓ 石崎漁港の「七尾牡蠣」の養殖設備を拡充し、生産体制を強化
- ✓ 養殖方式を学習できる学びの場の提供や、体験プログラムの開発などにも取り組む



生食用の七尾牡蠣



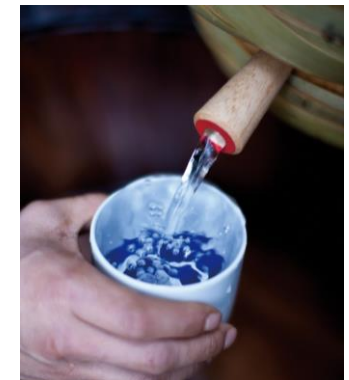
かごを用いた養殖方式

地場
産業

能登日本酒蔵復活プロジェクト【輪島市・能登町】 (能登日本酒蔵 復活プロジェクト実行委員会)

- ✓ 醸造設備が被災し、自力での再建が難しい酒蔵を、全国の酒蔵が協力して支援
- ✓ 協力先の設備を借りながら、酒造りを継続していくほか、販路拡大などにも取り組む

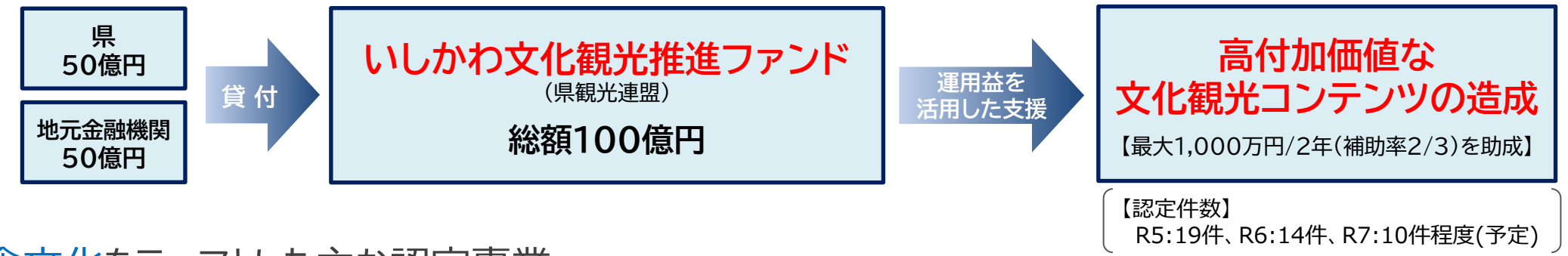
【参画予定酒蔵】日吉酒造店（輪島市）、鶴野酒造店（能登町）、松波酒造（能登町）



食文化をテーマとした文化観光コンテンツ造成支援

- ✓ 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



✓ 食文化をテーマとした主な認定事業

事業名	期間	内容	取組状況
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 (県内全域)	R5.10～ R7.9 (事業実施中)	石川ならではの魅力的な食と、「芸妓」や「伝統工芸」などの文化体験を組み合わせた富裕層インバウンド向けコンテンツを造成	能登牛や発酵食を用いた食事メニューを開発し、海外旅行会社向けモニターツアーを実施 ⇒R7年度は、海外商談会等でもPRを実施予定
大伴家持が愛した能登路・塩の道／能登半島地震復興ツーリズム事業 (羽咋市)	R6.10～ R7.9 (事業実施中)	1300年前の製塩文化に着目し、気多大社での塩祭礼の見学や奥能登の塩を用いた直会(食事会)を通じて、能登の食文化を学ぶコンテンツを造成	地元資料館で製塩土器を展示し、奥能登の塩を用いた食事メニューを開発 ⇒R7年度は、旅行会社向けモニターツアーを実施予定



大阪・関西万博への出展

- ・「祭り」イベントは8月27日(水)に、「食文化」イベントは8月27日(水)から5日間にわたり実施
- ・輪島塗大型地球儀「夜の地球 Earth at Night」は常設展示
→来場者からは「高い技術と美しさに感動した」「復興へ向かう能登の姿に勇気づけられた」など好評の声
- ・知事が8月27日に会場でトップセールスするとともに、地震・豪雨へのご支援に感謝を伝える



「祭り」イベント



EXPOアリーナ「Matsuri」
8月27日(水)

「夜の地球 Earth at Night」



夢洲駅

東ゲート

「食文化」イベント



EXPOメッセ「WASSE」
8月27日(水)~31日(日)

