



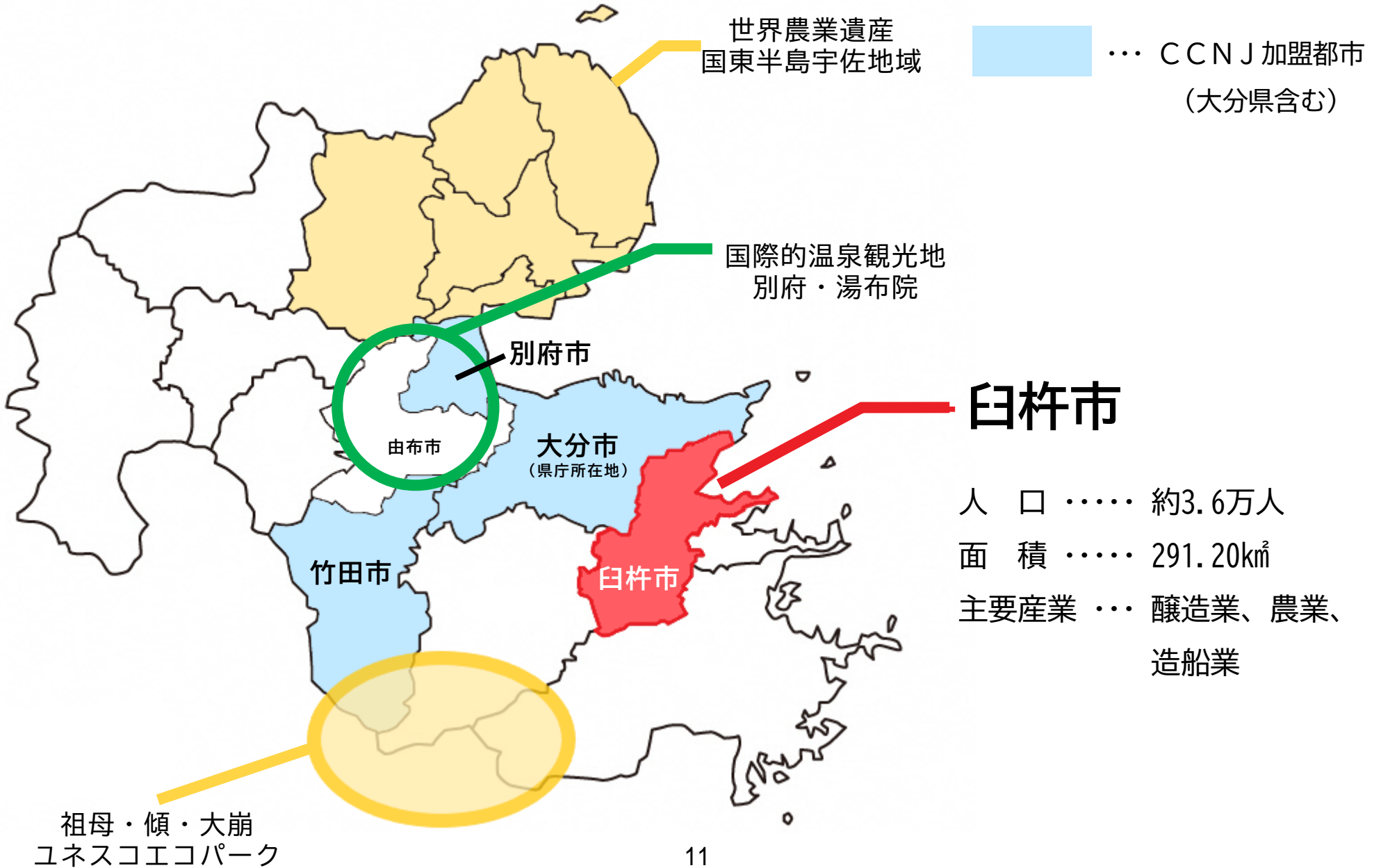
食文化創造都市

白杵

CITY OF
GASTRONOMY

白杵市産業観光課 食文化創造都市推進室

臼杵市の概要





臼杵の食文化



1

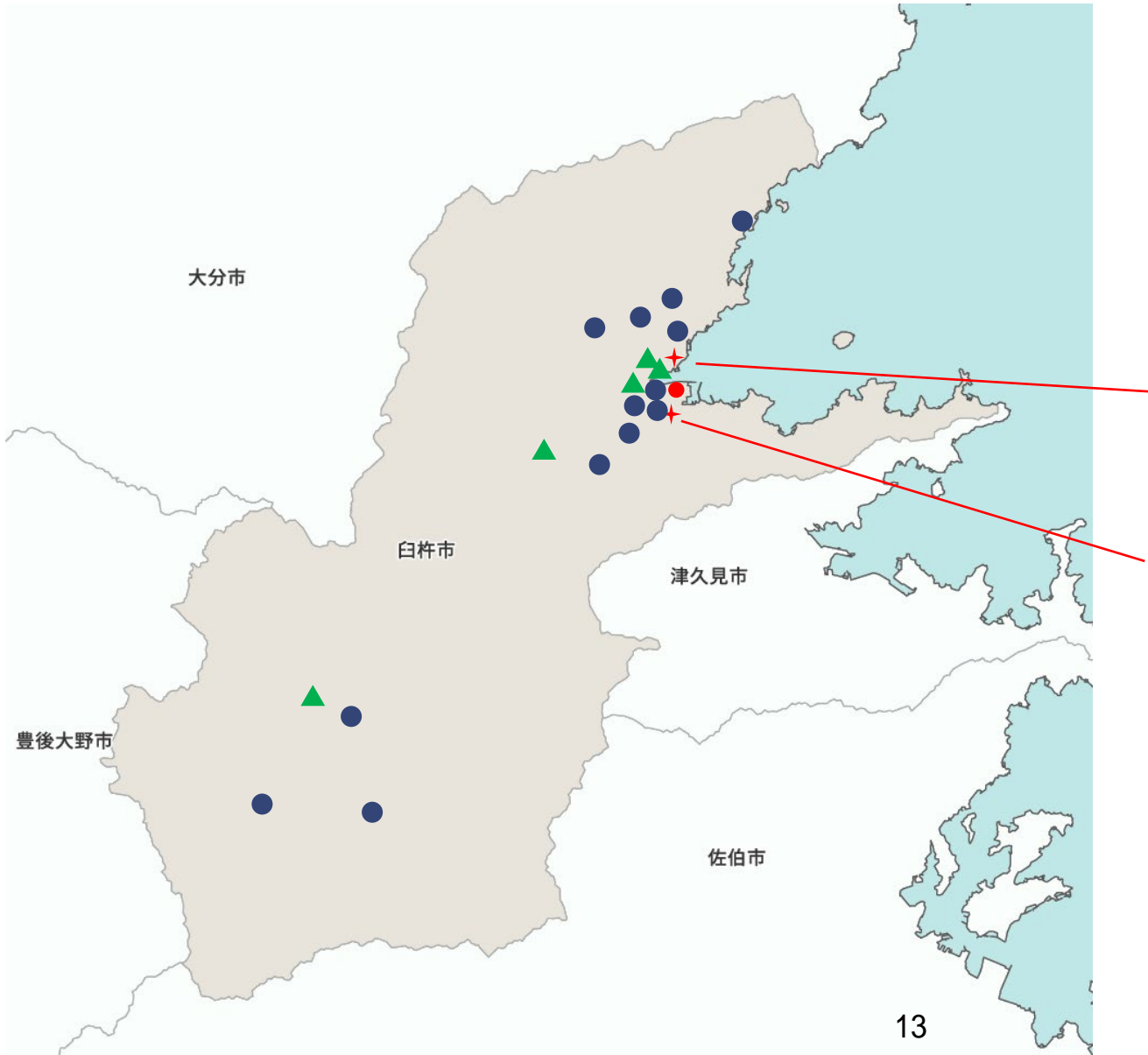


12



3

臼杵市内小中高等学校



- (13校)
- ▲ 市立中学校 (5校)
- ★ 県立海洋科学高等学校
- ★ 県立臼杵高等学校
- 市役所

臼杵食文化創造都市推進協議会 体制図

臼杵食文化創造都市推進協議会

【商工団体】

- ・ 臼杵商工会議所
- ・ 野津町商工会
- ・ 臼杵市商店街連合会
- ・ 一般社団法人臼杵青年会議所

【農業水産関連団体】

- ・ 大分県農業協同組合南部事業部
- ・ 大分県漁業協同組合臼杵支店
- ・ 臼杵市農漁村女性組織連絡協議会
- ・ ほんまもん農産物推進ネットワーク
- ・ 認定農業者

