

## 研究論文

# まちづくりと文化創造に関する一考察

— 福井県小浜市「食のまちづくり」の事例を参考にして —

A Study on the Community Development and Cultural Creation  
— Focusing on the Community Development of Foods in Obama FUKUI —

杉山 友城\*

- I. 「食のまちづくり」への着眼
- II. 持続可能な「まちづくり」「文化創造」の視点
- III. 小浜市「食のまちづくり」の構想と枠組み
- IV. 「食のまちづくり」の多彩な展開と人づくり
- V. 「食のまちづくり」の示唆
- VI. 持続可能な「まちづくり」と「文化創造」の実現に向けて  
おわりに

杉山 (2019) 「地域経営と文化創造への視座」に残された課題は、文化創造地域を構築するための戦略的な展開、実行管理、組織的な管理の視点といった方法論にまで踏み込めていないことであつた。

そこで、小論では、市民協働による創造的な「まちづくり」に取り組む福井県小浜市の事例を主として参考（足がかり）にして、「まちづくり」や「文化創造」を実現するためのあり方とやり方の視点を得る試みを行った。1) なぜ、福井県小浜市の事例を参考にするのか。2) 「まちづくり」と「文化創造」を持続的に展開するための視点とはなにか。3) 小浜市「食のまちづくり」の枠組み・展開を整理し、得られる示唆はなにかの3点を提示している。

そして、これらの作業を通じて「まちづくり」においても「文化創造」においても、「制度やプログラム」「運用能力」「地域的雰囲気」を個別に考えるのではなく、これらを三位一体として捉えなければならないという視点を得た。これが小論の成果である。

ただ、特定の単一事例や限られた当事者から得られた内容を取り上げ、理論化を試みたものであるため、今後も他の多くの当事者や事例研究や分析を積み重ねたうえで、理論の更なる洗練化が必要である。

**キーワード：**まちづくり、文化創造、持続可能、食、異世代交流

---

\* 福井県立大学 地域経済研究所

## はじめに

日本海側の海岸線沿いを眺めると、福井県と京都府にまたがり、日本海側唯一の大規模なりアス式海岸が続いている。福井県の北部西端の越前岬と京都府北端の経ヶ岬までの海岸線沿いと、および、海上を直線で結んだ海域が「若狭湾」である。湾内には敦賀湾、世久見湾、小浜湾、矢代湾、内浦湾、舞鶴湾、宮津湾などの支湾があり、観光名所として日本三景の一つ天橋立、日本三大松原の一つ気比の松原を含む。

他方、若狭湾沿岸には、敦賀、美浜、大飯、高浜など、計14機の原子力発電所が集中している。

この若狭湾沿岸に位置する市のひとつに、福井県小浜市（人口3万人弱）がある。当市は、かつて「御食国（みけつくに）」と呼ばれ、若狭湾の恩恵を受けることで得た、豊富な海産物や塩を朝廷に献上していた。また、小浜と京都と結ぶ「鯖街道」を通じて、海産物などを都へと運んでいた。古代から現在に至るまで、小浜産の海産物は「若狭もの」や「若狭の美物（うましもの）」と呼ばれ、高級食材としての地位を得ている。この豊かな食材（地域資本）を活かし、地域独自のさまざまな郷土料理や行事食、「へしこ」や「なれずし」といった食材の加工技術が、小浜では連綿と大切に受け継がれている。

また、原発を保有する近隣の市町とは異なり、2000年には「小浜がもともと持っているものを活かしたまちづくり」を掲げ、御食国や鯖街道といった誇るべき歴史に裏づけられた食や文化を中心にしたまちづくりの取り組みが注目を集めている。小浜市「食のまち

づくり」が、それである。

北陸に冬の足音が聞こえ始めた2019年11月10日（日）と12月7日（土）、福井県立大学経済学部の1年生35名（教養ゼミ履修生）を2班に分けて、午前10時に永平寺キャンパスを発ち、午後1時から5時半まで、小浜市（御食国若狭おばま食文化館）に直接訪問し、現地学習を行った。小浜市食のまちづくり課・中田典子課長の講話や、郷土食である「くずまんじゅうづくり」、「若狭塗箸の研ぎ出し体験」などを通じて、地域資本を活かし、育まれた独自のまちづくりや文化創造とはなにかのヒントを得ることができた。

しかも、「食のまちづくり」を軸に、地域創生に取り組む、市民の創意工夫や実践によって、グローバルな範囲の交流拠点へと変貌し続ける姿を目の当たりし、目を見開いた。

なお小論は、筆者が小浜市商工振興課時代（2004-08年）に多くの方々から伺い知ったことの記憶を風化させず、記録しておくものでもある。何よりも、主として、最近行った学生との現地学習で得た学びや気づき、小浜市からの提供資料をベースに「食のまちづくり」をひとつの参考モデルと位置づけて「まちづくり」と「文化創造」のあり方とやり方とはなにかにアプローチしたものである。

## I. 「食のまちづくり」への着眼

### 1. 「食のまちづくり」とはなにか

「食のまちづくり」とは、なかなか響きが良い、魅力的な言葉である。食を軸にしたまちづくりを実践する市町は、日本国内にいくつか見られる。館山市（千葉県）、守谷市（茨

城県), 米原市 (滋賀県), 伊万里市 (佐賀県), いちき串木野市 (鹿児島県), 置戸町 (北海道), 三川町 (山形県) などである。

しかし、「食のまちづくり」とは、比較的に新しい言葉であり、公式に登場するのは、2000年8月と言えよう。地方分権時代を迎え、特色あるまちづくりが求められる中、福井県小浜市で、村上利夫氏が市長に就任した時とされる。翌2001年9月には、全国で初めて、食をテーマにした条例「小浜市食のまちづくり条例」が制定された。

ちなみに、日本において「食」に対する関心が特に高まったのは、2001年9月以降であろう。国内初のBSE報告に始まり、翌年2002年には、食品偽装表示事件が多発した。「食の安全・安心」神話の崩壊である。これを受け、2003年6月には「食品安全基本法」が制定され、同年7月には内閣府に「食品安全委員会」が設置された。

つまり、小浜市の「食のまちづくり」は、国内のトレンドよりも先行する形でスタートしたとみなすことができる。

## 2. 小浜市「食のまちづくり」との出逢い

筆者が小浜市「食のまちづくり」に初めて接したのは、2004年4月であった。小浜市役所の専門職として商工振興課 (当時) に赴任した時である。当時の小浜市役所内 (商工振興課との並び) には、「市民まちづくり部・食のまちづくり課」が設置されていた。農林水産省から出向していた課長、食育を推進する専門職 (政策専門員・食育担当) の女性が活躍していた。

彼、彼女は、小浜市内での食のまちづくり

推進にとどまらず、全国各地の市町との食を通じた交流を積極的に展開していた。静岡県富士宮市と「食のまちづくり交流宣言」を、三重県伊勢市、志摩市、鳥羽市、南伊勢町、兵庫県洲本市と「御食国サミット協定」の締結、「全国食のまちづくり大会」の開催などである。

さらには、食のまちづくりが注目を集め出し、2007年10月より放送されたNHK連続ドラマ小説「ちりとてちん」の舞台として選ばれるなど、食の枠を超えた分野にまで、影響が拡張していった。

