

第5回石川県食文化推進本部会議

日時 11月11日(火) 13時00分～14時00分

場所 県庁1110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 加賀料理について
- 5 今後の取組に関する意見交換【非公開】
- 6 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 (代理：次長 原 敬)
	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	係長 天満伸幸
	羽咋市 産業建設部長	前 田 剛 克	商工観光課長 寺井 賢成
	かほく市 地域政策部長	千 田 聡	地域創生課 主査 村西 研郎
	白山市 産業部長	大 藪 清 史	
	能美市 産業交流部長	中 川 真	観光交流課長 前田 あす香
	野々市市 地域政策部次長 兼地域振興課長	木戸口 浩 士	
	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	大 家 英 明	
	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	
	穴水町 観光交流課長	小 林 建 史	主任 山岸亜紀
	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長	向 井 豊 人	

※一部代理出席有

- ◆ 藩政期から受け継がれてきた本県の食文化は、「文化立県石川」を構成する重要な要素であり、国内外に誇れる本県の大切な財産
- ◆ 令和5年4月、文化庁の動きに呼応し、部局横断で食文化推進本部（本部長：徳田副知事）を立ち上げ、具体の取り組みを実施
- ◆ 「加賀料理」については、令和5年から、文献調査や料理店に出向いた現地調査、アンケート調査を実施し、本年5月に調査結果をとりまとめ、文化庁へ提出

本年7月末、文化財登録に必要となる保持団体として、**料理人等約60人で構成する加賀料理技術保存会が設立**（事務局は県が担う）

10月24日（金）、**文化審議会は、「加賀料理」を国無形文化財へ登録するよう文部科学大臣に答申**し、年内に答申どおり登録される見通し

- **加賀藩と武家に由来する**治部煮などの**「料理」**
- 料理を引き立たせる九谷焼や輪島塗など**伝統的工芸品の「器」**
- 掛け軸や花で節句や季節を表現するなど、**お客様への「もてなしの演出」**

これらが一体となった、いわば**総合芸術**

<京料理との違い>

「公家ではなく、加賀藩と武家に由来する料理」「地域の伝統的な美意識に沿った華やかさ」



加賀料理の品目



輪島塗



女将による出迎え



料理屋のしつらい

県では、今後、加賀料理を次代に継承するため、「**若手料理人の確保・育成**」や「**加賀料理の魅力発信**」の取り組みを、加賀料理技術保存会とともに実施

若手料理人の確保・育成

学生や、料理店で働く若手を対象に、

○ベテラン料理人との交流会の開催

○実際の調理の技を学ぶ研修会の開催



ベテラン料理人による研修（イメージ）

加賀料理の魅力発信

親子など幅広い層をターゲットに、

○記念フォーラム（令和8年1月24日(土)）の開催

・著名な料理人によるトークショー

・料亭の女将や学識経験者が加賀料理の未来を語るパネルディスカッション など

○PR動画や、いしかわ伝統工芸フェア

（令和8年2月6日(金)～8日(日)）での特別展示



大阪・関西万博での展示

加賀料理の無形文化財登録を契機として、
加賀料理を活用した旅行商品造成を支援し、観光誘客の拡大につなげる

いしかわ旅行商品プロモーション会議（10/27）

○旅行会社 18社が参加

→加賀料理の魅力を紹介、旅行商品の造成を働きかけ

<エキスカーションの実施（10/28～29）>

金沢市内の老舗料亭において、専門のスタッフが解説する、
器や道具の特別展示のプログラムを体感

会議でのプレゼンの様子



検討中の今後の更なる取り組み(案)