【飲食業】

- ・ 臼杵市料飲店組合
- ・ 市内飲食店

【醸造業】

- ・ 市内味噌醤油製造業
- ・ 市内酒造業

【教育機関】

- ・ 大分県立海洋科学高等学校
- ・ 大分県立臼杵高等学校

【観光関連団体】

- ・ 一般社団法人臼杵市観光協会
- ・ 株式会社まちづくり臼杵

【その他】

- ・ 臼杵市食生活改善推進協議会
- ・ 地域振興協議会
- ・ 臼杵のほんまもん食材とエネルギー資源の地域循環に関する協議会

【臼杵市】

- ・ 臼杵市役所
- ・ 臼杵市市政アドバイザー

【アドバイザー】

- ・ 大分経済同友会
- ・ 立命館アジア太平洋大学
- ・ 別府大学
- ・ 合同会社FUKUO
- ・ 一般社団法人ひとねるアカデミー
- ・ 大分県中部振興局
- ・ 大分県芸術文化スポーツ振興課



ワーキンググループ

- | | |
|------------|-----------|
| ・ 醸造業(味噌) | ・ 創造都市研究者 |
| ・ 醸造業(醤油) | ・ 飲食業 |
| ・ 醸造業(酒造業) | ・ 文化関連 |
| ・ 有機農業関連 | ・ 商工業 |
| ・ 水産関連 | ・ 食文化関連 |
- 各1名

事務局

- | | |
|--------------------|------------|
| ・ 政策監（食文化創造都市推進特命） | ・ おもてなし観光課 |
| ・ 政策監（総務企画担当） | ・ 農林振興課 |
| ・ 産業観光課 食文化創造都市推進室 | ・ 文化・文化財課 |
| ・ 秘書・総合政策課 | ・ 学校教育課 |

就学前：
スローフードアカデミー

小中学校：
郷土料理教室など

高校生以上：
創造都市の取組に参画





☑ 就学前

13人)

- ・ サステナブルな食生活を考えていきたい
- ・ 子どもに何を食べさせるかどうか日々考えている
- ・ 白杵在住/白杵に興味がある
- ・ 食に興味関心のある参加者と繋がりたい
- ・ 地球に優しい暮らしを行動に移したい
- ・ 循環型農業や自給自足という言葉に関心がある
- ・ 白杵の生産者さんと関わりを持ちたい





USUKI
SLOW FOOD
ACADEMY
2022

白杵スローフードアカデミー
-地球を想う食の選択を、白杵から-
アクションシート



date:

name :

【気づき】アカデミーで一番ワクワクしたこと／心に残っていること／
気になって仕方がないことは？

【アイデア】自分の生活／仕事／白杵のまち／日本や世界の中で
取り組むとしたら、どんなことができそう？

【アクション】取り組んでみたいコトに「プロジェクト名」をつけるとしたら？
my project name is...

【仲間づくり】どんな人と一緒にやる？どんな場所で？どんな風に？

名前/所属

役割/内容/つながりのイメージ



アクション

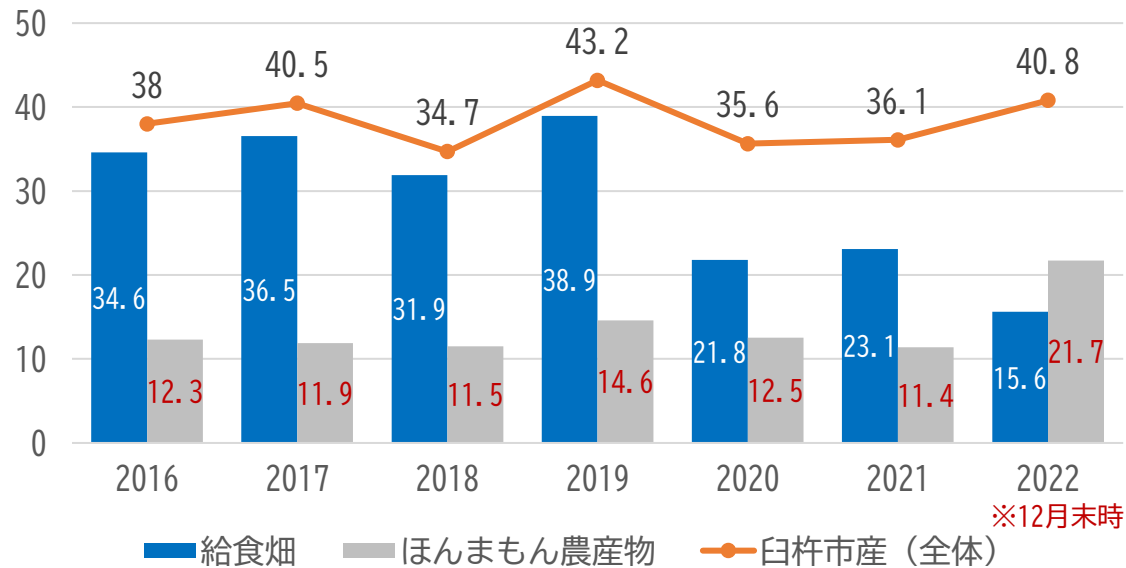
- ✓子ども達が園で育てた野菜を保護者に食べてもらう
- ✓スローフードの情報共有と発信により保護者に周知
- ✓生産者として有機野菜がどのように作られているか発信する