しかし、2008年の市長交代を機に、食のまちづくりの筆頭部署であり、小浜市行政の象徴とも言えた「市民まちづくり部」は、組織・機構の再編によって消滅し、産業部へと名称が変更されている。また「食のまちづくり課」は企画部へと移行することで、事実上、縮小された。しかし、その後も、小浜市の食のまちづくりは、決して、歩みを止めることなく、取り組みは、量的にも質的にも、さらに高まっていった。

## 3. さらに前進し続ける、小浜市「食のまちづくり」

近年は、2015年の「ミラノ国際博覧会」に自治体単独で出展。日本館において、若狭塗箸とともに、現地の子供を対象とした「キッズ・キッチン」 (詳細後述) を実施した。その他「日本の食育」として半年間の会期中、若狭塗箸が日本館内のレストラン、フードコートで採用され、「キッズ・キッチン」は外国語解説つきで世界に発信された。2018年には、農林水産省の「農泊 食文化海外発

信地域(SAVOR JAPAN)」に認定。さらには、同年に「立命館大学と小浜市が食教育プログラム実施のための連携協力に関する協定を締結」し、同大学食マネジメント学部の学生約400名が、小浜市をフィールドに、小浜市における食のまちづくりの推進、食文化をテーマにした課題発見・解決型学習などの実践的な学習の展開、政策に関する共同研究などをともに実施し始めている。また「ブルーパーク阿納」(若狭路海の「食」の体験交流施設)には、約6000人の体験型の観光客が毎年訪れるようになった。

他方、小浜市の取り組みに習って、「食のまちづくり」「食育のまちづくり」「食と農のまちづくり」などを標榜し、実践する地域も多く現れている。

小浜市の「食のまちづくり」が、なぜ歩みを止めることなく、拡張しているのか。その取り組みに内包している要素を整理することは、他の地域における「まちづくり」や「文化創造」、そして、これらを持続的に推進して行くため視点を得るのに、大いに参考になるのではないだろうか。

## II. 持続可能な「まちづくり」「文化創造」の視点

### 1. 「まちづくり」の原則

日本において「まちづくり」という言葉が登場するのは、1950年代であろう。当時、中央主導(トップダウン型)の「都市計画」に限界が生じ、他方、経済発展優先の政策による都心への人の一極集中、大規模建造物による居住環境の疎外、環境破壊など、市民の

生活環境が脅かされる事態が発生していた。そうしたなかで、これらの問題に対応する方法として、1960年代以降、多くの首長が、「都市計画」という言葉を用いず、「住民自治」「市民参加」(ボトムアップ型)を前提とした「まちづくり」を掲げ、支持を得るに至る。「まちづくり」という言葉には、参加の側面が色濃く含まれている。

また、小林[2006]は、「まちづくり」を「地域における、市民による、自律的・継続的な、環境改善運動」と定義している。そのうえで、重要なのは「地域における」「市民による」という点になり、地域市民が安全安心・福祉健康・景観魅力のための環境改善運動を、自分たちが自律的に、継続的にやり続けることが「まちづくり」であるという。

すなわち、「まちづくり」とは、1) 地域、2) 市民、3) 自律、4) 継続の4要素が原則であり、この原則に従い、市民生活に関わる広範な領域で総合的に取り組む活動・運動であると言えよう。

### 2. 「文化創造」を可能にする「異世代ネットワーク」の構築

杉山[2019]は、「文化とは、我々一人ひとりの活動やその活動(自然や他者とのつながりをも含む)から得た価値観や知恵の蓄積、およびその集まり」であり、「世代と空間を超えた、人と人との間で取り交わされる、財と財、知と知、財と知の等価交換。そこから知の循環、知のストックが生まれ、さらに等価交換が行われる。この循環と、循環から新たな文化が生まれる姿」を「文化創造」としている。

そもそも、杉山が「文化創造」に注目する背景には、人間中心の社会「Society5.0（創造社会）」の到来や、「消滅可能性都市」という言葉が誕生するほど、地域崩壊が進む現状への対応が急がれるのではないかという問題意識がある。

先端の文明（AIやIoTなど）を使いこなしながら、地域固有の文化を残し、磨き、さらに進化・深化させることで、地域価値を高めること。これを実現する新たな社会経済システムの構築に不可欠な要素のひとつとして「文化創造」を想定している。

超高齢社会が到来した日本には、かけがえのない地域固有の文化の伝承者であり、保有者である高齢世代が多くいる。彼ら彼女らが獲得した知恵やノウハウ（文化資本）を、次世代に受け渡していく。この循環を通じて、次世代が新たな経済資本を増幅させるには、どうすれば良いのだろうか。また、どのようにして何世代にも渡って、この循環を維持・継続させていけばよいのだろうか。地域固有の文化を軸にした、異世代ネットワーク（交流空間）の構築が望まれる。

### 3. 地域資本の調達・運用と付加価値確保の循環

「まちづくり」と「文化創造」の視点で共通することは「持続的か否か」ということである。では、持続的な「まちづくり」や「文化創造」を実現するには、どうすべきであろうか。経営（特に、企業経営の財務）視点から、整理しておきたい。というのも1970年代後半、国主導から地域主体の地域政策への転換が急がれ、この背景から発生した「ま

ちづくり」への注目は、地域経営への注目と軌を一にしている。

元来、経営とは、企業経営を指し、営利追求を前提としてきた。しかし、その行き過ぎは、企業不祥事にとどまらず、地球温暖化や社会・経済の格差拡大、地域の衰退など、人間社会に深刻な問題をもたらした。経営とはなにかが改めて問われている。持続可能な企業経営を実現するために、営利のみならず、非営利の経営が注目され、経営は新たな意味を持つに至っている。

地域のあり方と、地域運営に新たな経営視点を導入したものが地域経営である。営利・非営利を問わず、地域に存在する多様な要素（資源）を組み合わせ、地域の存続や発展という目的に向かって、地域資源を協働して活用することに他ならない（杉山 [2019]）。

であるならば、持続可能な「まちづくり」や「文化創造」を実現するために、企業経営の財務視点を参考にできないか。

企業経営は、自己資本か他人資本かはさておき、資本の調達から始まる。調達した資本を資産化し運用することで付加価値を生み、適正なコストを遣い、利益を得る。得た利益は、配当、社員還元、未来投資、借入返済、そして、自己資本の厚みを持たせるために内部留保される。

これを、「まちづくり」や「文化創造」に置き換えるとどうか。自己資本とは、地域が保有する経済資本のみならず、文化資本や社会関係資本や自然資本といった「地域資本」に他ならない。また、外部から得られるものが「他人資本=他地域資本」と言えよう。これら資本をどのように運用（資産化し活用）し、付加価値を得るか。また、得た付加価値

を、どのように配分し、どれだけ新たな地域資本を残せるかが問われる。この資本から資産へ、資産を活かした付加価値の獲得。新たな資本の確保・増幅という循環が成り立つ姿を実現することが、持続可能な「まちづくり」や「文化創造」とも言えそうである。

### Ⅲ. 小浜市「食のまちづくり」の構想と枠組み

小浜市「食のまちづくり」という取り組みは、20年目を迎えようとしている。この間、取り組みのスピードや取り組みに投入した熱量には、遅速や多少の差があったことは推察される。ただ、20年に渡って継続してきた取り組みであることは、見逃すことができない。