○ 加賀料理を組み込んだ旅行商品の造成を支援



これまで、重要無形文化財の指定は、「芸能」と「工芸技術」の2分野に限定

R7	<ul style="list-style-type: none"> ■文化審議会で答申（10月） 「重要無形文化財の指定並びに保持者及び保持団体の認定の基準」に 「生活文化」の基準を追加 1 重要無形文化財の指定基準 <ul style="list-style-type: none"> 生活文化（文化芸術基本法（平成十三年法律第百四十八号）第十二条に規定する生活文化のうち無形の文化的所産をいう。以下(2)及び(3)において同じ。）のうち次の各号の一に該当するもの <ul style="list-style-type: none"> (1) 芸術上特に価値の高いもの (2) 生活文化に係る歴史上特に重要な地位を占めるもの (3) 芸術上価値が高く、又は生活文化に係る歴史上重要な地位を占め、かつ、地方的又は流派的特色が顕著なもの 2 重要無形文化財の保持者又は保持団体の認定基準 <ul style="list-style-type: none"> ○保持者 <ul style="list-style-type: none"> （1）重要無形文化財に指定される生活文化（以下単に「生活文化」という。）を高度に体得している者 (2) 生活文化を正しく体得し、かつ、これに精通している者 (3) 二人以上の者が一体となつて行う生活文化について、これを高度に体得している者が構成している団体の構成員 ○保持団体 <ul style="list-style-type: none"> 生活文化の性格上個人的特色が薄く、かつ、当該生活文化を保持する者が多数いる場合において、これらの者が主たる構成員となっている団体 ■年内めどに発効（官報告示）
R8以降	<ul style="list-style-type: none"> ■基準をもとに文化庁で検討、分野・候補を選定 <li style="text-align: center;">▼ ■「食文化」を含む「生活文化」を重要無形文化財に指定し、保持者（いわゆる人間国宝）を認定

金沢食文化月間について



五感に
ごちそう
かなざわ

令和7年11月11日
金沢市経済局

(1) 金沢食文化月間の主な取組

味わう

- 金沢食文化月間オープニングセレモニー（10/1）
食文化月間開幕にあわせ、和菓子や押し寿司、日本酒等をふるまうイベント



オープニングセレモニー

つくる

- 金沢甘えび美食めぐり（10/1～31）
人気の和食店が創作する金沢甘えびの料理を味わうフェア
- 伝統料理体験 お寿司セミナー（10/13）
ハレの日に食されてきた金沢伝統の「押し寿司」や「細工寿司」の調理体験講座
- 専門学校生による新メニューの開発プロジェクト（10/18/19）
金沢食藝研究所と県内調理師専門学校が連携し、
学生の視点で郷土料理をアレンジした料理を考案して食の祭典に出店



お寿司セミナー

学ぶ

- かなざわ食育フェア（10/18）
野菜を使った簡単レシピの調理デモンストレーション&試食や体験を通して、
楽しみながら望ましい食習慣への理解を深める
- 「わがしアイディアコンテスト」一般投票（10/1～31）
市内小学校4～6年生を対象にオリジナル和菓子のアイディア・デザインを募集



専門学校生メニュー開発



さあ、金沢のおいしい秋へ 10月は金沢食文化月間



味わう awabiru

1 金沢食文化月間 オープニングセレモニー
10月1日 11:00~12:00

会場 JR金沢駅もてなしドーム
問い合わせ 金沢市産業政策課 TEL 076-220-2204

「金沢食文化月間」の開幕を記念して、オープニングイベントを金沢駅で開催。和菓子や押し寿司、日本酒などを振る舞います。



2 石川の地酒と 美食の祭典サケマルシェ
10月4日 10:30~17:30

会場 しいのき迎賓館、しいのき緑地
問い合わせ サケマルシェ実行委員会(石川県酒造組合連合会内) TEL 076-251-2115

酒どころ石川県内で作られた26の酒蔵の日本酒が集まるイベント。いろいろな銘柄を飲み比べてお気に入りの一杯を見つけませんか。会場では、日本酒に合う料理を提供する飲食店も数多く出店します。
※20歳未満の方の飲食は固くお断りします。スタッフ/飲酒運転



1 伝統料理体験 お寿司セミナー
10月13日 13:00~15:30

会場 近江町ふれあい館 キッチンスタジオ
問い合わせ 金沢市産業政策課 TEL 076-220-2204

※参加費1,000円、事前申込制、定員24名、対象:中学生~40歳以下の市民

ハレの日に食えてきた金沢伝統的「押し寿司」や「細工寿司」の調理体験講座です。寿司職人の手ほどきを受けながら、おいしい寿司を作ってみませんか。



2 おうちでかんたん! 郷土料理体験セミナー
10月18日 10:30~13:30

会場 近江町ふれあい館 キッチンスタジオ
問い合わせ 金沢市産業政策課 TEL 076-220-2204

料理研究家のおしおひろこ氏による調理体験講座です。治部煮や加賀れんこんのすり流し汁など、金沢の郷土料理を自宅にある食材で簡単に作ってみませんか。



3 2025 金沢農業まつり
10月19日 9:00~15:00

会場 JA金沢市本店
問い合わせ 2025金沢農業まつり実行委員会 TEL 076-237-3953

とれたて農産物直売、キッチンカー等の出店、抽選会、ステージイベントなど、金沢の農産物の魅力に触れることができる様々な企画を開催します。



4 カナザワあんこ市 2025
10月25日 10:00~16:00(予定)

