

### 3-6 富山の食文化の伝承・創造

#### 目 標

富山ならではの食文化を後世に伝承していくとともに、新たな食文化の創造を図る。

#### 現状と課題

- ・農林水産業からの豊かな恵みを背景として、地域の創意工夫に基いて育まれてきた食文化は、地産地消を支えるものであるとともに、栄養面からみても優れていることが多いと考えられます。
- ・このような中、食にまつわる地域の文化や伝統を守ることに對する意識は、必ずしも十分とはいえないことから、郷土料理等の伝統的な食文化をしっかりと継承していくことが求められます。

#### 取組内容

##### <県の取組み>

- ◇ 県民や調理師・食品製造業等に対し、伝統的な食文化の伝承に関する啓発及び知識の普及に努めます。
- ◇ 地域特産品を認証・普及するとともに、新たな食文化の創造活動への支援（県民のアイデア活用による産品開発など）を行います。
- ◇ 富山ならではの食材や食文化の魅力を深く体験できる「食の街道」を設定します。
- ◇ 富山の食材を活用し、富山の伝統を活かした「越中料理」を継承・創作し、その普及・PRを図ります。
- ◇ 富山の食文化を地域や次世代に普及する人材を育成・確保するため、新たな人材認定制度を創設するとともに、地域や学校等への派遣を行います。

##### <家庭の取組み>

- ◇ 地域や高齢者等から郷土料理等の伝統的な食文化に関する知識を得つつ、日々の食事を通じてその継承に努めます。

##### <地域（自治会、婦人会等）の取組み>

- ◇ 食育ボランティア（食生活改善推進員など）の協力を得て、郷土料理等の伝統的な食文化の継承に努めます。

##### <食育ボランティアの取組み>

- ◇ 食品の安全や栄養、調理に関する知識・技術の習得など自己研鑽に努めます。

##### <外食産業や事業所給食(職場の食堂)等の取組み>

- ◇ 郷土料理等の伝統的な食文化を盛り込んだ食事メニューの提供に努めます。

##### <食品流通業の取組み>

- ◇ 郷土料理等の伝統的な食文化を盛り込んだ食材の積極的な販売に努めます。

##### <食品製造業の取組み>

- ◇ 県民のアイデアや試験研究機関の協力を得ながら、富山ならではの新たな産品

開発を進めます。

### 県の取組事例：食の伝承人

富山県は、海・野・山の変化に富んだ自然が生み出す新鮮で多彩な食材に恵まれ、その食材と先人の知恵によって育まれた彩り豊かな食文化が形成されています。

日本型食生活が見直されるなか、こうした地域の伝統的な郷土料理に関する知識や技能を後世に伝えていく必要があります。

このため、とやまの優れた「ふるさとの味」の後世への伝承活動を積極的に行っている人材を発掘し、「食の伝承人」として認定し、「とやまの食文化」の伝承と県内外への発信につなげています。



### 県と地域が連携した取組事例：食祭とやま

富山県では、平成10年度に開催された「全国食文化交流プラザ食祭とやま '98」の成果を踏まえ、県民の健康で豊かな食生活の実現と、県内農林水産業の持続的な発展を目指し、平成11年度から「食祭とやま」を開催しています。

平成11～14年度までは県内各地域の食文化の掘り起こしをテーマに、平成15～18年度までは地産地消・食育活動の推進をテーマに開催しました。

イベント内容としては、テーマ展示コーナー、県内の特産品が勢揃いする「特産王国とやまふれあい市」、郷土料理の実演、食と農の体験、郷土芸能の上演など多彩な催し物があり、例年、多くの来場者で賑わっています。