そこで、Ⅲ章およびⅣ章では、現地学習で伺った講話や、小浜市から提供していただいた資料（小浜市 [2019b]）を整理し、「まちづくり」や「文化創造」の方法を考察するうえでヒントを得たい。

#### 1. 食による人づくり

小浜市「食のまちづくり」の基本的なコンセプトは「食による人づくり」である。小浜市の有形・無形の食資源（地域資本）を、価値あるものと認識し、市民が改めて確認、共感しあう。多様な地域資本を繋ぎ合わせ（資産化し）、これらを活動の原動力にすることで、まちづくりや文化創造を展開している。

小浜市 [2019b] には、「食のまちづくりのイメージ」として、以下のような記載がある。「食資源（御食国や鯖街道などの歴史や

豊かな食資源、伝統行事や行事食、郷土料理、加工技術など）を養分にして育った幹が『食による人づくり』であり、各種課題（産業振興、環境保全、福祉および健康増進、教育および伝承、観光および交流、食の安全・安心など）を、市民協働による数々の取り組みによって解決していくことで、枝葉が伸び、食のまちづくりという木々が、隆々と育っていく」。

この「食のまちづくり」の中で培われた知恵や創意工夫は、豊かな産業や歴史、文化や働き方、暮らし方を築き上げ、地域の新たな貴重な資本を産み出し続けている。それらは、市民の誇りとなり、市民が小浜市に住み続ける意味、理由にもなるのではないか。

#### 2. 「食のまちづくり」のビジョンと理念

小浜市「食のまちづくり」のビジョンと理念は、以下の「小浜市食のまちづくり条例<sup>1)</sup>」（前文）にある。

「小浜市に暮らす私たちは、先人が守り育ててきた優れた自然環境と伝統文化に感謝し、さらに磨きをかけ、未来につなげていくことが必要です。若狭おばまには、古く、飛鳥・奈良の時代から、宮廷に食材を供給した、全国でも数少ない『御食国（みけつくに）』としての歴史があります。平安時代以降は、『若狭もの』という呼称のもとに、京都の食卓をも支えました。その歴史と伝統は、今も脈々と受け継がれており、若狭おばまは、食に豊かなまちとして発展してきました。地方分権時代の中で、特色あるまちづくりが求められていますが、小浜にないものを外から取り入れたり、急進的にまちづくりを行うの

ではなく、もともとある資源を活用し、市民意識の高揚の中で持続的に進めていくことが必要です。小浜市がまちづくりを推進する上で活用すべき資源は、歴史と伝統を誇る『食』です。持続可能な『食のまちづくり』を創造し、展開していくことが小浜市の将来にとって最も価値の高いものとなります。私たちは、若狭おばまの歴史や風土を理解し、たぐいまれな『御食国（みけつくに）』としての伝統を重んじるとともに、『食のまちづくり』を共通した認識のもとに、自由な発想と絶え間ない学習の中で推進していかなければなりません。市、市民および事業者が主体的に参画し、協働して『食のまちづくり』に取り組むことによって、さらにいきいきとした市民意識を高く、個性的で表情豊かな小浜市を形成することを目標に、この条例を制定します。

この条例（前文）を整理すると、「食のまちづくり」におけるビジョンは「個性的で表情豊かな小浜市を形成すること」であろう。

また、理念は、以下の5点に集約できる。

- ①先人が守り育ててきた優れた自然環境と伝統文化に感謝し、磨き、未来につなげる。
- ②外来型発展や急進的な取り組みはしない。
- ③若狭おばまの歴史や風土を理解し、伝統を重んじる。
- ④自由な発想と絶え間ない学習の中で推進する。
- ⑤市、市民、事業者が主体的に参画し、協働して取り組む。

### 3. 「食のまちづくり」の手法

#### （1）ボトムアップ方式による基本計画の策定

小浜市「食のまちづくり」では、「食」を「食材の生産から加工、流通、料理を経て食事に至るまでのあらゆる段階及び食文化や食に関する伝統、歴史までを含む概念」と位置づけている。また、推進にあたって、6つの柱（キーワード・達成目標）を掲げている。その柱とは、1) 産業の振興、2) 環境の保全、3) 福祉および健康の増進、4) 教育および伝承、5) 観光および交流、6) 食の安全・安心であり、食を通じてこれらの推進・実現を図るというのが「食のまちづくり」の基本概念である。

そもそも「食のまちづくり」は、前市長・村上利夫氏が掲げた市民参加型まちづくりの目玉としてスタートした。小浜市12地区（小学校区）<sup>2</sup>が主体となり、地域振興計画の策定に多くの時間や労力、知恵を費やした。実に3年間に渡る取り組みであり、各地区の「あるもの探し」を行ったという。そうした熟考を重ねてできた振興計画を市が汲み上げ、市全体としての基本計画を策定するという手法がとられた。これは、ボトムアップ方式であり、「住民自治」「市民参加」を前提とした「まちづくり」の条件そのものを満たしている。

この基本計画を羅針盤に、それぞれの地区ごとに特色ある地域づくりが推進された。トップダウンの与えられた羅針盤ではなく、市民自らが創った羅針盤であるため、積極的な市民の参加と着実な成果が得られている。

#### （2）「生涯食育」「義務食育」の実践

こうした市民の参加のもとに推進される「食のまちづくり」には、他方、市が主導して取り組んでいることがある。「生涯食育」がそれである。

ここでいう食育とは、「単に味覚の教育だけでなく、様々な体験を通して食への関心を高め、知識や経験を習得すること」であり、小浜市民の皆が生涯かけてこれに取り組んでいくというものである。ここでのスタンスは「食を学ぶのではなく、食から学ぶ」であり、この点も興味深い。

この生涯食育では、1) 栽培、2) 料理、3) 共食の3点がキーワードとして掲げられている。1) 栽培とは「自然界から物（モノ）を取り出し増殖させる」、つまり農業（代掻き、田植え、稲刈りなど）。2) 料理とは「自然の恵み（食材）を、道具を使って加工」。3) 共食は「コミュニケーションをとりながら皆で食事」という体験をもとに食育を推進していくというものもある。それぞれ、ライフステージ（年代）に沿った食育メニューが設けられている。例えば、幼児期や小中学生には、キッズ・キッチン（幼児料理教室）<sup>3</sup>・ジュニアキッチン、ふるさと料理体験、食に関する指導、農業体験（食農教育）<sup>4</sup>、校区内型地場産学校給食<sup>5</sup>の実施など、である。

食育は、特に感性豊かな幼児期や幼少期からスタートさせることが重要と捉え、この世代が取り組む食育活動は「義務食育」と名づけられている。ちなみに小浜市で誕生した子供は5歳から義務食育がスタートする。

この「義務食育」で特に力を入れ取り組まれているのが「キッズ・キッチン」と呼ばれる幼児の料理体験であり、ハード（身体機能面）とソフト（知識・実践面）、そしてハート（人間力形成面）の育成を目的に行われている。

ハードにおいては、感覚受容体や神経系の発達を目的に「五感（視覚、聴覚、嗅覚、味

覚、触覚）や日本人の繊細な味覚・五味（甘味、酸味、塩味、苦味、旨味）の育成」「脳の活性化（コミュニケーション力、創造力、情操面や抑制力等情緒安定、論理的思考）」を促す。