会場 近江町いちば館広場
問い合わせ カナザワあんこ市実行委員会

和菓子のまち・金沢で、1日だけ開かれる「あんこ」のマーケット。定番からちょっと意外なアレンジまで、さまざまなおいしいあんこが一堂に。気軽に立ち寄って、新しいあんこに出会う。心がほだされるような、甘やかなひとときをどうぞ。



3 金沢料理職人塾 市民向け料理講座
10月22日 13:00~15:00

会場 近江町ふれあい館 キッチンスタジオ
問い合わせ 金沢料理職人塾事務局 TEL 090-2373-0629

※参加費2,000円、事前申込制、定員24名

プロの料理人による調理体験講座です。地元の食材を使って、金沢の郷土料理やデザートを作ってみませんか。



4 FOODEX「いしかわの食材を使ったお弁当イベント!」おべんとうde良弁当
10月29日 10:00~16:00

会場 JR金沢駅もてなしドーム地下広場
問い合わせ 石川県飲食業生活衛生同業組合 事務局 TEL 076-231-4474

石川県の食材を使ったオリジナルお弁当のコンテストを開催します。会場では県内飲食店の特別弁当も販売します。出張輪島朝市や能登原を使った振る舞い豚汁も。世界の共通語となった「お弁当」を通して新たな石川の食の魅力を発見しませんか。



5 加賀野菜「五郎島金時」のレシピ開発・動画配信

公開先 料理家、動画クリエイターはるあんのYouTubeチャンネル
問い合わせ 金沢市農業水産振興課 TEL 076-220-2213

加賀野菜「五郎島金時」の認知度向上、販売促進のため、誰でも簡単に楽しくおいしく作れるレシピ動画を制作しました。



5 第3回「金沢食文化歴史探訪」
10月29日 12:00~14:30

会場 金城樓
問い合わせ 金沢調理師会・金沢料理職人塾(森川 090-1636-5152)

※参加費15,000円(ワンソフトドリンク付き) 事前申込制(電話受付、10/20まで) 定員20名程度

江戸時代より北前船に乗って様々な食材が往来し、発展した金沢の食文化。その文化を受け継ぐ料理で、金沢の食を召し上がってみませんか。



6 金沢の宿・おいしい朝ごはん「郷土を味わう」
10月1日~31日

会場 市内15カ所の旅館・ホテル
問い合わせ 金沢市旅館ホテル協同組合 TEL 076-221-1147

その土地ならではの食事を味わうことは、旅の醍醐味のひとつです。金沢市旅館ホテル協同組合に加盟する旅館・ホテルは、朝ごはんを通して金沢の食文化を発信しています。お米や野菜、海の幸、味噌、醤油などの発酵食といった地元産の食材からこだわりの器まで、心づくしの朝ごはんではんでお客様をおもてなします。金沢での一日を、おいしい朝ごはんから始めませんか。



1 加賀茶道と和菓子に学ぶ もてなしのこころ ー金沢食文化月間連携 公開講座ー
10月4日 14:00~16:00

会場 金沢市文化ホール 茶室 開清庵
問い合わせ 金沢学院大学 TEL 076-229-8907

※参加費1,000円(高校生無料)、事前申込制、定員40名、対象:高校生以上

加賀茶道の世界に触れながら、通常の茶席または立礼による点前を体験します。茶席に欠かせない和菓子を味わいながら金沢に根ざす茶の湯の文化と、「もてなし」の心について理解を深めましょう。