EXPO 2025 大阪・関西万博
期間：4/13(日)~10/13(月)【184日間】
会場：大阪市の人工島「夢洲」

8月27日(水)タイムスケジュール

10:30 オープニングセレモニー

- ・子どもたちによるダンス
- ・遊学館高校、四條畷学園高校（大阪府）によるマーチングバンド



11:25 祭り①

- （能登）御陣乗太鼓、飯田燈籠山、お熊甲祭り



12:30 国際交流ステージ

- ・輪島・和太鼓 虎之介
- ・(韓国・全北自治道)伝統芸能「農楽」



13:30 祭り②

- （加賀）加賀鳶、加賀獅子、おかえり祭り、山代大田楽、民謡、よさこいソーラン
- （能登）あばれ祭り、能登の獅子舞



16:40 ブレイキンステージ

- 石川県出身でパリ五輪ブレイキン日本代表の大能寛飛氏と子どもたちのダンス



17:30 終了

・「祭り」イベントのテーマは、「いしかわの祭り～未来へつなぐ伝統と能登復興の響き～」

・20団体、総勢1,000人以上の出演者のほか、19市町PRブース、出張輪島朝市、復興のあゆみ展など、多彩な祭りや文化の魅力あふれるイベントを開催

会場図



・「食文化」イベントのテーマは、「石川の美食を世界へ～食文化の魅力を丸ごと体験～」

・万博限定の特別料理を提供

→ 昼の部：能登・加賀の食材とトップシェフの技が詰まった能登・加賀の膳「特選二段重」を提供

→ 夜の部：能登・加賀のトップシェフのコラボによる会席料理(全8品)を、町屋風の設えの中、輪島塗や九谷焼などの器で提供

万博限定の特別料理の提供

◆昼の部 ※特設サイトで要予約

日時 8月28日(木)～30日(土)

①11:30～12:30 ②13:00～14:00

食数 1日52食限定

料金 6,600円 (テーブル席・40食)
8,800円 (カウンター席・12食)



◆夜の部 ※特設サイトで要予約

日時 8月27日(水)～30日(土)
18:00～21:00

食数 1日12食限定

料金 27,500円



池端 隼也 氏
輪島「ラトリエ・ドゥ・ノト」
オーナーシェフ



川嶋 亨 氏
七尾「一本杉 川嶋」
オーナーシェフ



大友 佐悟 氏
金沢「大友楼」
八代目当主

- ・体験イベントとして、「**石川の地酒セミナー・飲み比べ体験**」や「**和菓子づくり体験**」を実施
- ・食を彩る伝統的工芸品の特別展示として、**県内の老舗料亭の秘蔵の品を展示**
- ・地震や豪雨からの**復旧・復興に向けた事業者の取り組みを映像で発信し、応援消費の拡大にもつなげる**

石川の地酒セミナー・飲み比べ体験

県内酒蔵の蔵元や杜氏から話を聞きながら、魅力ある地酒を味わう（無料）

8月27日(水) 鶴野酒造店（能登町）

8月28日(木) 日吉酒造（輪島市）

8月29日(金) 車多酒造（白山市）みおや

8月30日(土) 福光屋（金沢市）、御祖酒造（羽咋市）

五感で楽しむ金沢の和菓子づくり体験

老舗菓舗の職人から教わる上生菓子の練り切り体験（金沢市と連携）（無料）

8月27日(水)～31日(日) 吉はし、落雁 諸江屋 ほか

食を彩る伝統的工芸品の特別展示

山中漆器の大丸盆をはじめ、輪島塗や金沢漆器など県内老舗料亭の器を展示

8月27日(水)～31日(日) ブース内で常設展示



山中漆器の大丸盆

大阪・関西万博への出展 (石川県催事 特設サイトの開設)

- ・大阪・関西万博における**県催事**を紹介する**特設サイト**は、**本日10時より公開**
- ・「食文化」イベントにおける**万博限定特別料理**の**予約受付も特設サイトで行う予約受付は、7月22日(火)19時から開始**

※別途、万博会場への来場日時予約（チケット購入）が必要となります。

特設サイトの掲載内容

- イベントの詳細情報
- 各企画のタイムスケジュール
- 「食文化」イベントのランチ・ディナーの予約
⇒**7月22日(火)19時より予約受付開始**

特設サイトはこちらから



※サイトイメージ

○ 酒造りに対する支援について

- 本県は、^{の と とうじ}「能登杜氏」の匠の技と、豊かな自然が生み出す良質の水を有する日本屈指の酒どころであり、**伝統的酒造りのユネスコ無形文化遺産登録 (R6.12.5)**などを追い風に、石川の食文化の1つとして注目が高まっている
- 一方で、県内の酒蔵では、近年の米の急激な価格高騰に対し、製品への価格転嫁が追い付かず**「酒蔵経営における上昇コストの緩和」**が課題
- 本県を代表する伝統的な食文化の1つである酒造りの継続を図るため、必要な支援を行う

① 上昇コストの緩和

価格転嫁を図ることができなかった
R6年度の酒米の価格上昇分を支援

② 価格転嫁の促進

価格転嫁に向けた環境づくりのため、
石川の地酒をPRする取組を支援

③ 生産の拡大

酒蔵のニーズに対応した県産酒米の
作付拡大を支援

食文化を支える農林水産物の魅力発信

- 県内では金沢駅、首都圏や関西圏では復興フェアや市場などでトップセールスを実施し、食材の魅力や食文化を発信
- 首都圏のホテルやレストランのシェフとの商談会、首都圏に加え新たに関西圏でも開催す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、観光客が多く、「百万石の極み」をはじめとした農林水産物が豊富に揃う秋に、サケマルシェなどと連携し、新たな食べ方を通して食材の魅力を紹介
- ECサイトにおいて能登野菜や発酵食品などの販売を促進し、県内外の消費者に広く魅力を発信