ソフトは、「食に関する知識の習得」「社会ルールやマナーの習得」「食文化の維持・継承・発展」を、ハートは「モノを作り上げる達成感」「命を感じる心の醸成」「感謝の気持ち等の醸成」を目的としている。そして子供たちを通じて、その親たちを啓発しようという意図も隠されている<sup>6</sup>。

さらに注目しておかなければならないのは、この取り組みが、ライフステージで分類されていることである。市民一律という考え方ではなく、ライフステージごとに適したプログラムを設計した生涯教育として位置づけられているところだろう。活動・学習を継続的な日常へと誘う手法と言える。

### （3）交流拠点「御食国若狭おばま食文化館」

2003年9月、「食のまちづくり」の交流拠点施設として「御食国若狭おばま食文化館」を開設している。小浜湾の穏やかな海面や、上空にはトンビが飛び交い、漁港のある自然豊かな川崎地区に建設された3階建の建物である。

1階はミュージアムとキッチンスタジオ、2階は若狭工房、3階は温泉施設になっている。1階のミュージアムでは、「和食」や「御食国若狭と鯖街道」など、再現料理のレプリカなど、多彩で多様な展示物が並ぶ。また、キッチンスタジオは、「生涯食育」の拠点として、調理体験から各種シンポジウムまで幅広く活用される。多様で本格的な料理ができ

図表1 若狭塗箸の研ぎ出し体験  
(伝統工芸士と福井県立大学の学生たち)



筆者撮影

る各種調理器具や、かまどや魚の干物乾燥機なども設置されている。調理体験では、地元の女性グループが、幼児から大人までに対して調理指導を行っている。女性グループには、「グループマーメイド（約40名）」「キッズ☆サポーター（子育て世代、約20名）」「かけはしサポーター（食文化館のしつらえ）」などがある。

2階の若狭工房では、若狭おばまの食と歴史を支えてきた伝統的工芸品（若狭塗、若狭めのう細工）や郷土工芸品（若狭和紙、若狭瓦）の紹介とともに、それらの制作過程の一部を体験することができる。この体験では、市内で活躍する伝統工芸士や職人が直接対応してくれる（図表1）。

ちなみに、市役所本庁舎から離れた当館内に、小浜市食のまちづくり課の執務スペースが設けられており、交流拠点だけではなく、政策立案拠点という機能を備えていることも、当館の特徴と言えよう。

#### （4）推進役となった「政策専門員（食育）」

小浜市「食のまちづくり」の特徴として見

逃すことができないのは、食育推進の専門職「政策専門員（食育）」の設置である。行政職員（市職員）は、定期的な配置転換によって総務課や土木課、教育委員会など、多様な部署を経験することになる。数年間かけて習得した知識や習熟した業務ノウハウ、構築した人間関係が、部署異動によって不要になってしまうことも少なくない。なによりも、異動を前提とした業務のため、長期的な視野で、ひとつのことに取り組むことができないという影の側面を内包している。

こうした影を取り除くために設置されたのが「政策専門員（食育）」である。小浜市の行政職員として働き続けている限り、部署異動はなく、食育一筋に取り組むことを許された貴重な職である。

小浜市「食のまちづくり」がスタートした時からこの職に就くのが、中田典子氏（現・食のまちづくり課長、御食国若狭おばま食文化館館長）である。小浜市「食のまちづくり」における、重要な人物のひとりと言えよう。中田氏は、小浜市の隣町、若狭町の生まれ。学生時代に若狭から離れ、その後は、県外で暮らしていた。小浜市が「政策専門員（食育）」を募集していることを聞きつけ、住まいが県外であったにもかかわらず、採用試験を受けた。また、今現在も、毎日、1時間以上かけて、小浜へ通っているという。

中田氏の原動力とはなにか。小浜の人たちとの交流、地域や人を豊かにする食が持つ魅力や教育力、人々が食を通じて成長していく姿。なによりも、日常の積み重ねから得られる自身と、地域の人たちと、地域そのものの成長・発達を実感できる価値ある仕事をしているという誇りではないだろうか。

## IV. 「食のまちづくり」の多彩な展開と人づくり

### 1. 「鯖、復活」プロジェクト

かつて小浜市は、「猫でも鯖をまたいで通る」といわれるほど、鯖が水揚げされた地域であった。しかし、近年では、水揚げ量は極端に減少している。鯖の「へしこ」や「なれずし」は、小浜の食文化と伝承されてきた加工技術の象徴である。水揚げ量の減少を憂い、危機意識を持った当事者や協力者が、2017年6月から始めた挑戦が「鯖、復活」プロジェクトである。

地元の漁師、小浜市、KDDI、そして福井県立大学海洋資源学部の4者連携によって、IoT等を活用した養殖による「マサバ」の安定供給体制確立に取り組んでいる。酒粕を混ぜた餌を与えて養殖する鯖は「小浜よっぱらいサバ」としてブランド化されはじめた。

漁業や食品加工といった地域産業の活性化とサイエンスを融合した、新たな取り組みと見えよう。

### 2. 教育・研究の推進支援と関係人口の拡大

移住した「定住人口」でも、観光に訪れた「交流人口」でもなく、地域や地域の人々と多様に関わる人々を「関係人口」と呼ぶ。この「関係人口」の増加に着目した取り組みが、各地で盛んになっている。

2017年11月、小浜市と立命館大学とで連携協力による協定が締結された。2018年4月の立命館大学「食マネジメント学部」新設を見据えてのものであった。

毎年、新入生400名が、入学後の6月に小浜市内で多様な食体験「小浜スタディ」を行う。食文化をテーマにした、課題発見・解決型の実践的な学習に取り組む。学習に使うコンテンツは多彩であり、「食育・食文化」とどまらず、水産業、農業、林業・獣害、観光・インバウンド、環境から、選択する。これらで指南役になるのは、地元の農家や漁師、伝統工芸士、JA職員、事業家などで、小浜市で活躍する人々で迎え入れる体制を整えた。この体制にまで漕ぎつけるには、相当な苦勞や労力が必要であったことが想像できる。

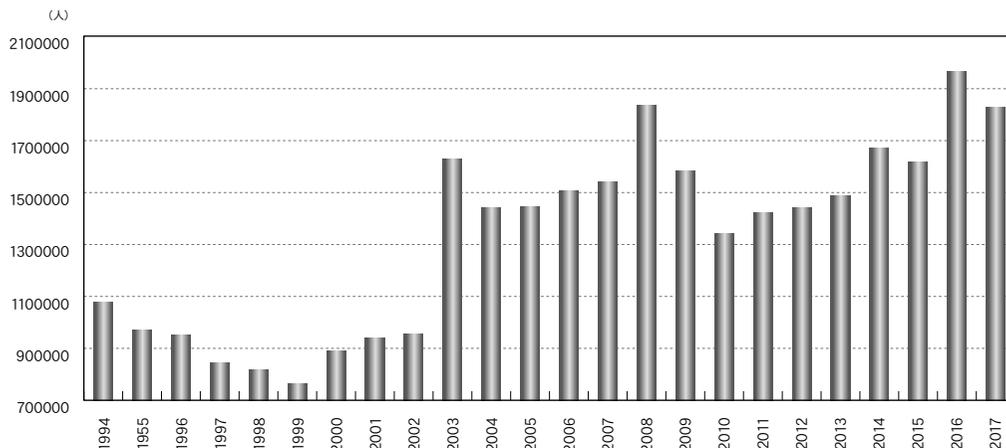
学生は「小浜スタディ」の前に予習を行ったうえで、現地学習に取り組む。また、現地学習を終えた後も、追加調査や指南役との再会のために、小浜に訪れる学生が少なくないと聞く。