2 KOGEI7エスタ!
10月11日~12日 10:00~17:00

※最終日は16:00閉場

会場 しいのき迎賓館 しいのき緑地
問い合わせ 金沢市クラブ政策推進課 TEL 076-220-2373

職人や作り手の技術や工芸品を見て・触れて・体験して、「工芸のまち・金沢」を再発見しませんか。



7 殿様が愛した 茶と菓子 in 兼六園
10月1日~31日

会場 兼六園
問い合わせ 兼六園観光協会 TEL 076-221-6453

歴代藩主が兼六園で茶会を楽しましだことにちなみ、お殿様が好んだ「吉祥の菓子」を特別に再現。抹茶と合わせ期間限定で販売します。350年前の兼六園は、藩主が日々の政務を離れて、ひととき心を癒した場でした。茶の湯と庭園を解説したおもしろ遊覧。通常の名所見物とは一味違う楽しみ方を体験してみませんか。



8 金沢甘えび美食めぐり
10月1日~31日

会場 市内9カ所の飲食店
問い合わせ 金沢市農業水産振興課 TEL 076-220-2213

金沢甘えびの鮮やかな色合いや飛び跳ねるような勢いをそのまま活かし、見た目にもその旨さが伝わる金沢甘えび料理を人気の和食店が創作しました。美食を訪ねて各店を巡るフェアです。



3 かなざわ食育フェア
10月18日 10:00~15:00

会場 近江町交流プラザ
問い合わせ 金沢市地域保健課 TEL 076-234-5102

野菜を使った簡単レシピの調理デモンstrーション&試食や体験などを通して、楽しみながら望ましい食習慣への理解を深めましょう。



4 「わがしアイデアコンテスト」 一般投票
10月1日~10月31日

会場 WEB投票または金沢市役所内の投票箱
問い合わせ 金沢市産業政策課 TEL 076-220-2204

市内小学校4~6年生が考案した、オリジナル和菓子のアイデアの中から、あなたが食べたいと思う和菓子に投票ください。優秀作品は和菓子職人の手によって再現され、限定販売を予定しています。



楽しむ tsukuru

学ぶ manabu

(2) 食の祭典「KANAZAWAおいしいフェスタ」

期 間 令和7年10月18日(土)・19日(日)

会 場 しいのき迎賓館・しいのき緑地、金沢市役所第二本庁舎 ほか

内 容 市民や来街者に金沢の豊かな食文化を体験できる機会を提供する
飲食ブースやマルシェ、ワークショップを実施



KANAZAWA

おいしい
フェスタ

2025.10.18^土-19^日



- ・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、地元酒蔵の地酒や地元で製造されたアルコール類を提供
- ・**若手店主、若手経営者の店舗**を中心に来店



「鯛の唐蒸し」のアレンジ料理



「なすそうめん」のアレンジ料理



金沢甘えびを使用した料理



若手店主による出店



専門学校学生とのメニュー開発



地酒や地元製造のアルコール類

- ・ 伝統的な生菓子や、実演による和菓子の販売
- ・ 地元食材・調味料をつかった商品等の販売



「五色生菓子」



和菓子の実演



地元の和菓子や発酵餡を使用した商品



「金沢かがやきブランド」認定商品

能登復興支援

- ・ お菓子や干物、調味料など、能登の地元商品の販売
- ・ 和倉温泉の旅館で愛用していた器やカップの販売
- ・ 能登の商品を販売するキッチンカーの出店



旅館愛用の食器



能登の商品



能登のキッチンカー

「はるあんと探す 金沢のおいしいヒミツ」

登壇者 **はるあん 氏（料理家、動画クリエイター）**

- ・ YouTubeチャンネル登録者数100万人
Instagramフォロワー19.2万人
- ・ **加賀野菜を使用したオリジナルレシピ動画を配信中**

内 容 加賀野菜を使用したレシピ制作の体験談や
外から見た加賀野菜の魅力について



五郎島金時のレシピ動画

「さつまいも最高！お芋好きのための大満喫レシピ3品」

はるあん 氏 YouTubeチャンネル

(<https://www.youtube.com/watch?v=v05DudRbvqg>)



ワークショップ

●和菓子づくり+茶道体験

- ・和菓子づくりの体験講座（一部、茶道体験を組み合わせ）

和菓子：上生菓子づくり、生落雁づくり

茶道：お点前披露・茶道体験

- ・対象：親子

- ・協力：金沢大学 茶道部



●お醤油搾り体験

- ・大野醤油の体験講座

- ・対象：子どもから大人まで



●糀のお漬物作り体験

- ・野菜を糀に漬ける講座

- ・対象：子どもから大人まで