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県内外の消費者にも広く発信



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



首都圏のホテルでの商談会
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・関西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



SAKE
MARCHE
NOTO・KANAZAWA・KAGA



サケマルシェ
サケマルシェと連携した魅力発信
県産ブランド食材「百万石の極み」の
お酒に合う食べ方の提案



ECサイトを通じた県産食材の販売促進
日本最大級の産地直送通販サイトを
活用し、県産食材の販売を支援

令和7年度 金沢市の主な取組



令和7年7月18日
金沢市経済局

令和7年度の主な取組

官民が連携して、金沢の豊かな食文化の継承と振興を図るため、
10月を「**金沢食文化月間**」とし、
その核となるイベントとして、新たに**食の祭典**を開催予定。

次代を担う子どもたちや若い世代、来街者などに、
「味わう」・「学ぶ」・「作る」などの様々なアプローチで
食文化を体験できる機会を提供し、その魅力を国内外に発信することで、
金沢の食文化の発展と更なる**ブランド力向上**をめざす。

(1) 金沢食文化月間

名称

金沢食文化月間

期間

令和7年10月1日（水）～31日（金）

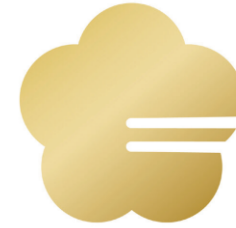
内容

食に関する官民の取り組みを一体的にプロモーション

- ・統一キャッチフレーズの活用
- ・パンフレットや公式HP・SNSでの発信
- ・金沢駅でのタペストリー掲示 など

連携事業

兼六園内飲食店 統一メニュー企画、カナザワあんこ市、朝ごはんプロジェクト、金沢農業まつり、食育フェア、料理講座（中高生向け・市民向け） など



さあ、金沢の
おいしい秋へ

10月は金沢食文化月間



(2) 食の祭典 (食文化月間の核となる魅力発信イベント)

イベント名称

「KANAZAWAおいしいフェスタ」

主催

金沢市、金沢食文化月間・食の祭典実行委員会

日程

令和7年10月18日(土)・19日(日)

会場

しいのき緑地、市役所第二本庁舎、近江町市場

内容

飲食ブース、ドリンクブース、マルシェ、能登復興支援、
フォーラム、ワークショップ



KANAZAWA
おいしい
フェスタ
2025.10.18^{SAT}-19^{SUN}



●飲食ブース/ドリンクブース【しいのき緑地】

- ・金沢の郷土料理をアレンジした料理や地元食材を使用したオリジナル料理など
- ・和食をメインにしつつ、その他のジャンルの店舗も幅広く選定
- ・地酒、クラフトビール、クラフトワイン、クラフトジンなど
金沢で製造されたアルコールや、それらを使ったカクテル、ノンアルコールカクテル など



●マルシェ【しいのき緑地】

- ・和菓子（どら焼きなどの実演販売、朝生菓子のセレクト販売 など）
- ・地元食材・調味料をつかった商品 など

●能登復興支援【しいのき緑地】

- ・金沢駅あんとに6月にオープンしたのと復興支援Station
- ・能登に関する商品を販売する事業者（キッチンカー） など



●フォーラム【しいのき迎賓館】

- ・若い世代に発信力のある料理家を講師とした講演
(案) 外の視点からみた金沢の食文化、家庭で料理をつくる楽しさ

●ワークショップ【金沢市役所第二本庁舎、近江町市場】

- ・子どもや若い世代が楽しく学べる体験講座
和菓子づくりと茶道を組み合わせた体験、お醤油搾り体験、糰のお漬物作り体験 など



金沢食文化月間、食の祭典「KANAZAWAおいしいフェスタ」 広報発信

- ・公式Instagram 5月開設 随時投稿中 【アカウント】 kanazawa_gochisou
- ・公式ホームページ 7月下旬公開予定
- ・ポスター、パンフレット等 9月上旬より順次配布
- ・金沢駅タペストリー 10月1日より掲出予定



公式Instagram



@KANAZAWA_GOCHISOU



公式ホームページ



金沢駅「もてなしドーム」
タペストリー掲出予定
(景観審査会 審査前)

- 加賀料理が、国無形文化財へ登録された暁には、本県の食文化に注目が集まることとなる。
- 「誘客」「食材」「工芸品」などの分野で、施策の相乗効果を高めていくため、加賀料理をテーマに、どのような取り組みが考えられるか。
- 加賀料理の他に、本県の食文化の魅力発信等に、どのように取り組むか。