さらには、学生と小浜市が共同し、地域政策に関するイベントも実施し始めた。これらの動きは、関係人口の拡大を促し、文化創造の芽になるだろう。

### 3. SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信拠点）の認定

農林水産省が、インバウンド誘致を図る地域を認定する制度が「SAVOR JAPAN」である。2019年12月現在は、27の地域が認定されている。小浜市もそのうちのひとつである。小浜市は、全国でも数少ない「漁家民宿（漁師と民宿の兼業）」が残る。この「漁家民宿」などへの滞在を起点にして、海外からの観光客（特に米・伊・仏）に、小浜市内に残る郷土料理や食の体験、民俗行事を体験してもらおうという試みをスタートさせた。体験にとどま

図表2 小浜市の観光交流人口の推移（年度）



(出所) 小浜市企画部情報課 (2007)「平成18年度小浜市統計書」、同市民協働課 (2019)「小浜市統計書 平成30年度版」を参照。

らず、観光客と市民とが触れ合う旅のプランを提案するところに特徴があり、これが認定された要素のひとつにもなっている。市内から国内へと拡張した食の交流。イタリア・ミラノ万博での情報発信。そして、インバウンドによる、国際交流へと、新たな挑戦が始まった。この国際交流を通じて、小浜の食文化や、地域資本の価値が、再評価され、地域の誇りとして、さらに高まっていくことであろう。

ちなみに、2019年の外国人観光客900人、外国人観光客消費額1600万円に対して、2022年には、同4800人、同1億9000万円を目指すという。なお、御食国若狭おばま食文化館開設の2003年以降は、観光客数が年130万人を下回ることなく推移している（図表2）。

#### 4. 「御食国・食の学校」への挑戦

他方、2019年4月「御食国・食の学校」プロジェクトが始動した。小浜で料理人を育成しようという試みである。料理人を目指す人材を小浜に招き入れ、2～3年間の研修期間

を経て、小浜市内での独立・起業を支援するという。研修期間中は、市内のハード・ソフトはすべて使うことができ、しかも月20万円を支給するという。また、日本全国にいる小浜の大使「御食国大使」の知恵やノウハウも提供する。御食国大使の中には、東京などで活躍している星を持つシェフもいる。この学校への参加者の夢に寄り添った多様なカリキュラムを準備した。小浜が、国内有数の料理人輩出地域になる日が来るかもしれない。

## V. 「食のまちづくり」の示唆

### 1. 内発的な「まちづくり」—あるもの探しの実践—

村上利夫氏が市長就任の際、小浜市が今後どのような方向性をもとに舵をとるべきか、市民にとっての豊かさとはなにかを考える懇話会の場が設けられた。そこには、地元民間企業の経営者や地元歴史研究者、市民代表の主婦など、さまざまな立場で市民が参加して

いる。経済的豊かさを追求すべきという声や、財政の健全化、行政サービスの向上など、多くの方向性として必要なキーワードが飛び交った。しかし、こうした議論は主観的であり、もとより「小浜らしさ」を失うことにつながるのではないかという結論に達した。経済性や効率性ではなく、もう一度、小浜市として、他の地域に対して競争力ある地域資源とはなにか。有効性を問い直していくこと、「あるもの探し」の重要性<sup>7</sup>に気づいたのである。

小浜市には、豊かな海産物、古くから続く伝統行事、伝統的工艺品産業、市内に点在する寺社仏閣、京都と結ぶ鯖街道など、他の地域に対して誇るべき地域資源が依然として数多く存在している。こうした地域資源を掘り起こし、活かし、地方の小さな市としての豊かさを改めて問い直した結果が「食のまちづくり」であった。というのも、豊かな海産物、何世代にも渡り古くから続く伝統行事、伝統的工艺品産業、海のある奈良と呼称されるほど点在する寺社仏閣、京都と結ぶ鯖街道も、すべて「食」との関連性や、その恩恵を受け、培われたものである。例えば、豊かな海産物が、鯖街道によって奈良や京都との結びつきを強め、寺社仏閣の建立は、この奈良との交流によって文化が小浜へと伝播したという経緯がある。

この「食」と小浜との関連性は、市民にとって潜在的には理解認識されていたものであり、ごく当たり前の日常であったとも言える。

## 2. 推進環境の整備

食のまちづくりを条例に定め、行政改革として「食のまちづくり課」を設置し、市内は

もとより、全国へ小浜市のあり方、方向性を宣言したことは注目に値する。

条例を定めることは、市としての本気度を示す最もインパクトある行動である。また、主体となって取り組む担当課を設置すること。また、専属の「政策専門員（食育）」を採用することは、単なるパフォーマンスではなく、日常的に推進するという意気込みの現れである。この現れは、市民などの行政への信頼を向上させ、さらには、信頼を獲得する手段のひとつにもなり得る。

## 3. 市民参加型と行政主導型のハイブリッド —市民協働のまちづくり

懇話会を設け、市民からの要望や意見を汲み取り、さまざまな課題に対して各種委員会を設置し、地元有力者や有識者、経済団体関係者などの意見を求めることが、行政の意思決定プロセスの一部になっているのが一般的である。ただ、意見を求められ議論に時間を割いたものの、実際には行動に移されなかったというケースを、各地で耳にする。こうした、行政の体質への不満が膨らみ、最終的には信頼性を失ってしまうことにつながる。

しかし小浜市では、地域振興計画を地域住民に考えてもらい、それをもとに基本計画を策定した。また、実行にあたっての予算も明確にしている。その予算の範囲で、市民は自分たちで創り上げた羅針盤を頼りに、知恵を絞り、創意工夫を重ねた。効率的・効果的になにができるかを繰り返し考え、成果を生み、さらには、市民における行政への積極的参加という構図を生んだと言える。すなわち、責任と権限を市民に与えた。加えて、行政主導

による「生涯食育」の推進が、行政の本気度を市民に対して知らしめた。市民参加型のまちづくりと行政主導型のまちづくりの双方がうまく絡み合い、相乗効果を生んだとも言える。市民協働のまちづくりへの拡張である。

#### 4. 異世代交流の実践—クリエイティブエイジング—

「米国や欧州では、高齢者が演劇・ダンス・合唱・絵画などのアート創作活動を通して健康を維持し、幸福度を高める取り組みが成果をあげている。多くの研究調査が高齢者のアート活動への参加は健康効果があることを示している。つまり、創造的に生きることでの薬の使用量や通院回数を減らし、社会的な繋がりを広め、しかも人生の意味と目的を持つようになるという」<sup>8</sup>。これは、クリエイティブエイジングと呼ばれ、興味深い、新たな潮流と言えよう。

御食国若狭おばま食文化館にあるキッチンスタジオでは、伝統食づくり体験（図表3）、食育教育などが、日々行われている。笑顔や笑い声が絶えない、魅力的な空間である。参

図表3. キッチンスタジオでの伝統食づくり体験  
（グループマーメイドと福井県立大学の学生たち）



筆者撮影

加者は市内、市外、県外、国外を問わず、また、年齢も性別も老若男女、さまざまである。

指南役を務めるのは、市内で暮らす女性たち（約40名）で組織された「グループマーメイド」のメンバーである。体験の予約が入ると、メンバー間で調整して、その日の担当者を決める。当日の運営方法、どうすれば参加者に楽しみながら、学びや気づきを得て帰ってもらえるかをなど、研修を欠かさない。創意工夫を加えた実践を通じて、参加者（幼児や若者）と交流することが、生き甲斐になっているというメンバーも少なくない。他方、こうした、「食」を通じた異世代交流は、文化創造に他ならない。人生の達人から次世代への知恵・ノウハウの伝承である。

無縁社会では、地域内の人と人とのつながりを希薄化させた。世代の分断と言えよう。この分断によって、本来、伝承されていくべき文化を、無意識のうちに放棄し、無価値なものとして扱うことになった。これを見直し、先人の知恵を再評価し、活用することで、地域の生産性や経済価値の向上を実現し、地域価値を高めていく手段や方法を見つけ出していくことも必要ではないか。

#### 5. 文化資本の付加価値化

図表4は、小浜市が提供している「WAKASA OBAMA FIELD WORK MENU」である。小浜市すべてを学びの場と設定し、地域文化を体感してもらうというものである。6つのカテゴリー、33のプログラムが用意されている。

この取り組みの特徴を挙げるならば、1) 体系化されたメニュー構成、2) 担当は、それぞれの実践者（市内で活躍する農家、漁師、

図表 4 WAKASA OBAMA FIELD WORK MENU

カテゴリー	コンテンツ (テーマ)	内容	定員	一人当たり費用
食育・食文化	子どもの食育	ミラノ万博で実施した同内容のキッズ・キッチンをスタッフとして参加し、幼児期の食体験学習の効果について学ぶ。さらにそれらを運営するスタッフのあり方について学ぶ。	10名	—円
	大人の食育	自治体が保健事業として実施する食に関する事業の理解。市民が自身の食生活について学ぶ「健康に食べよう会」の疑似体験。高齢者の自立支援や管理栄養士慣習の「食整活」を謳う健康体感旅館のコンセプトなどを学ぶ。	10名	—円
	小浜市の食と伝統行事	国選択無形民俗文化財のオイケモノについて保存会の方による解説・神社見学。また、伝統行事と食の調理体験などを通じて、小浜市の伝統行事と食について学ぶ。	10名	—円
	御食国若狭おばま食文化館の運営Ⅰ	展示コンセプトの作り方、手法、料理再現レプリカの作り方等、食文化館ミュージアムの運営全般について学ぶほか、実際にミニ展示を制作・設置。	10名	1500～2000円
	御食国若狭おばま食文化館の運営Ⅱ	御食国若狭おばま食文化館の館内見学や工芸体験。また、食文化館の運営方法や食のまちづくりについて意見交換やワークショップ。	10名	700円
	若狭塗箸	日本トップシェアを誇る「若狭塗箸」の伝統的な制作技法のひとつである「研ぎ出し」を体験。機能やデザインなど、多種多様な塗箸の製造・販売について学ぶ。	—名	—円
	「食の達人・食の語り部」Ⅰ	小浜市を代表する食文化「へしこ・なれずし」の達人から、その技や保護継承の取り組みについて学ぶ。また鯖を捌くところから、へしこづくりを体験。	5名	—円
	「食の達人・食の語り部」Ⅱ	そばの達人自身で有機栽培、製粉を行う達人宅を訪問。農場や加工場を見学した後、そば打ちを体験。	5名	—円
	「地産地消をすすめる店」Ⅰ	地元女性が運営する農家レストランを訪問。郷土料理（おふくろの味）の体験やレストラン運営について学ぶ。	5名	—円
	「地産地消をすすめる店」Ⅱ	県認定の地産地消マイスターで福井県立大学小浜キャンパス内で営業するレストラン「キッチンBoo」のオーナーから、様々なアイデア、コストを抑えながら地元の食材を使った飲食店運営、新メニュー開発について学ぶ。	5名	—円
お水送りの謎に迫る！	御食国の時代に由緒があり、今も奈良へお水を送り続ける伝統行事について現地も見学しながら歴史や食文化を学ぶ。	10名	400円	
歴史資料から考える小浜の食文化	江戸時代の小浜の特産品。江戸時代に港町として繁栄していた小浜の特徴。食文化を酒井家文庫を読み解き、小浜を取り巻く歴史環境から考え学ぶ。	10名	—円	
明治時代の良家の子女の食文化と食生活	郷土の偉人、明治時代の歌人である山川登美子についての史料を読み解き、登美子の食生活から、当時の若い世代、特に良家の子女たちの食文化と食生活について学ぶ。	10名	300円	
水産業	漁業（定置網）	小浜市漁業協同組合より、小浜市の漁業の概要について学び、定置網漁業や養殖の現場において漁業者から「漁業の魅力」について学ぶ。	20名	1000円
	漁業（養殖）	小浜市漁業協同組合で小浜市の漁業の概要について学び、福井県栽培漁業センターにて、種苗生産技術や、日本適産認定を契機にスタートした「鯖、復活」プロジェクトについて、IoT技術を活用した効率的な養殖技術を学ぶ。	22名	1000円
	水産加工	農林水産省地理的表示保護制度(GI)に登録された「若狭小浜小鯛さき漬」の歴史、製法、料理への活用について学ぶ。	20名	2000円
	海を活かした観光プログラムⅠ	教育旅行として人気の海上釣り堀「ブルーパーク阿納」で、真鯛を「釣って」「さばいて」「食べる」という一連の体験をするともに、その運営について学ぶ。	120名	3500円
	海を活かした観光プログラムⅡ	なぜ、地元若手漁師がこのような体験（シーカヤック）を始めたのか。漁師だけでなく、このような取り組みを始めたきっかけなどについて学ぶ。	100名	2000円
海を活かした観光プログラムⅢ	伝統漁体験や魚食文化体験、藻場学習、漂着ゴミ学習などについての調査、体験。	30名	5000円	
農業	大規模施設園芸・有機栽培	ミディトマハウスの施設見学と座学。有機栽培水稲の圃場見学・生産方法の座学・草刈り体験。	10名	—円
	植物工場・伝統野菜	「水稲栽培ネギが製品になるまで」「次世代農業。伝統野菜『谷田部ねぎ』の生産」「LEDを使用した完全閉鎖型植物工場」を学ぶ。	10名	—円
	農産物加工・直売所	小浜市農産物加工施設で、地元産大豆を使用した味噌づくりを体験。その加工方法や、JA若狭が運営する農産物直売所の運営方法を学ぶ。	20名	500円
林業・畜産	林業体験Ⅰ	木の伐採や製材現場、薪割りを体験し、森林・林業の役割について学び、小浜の豊富な食を支える森林について考える（木の伐採、搬出体験と製材現場見学）。	10名	10000～20000円（班・回）
	林業体験Ⅱ	木の伐採や製材現場、薪割りを体験し、森林・林業の役割について学び、小浜の豊富な食を支える森林について考える（薪割・調理（ビザ）体験）。	10名	10000～20000円（班・回）
	超獣害研究Ⅰ	鳥獣害の現状とその対策や、農などによる有害鳥獣の捕獲やジビエについて学ぶ。	15名（1班5名）	10000円（班）
観光・インバウンド	道の駅・まちの駅の取組	道の駅若狭おばまの店内の陳列、POP制作といった食に関する取り組み、県内道の駅と連携した誘客の取り組みなどを学ぶ。また、若狭フィッシャーメンズ・ワーフの担当者から、現在の取り組みやお土産物の傾向について学ぶ。	10名	—円
	古い町並み・古民家の再生	古民家を宿としてリノベーションすることによる、誘客・街並み再生手法（クラウドファンディング等の活用含む）について、古い町並みを歩きながら学び、関係者にポイントや苦労話などをインタビューする。	15名	500円
	インバウンド向けデジタルプロモーション	本格的なインバウンド向けプロモーションでの失敗から、他地域の成功事例を学び、実践し、その成果の共有。また、来年度に向けて予定している戦略を共有。	10名	500円
	1ターナーが経営するカフェ	地域おこし協力隊をきっかけに、東北地方から小浜に移り住んだ女性が営む古民家カフェで、カフェで提供されるドリンクを飲みながら苦労したことやヒアリングと草木染体験。	10名	1500円
	小浜市のインバウンドの取組	観光まちづくりとはなにか。どうして今、インバウンドの取り組みをする必要があるのかを学ぶ。また「食」をキーワードにインバウンド誘客を図るためのPR方法を学ぶ。	10名	—円
	積極的にインバウンドを受け入れるホテル	多数の外国人観光客を受け入れている大型ホテルやまちづくり会社を訪問し、どのような戦略に基づいて営業を行っているのか。受け入れの実状、インバウンド対策について学ぶ。	15名	—円
環境	地下水研究	全国的に稀な海沿いで自噴する地下水「名水百選・雲水」や「津島名水」等の現地調査。豊かな食を育ててきた地下水の学習や今後の利活用・保全策の検討。	15名	300円
	河川の環境学習	鮎の伝統的な捕り方や加工品、環境や命の大切さを、川漁師から学ぶ。	10名	—円

(出所) 小浜市提供資料を基に筆者作成。

伝統工芸士、語り部など)、3) 費用の提示の3点である。

ここでは、3) 費用の提示に注目しておきたい。これは単に体験に対する費用を提示しているのではない。体系化されたメニュー(「食のまちづくり」を学びや文化創造に変換するプログラム)を設計したうえで、小浜市の文化資産を体験者の経済資本と交換し、地域の付加価値を高め、体験者の文化蓄積を促すしくみを用意していると捉えることも可能ではないか。

## VI. 持続可能な「まちづくり」と「文化創造」の実現に向けて

「まちづくり」も「文化創造」も、地域に蓄積される地域資本を市民が知恵を絞り、創意工夫を加えて運用し、新たな地域資本という源泉を蓄えていく、継続的な運動<sup>9</sup>である。

では、この継続的な運動を可能にするには、どうすれば良いのだろうか。人や組織を動かす3要素がある。それは、アプリケーション、リテラシー、オペレーション・システム(OS)と言われる。人や組織は、この3要素が相互に影響し合い、重なり合う関係によって維持されている。ただ、この3要素が人や組織の行動に与える影響の比重は、その人、その組織によってそれぞれ異なっている。ゆえに、生み出されるパフォーマンスの質や成果の高低を左右するものといってもよいだろう。

組織マネジメントを実践するうえでは、この3要素のうち、どの要素によって、その組織が維持されているのか。他方、パワーを削いでいる要素はなにか。改善すべきものはなにか。改善することで、なにが変わるのか。

この変化は、良し悪し両面において、どのような影響を及ぼすのかを検討することが多い。

ここでは、この視点から、持続可能な「まちづくり」「文化創造」とはなにか、その方法とはなにかに迫ってみることにしよう。

### 1. アプリケーション(制度・プログラム)を準備する

アプリケーションとは、制度やプログラムといったものを指す。小浜市の「食のまちづくり」条例や、キッズ・キッチン、義務食育、食育の教本として作成された「元気食生活実践ガイド」といったコンテンツがこれにあたる。加えて、御食国若狭おばま食文化館という箱(建物)も、これに含まれる。

こうしたアプリケーションは、運動のシンボルになる。可視化できるハードであり、ソフトであるため象徴化しやすいものとも言えよう。ただ、アプリケーションは、特定の作業を行うために、それぞれのオペレーションシステムに対応するものがつくられなければならない。

とかく「まちづくり」においては、先進地で使われているアプリケーションを疑いもなく導入した結果、成果が得られなかったケースや、さらには「まちづくり」の取り組みを後退させてしまうといった事象が発生することも少なくない。次々と新たなアプリケーションを導入し続けると、ひとつのことをやりきる文化が失われ、結果として、関係者が疲弊し、さらには、関係者を冷めさせることにつながってしまう。

地域のあるべき姿や伝統や文化の質的側面を問い直したうえでの制度設計、プログラム

設計が必要である。専門家のみならず、地域に暮らし、働く市民の知恵や創意工夫を加えた「まちづくり」「文化創造」のアプリケーション開発が求められる。

## 2. リテラシー（運用能力）を磨く

リテラシーとは、アプリケーションを使いこなす「運用能力」である。最先端や地域の状況に適合したアプリケーションを準備できたとしても、これに備わった能力や効果を最大限に活かすことができないのであれば無意味になる。

リテラシーを磨くには、体験や経験に基づき、学習を繰り返すことが重要になる。NLP<sup>10</sup>分野には、学習の5段階という考え方がある。

第1段階：無意識的無能（知らないし、できない）

第2段階：意識的無能（知っていても、できない）

第3段階：意識的有能（考えると、できる）

第4段階：無意識的有能（考えてなくても、できる）

第5段階：無意識的有能に意識的有能（無意識的に行っていることを、意識して教えることができる）

第1段階からスタートし、段階を経て、第5段階にまで到達させるというものである。小浜市「食のまちづくり」では、20年という歳月をかけて、ここでいう第5段階にまで達した市民を数多く育ててきた。キッズ・キッチン（幼児料理教室）・ジュニアキッチンに始まり、ふるさと料理体験、食に関する指導、

農業体験（食農教育）、校区内型地場産学校給食は、リテラシーを磨く日常的な学習機会になっている。

学習効果を高めるための手引きとして作成された「元気食生活実践ガイド」は、外部の専門家と食育専門員が創り上げた知恵の結晶である。この手引きというアプリケーションを使い、選食力やフードリテラシーを高める取り組みが行われている。また、グループメードやキッズ☆サポーターによる多様な料理教室の運営も、成功体験や失敗体験を繰り返しながら、磨き上げられ、ノウハウが積みあがっていった。

市内のみならず、域外や異世代、異文化との交流を通じた経験・体験によって、新たな知恵やノウハウが得られる。当事者のみでは最適解にたどり着くことができないものが、究極のところ地域問題として残っている。地域や世代の枠の外に、この問題を解決してくれる解が潜んでいることも少なくない。

リテラシーを磨くという運動には、経験・体験・交流の視点が重要ではないか。また、地域問題を解決するうえでも、重要な取り組みのひとつではないだろうか。

## 3. オペレーションシステム(地域的雰囲気)をアップデートし続ける

なによりも、オペレーションシステムがなければ、アプリケーションは働いてくれない。ゆえに、リテラシーを磨くこともできない。

オペレーションシステムをアップデートし続けるとは、健全な地域的雰囲気（ノーム：暗黙のうちに了解されているルール）をつくりあげていく継続的な活動をしていくという

意味である。換言すれば、地域の空気感を意識的に変える運動と言える。人も、組織も、地域も、地域的雰囲気に従って動く。

小浜市「食のまちづくり」が継続的で持続的な運動として、歩みを止めない要因はなにか。条例や各種コンテンツの完成度、それらを使いこなす運用能力の高さもさることながら、文化創造を通じて、食のまちづくりを日常的に取り組んでいくという健全な地域的雰囲気を絶えず洗練化させ、実践しているところではないだろうか。また、「個性的で表情豊かな小浜市を形成すること」が市全体、市民全体を貫き繋ぐ「価値観」であることを、時間をかけて、丹念に、丁寧に共有し、浸透させ続けるという執念に近い信念と活動があるからではないだろうか。

小浜市「食のまちづくり」の整理を通じて、得られた成果は、人口3万人弱の小さな「まち」が取り組む「まちづくり」の実態を整理できたこと。なによりも、持続的な「まちづくり」と「文化創造」の実現にあたっては、制度やプログラム、運用能力、地域的雰囲気を個別に考えるのではなく、これらを三位一体として捉えなければならないということである。

## おわりに

福井県小浜市は、かつては「御食国」として豊富な海産物や塩を朝廷に献上し、江戸時代から明治時代にかけては、北前船の寄港地として、日本の経済社会に活気と潤いを与えていた主要都市である。また、若狭湾の恩恵によって、全国的にも珍しい漁家民宿を現代にまで当市に残している。小浜湾に面した、

いくつかある漁業集落は、それぞれ、定置網、カキ、トラフグ、若狭わかめと、異なる生業を行っているところもからも、若狭湾や小浜湾の多様性、豊かさを感じ取ることができる。

一方、少子化・超高齢化、人口減少という日本のトレンドの波は、多分に漏れず、本市には先行して訪れている。漁家民宿にとどまらず、若狭塗箸産業をはじめ、当市を支える産業や企業では後継者不足の状況にあり、その深刻さが増している。若狭湾の恵みとともに発展した「御食国」の象徴のひとつとも言える漁家民宿の業績悪化・後継者不足・廃業による活力低下は、「御食国」という誇りを失うことにつながる。これは、地域の伝統や文化というかけがえのない地域資本・地域資産を棄損させることに他ならない。

そうした厳しい現実には敢然と立ち向かい、外来の資本ではなく、地域資本という「あるもの探し」と市民協働の文化創造の連続によって「個性的で表情豊かなまちの形成」(まちづくり)に取り組む興味深い実践モデル(小浜市「食のまちづくり」)を今回は取り上げた。

「まちづくり」と「文化創造」は、ともに運動である。この連続性、継続性、持続性が問われている。地域資本を、市民の知恵や創意工夫によって運用し、付加価値を産み、地域価値を高めていく。この運動が生んだ新たな地域資本をストックし、循環させ続けることが必要である。これを実現するためのあり方、やり方のヒントを小浜市「食のまちづくり」という実践モデルから得られたのではないか。それは「制度やプログラム」「運用能力」「地域的雰囲気」をそれぞれ単体で扱うのではなく、三位一体構造として捉える視点である。

また、福井県立大学経済学部の1年生35名との現地学習（座学、伝統食づくり体験、工芸品制作体験）では、文化の伝承者（グループメーカーや伝統工芸士）との交流を通じた経験・体験が持つ学習効果の有用性を確認できたことも大きな成果である。情報を得る手段が（スマートフォンやタブレット画面など）平面化している現代において、若者の五感を刺激することによる学習の効果と重要性を改めて実感させられた。

小浜市「食のまちづくり」の事例は、マイナーであり、特殊な事例として映ることもある。日本各地が抱える地域課題が多様化し、複雑化しているのであるから当然であろう。「まちづくり」においても「文化創造」においても、応用可能な普遍的モデルを提示しなければならない。

参考にした小浜市「食のまちづくり」については、限られた当事者から得た内容を整理したものである。そのため、今後も他の当事者へのヒアリング調査などを通じて複眼的なアプローチを可能にする情報を得て、考察を進化・深化させていく必要がある。小浜市「食のまちづくり」の軌跡は、多くの当事者の創意工夫の成果だからである。また、日本各地はもとよりであるが、国境を越え、多くの市町や都市、地域で実践されている取り組みを、現場にどっぷりと浸かり調査し、分析していかなければならないだろう。これは、今後の課題としたい。

#### 【参考文献】

- ・内海麻利（2010）『まちづくり条例の実態と理論』第一法規
  - ・小林郁雄（2006）『まちづくり学』朝倉書店
  - ・杉山友城（2019）「地域経営と文化創造地域への視座」『ふくい地域経済研究第29号』福井県立大学地域経済研究所
  - ・NIKKEI BP総研メディカルラボ「創造的に年をとる「クリエイティブエイジング」」<https://project.nikkeibp.co.jp/atcl21f/gdn/yabe/2017072501/>
  - ・福井県小浜市（2012）「元気食生活実践ガイド」
  - ・—————（2019a）「小浜元気食育推進計画」
  - ・—————（2019b）「御食若狭おばま食のまちづくり」
- 注)
- 1 本条例では「食」を「食材の生産、加工および流通にはじまり、料理、食事に至るまでの広範な食に関わる様相ならびに食に関連して代々受け継がれてきた物心両面での習俗である食文化および食に関する歴史、伝統をいう」と広範に定義している。また、単に「おいしいものでまちおこし」をするという発想ではなく、食を中心に据えて、産業や観光振興、環境保全、食の安心・安全の確保、福祉および健康づくり、食育の推進など、複合的で総合的な取り組みであるとしている。
  - 2 小浜市12地区とは、小浜、雲浜、西津、内外海、国富、宮川、松永、遠敷、今富、口名田、中名田、加斗である。
  - 3 対象は市内すべての園児である。
  - 4 市内すべての小中学校で実施されている。
  - 5 学校給食はすべて自校方式であり、使用する食材の産地は、①校区内産、②小浜市産、③福井県産、④それ以外と、優先順位

- がある。
- 6 ドイツにおけるゴミ分別に対する意識啓蒙活動における手法に類似している。
  - 7 これを特に強く主張したひとりが、上野清治氏（小浜商工会議所前会頭，小浜海産物株式会社現代表取締役会長）であったことを筆者は記憶している。
  - 8 米国・欧州の高齢者における文化的活動の効用については，以下から引用した。  
<https://project.nikkeibp.co.jp/atcl21f/gdn/yabe/2017072501/>（2019.09.10閲覧）。
  - 9 広辞苑（第四版）によれば，運動とは「物体が時間の経過につれて，その空間的位置を変えること」。また「広く化学変化・生物進化・社会発展・精神的展開なども含めて，形態・性状・機能・意味などの変化一般をいう」とある。
  - 10 神経言語プログラミング (Neuro Linguistic Programming) の略であり，言語学者ジョン・グリーンダーとリチャード・バンドラーによって提唱された，コミュニケーション，能力開発，心理療法へのアプローチを目指す技法である。