地元農産物の学校給食供給

臼杵市では、2000年に学校給食を自校方式から給食センター方式へと変更するに伴い、日本一の給食センターを目指し、地産地消のみならず給食の質の向上も目的として、地元産農産物の積極的な使用を開始。

地元でとれた新鮮で安全な野菜を給食で使用することで、**子どもたちの健全な育成とともに、子どもたちへの農業に対する理解や地元への愛着を養っている**。現在では、有機栽培による本市の独自地域ブランド農産物の「ほんまもん農産物」も積極的に利用して安全性を高めるだけでなく、ほんまもん農産物の収穫体験等も行うなどして、食育の取組も積極的に行っている。

地元農産物の使用率





小学校 8 / 1 3校
中学校 1 / 5校

市内料理人と食生活改善推進協議会の協力



大分県立臼杵高等学校

全校生徒数 541人 (R4.4.1)

19??年 ユネスコ部設立

2017年 ユネスコスクール加盟認定 (ほかに大分県立三重総合高等学校が加盟)

2022年度 部員 41人 (3年18人、2年7人、1年16人)



臼杵高校ユネスコ部

春のうすき食文化フェス



- ✓ ユネスコ創造都市について
- ✓ 臼杵の食文化について



- ✓ しゃもじde味噌すくい
- ✓ 臼杵市社会福祉協議会に寄付



シンポジウム

- ✓ 司会進行（準備段階から）
- ✓ ほとんどの部員が聴講





シンポジウム2022

- ✓ サステナブル？
- ✓ 発酵・醸造の魅力？



大分サステナブル・ガストロノミー推進協議会
パネルディスカッション

17:50-18:50

大分サステナブル・ガストロノミーとは ~日々の食事からはじめるサステナブル~

ファシリテーター



Yamaide Art Office 株式会社 代表取締役
山出 淳也 氏

アーティストとして活動を経て、2005 年に 3DPPプロジェクト を設立。地方都市でアートプロジェクトの推進や、アーティストの育成のほか、地域や企業との連携にも取り組む。2022 年 2 月に代表を務める Yamaide Art Office を設立。大分県出身。

大分サステナブル・ガストロノミーは、食にまつわるあらゆる分野における、サステナブルな取組を推進する活動です。食材や献立選びなど、1人ひとりのちょっとした意識の変化で未来の食卓が変わるかもしれません。このパネルディスカッションでは、大分県内の食にまつわるサステナブルの実践者や専門家をご紹介します。その活動や背景にある思いを知ること、大分サステナブル・ガストロノミーの一步を踏み出してみませんか？

パネリスト



やねや六面ストア 店主
稲垣 健児 氏

中津や六面ストアの店主として「ほんまもん農産物」を販売。農産物としてはんまもん農産物を生産する中、流通に課題を感じ、農産物も農へと向き、惣菜に自らの取り組みを行い、ほんまもん農産物の販売・普及に尽力。白杣市出身。



立命館アジア太平洋大学 教授
須藤 智徳 氏

国際旅行振興をテーマに海外旅行協会の、国際旅行協会の副会長 (JITC)、国際観光機構 (JICA) 正顧問。2015 年より国際 JIIC、JICA 勤務時に国際観光振興基金の助成金を受け国際 JIIC、オーグメントグループの代表取締役。現在、国際観光振興 (国際観光) として OECD 国際観光委員会から研修 (国際観光振興) を受けている。国際観光協会、国際観光協会、国際観光協会。



合同会社 FUKUDO 代表
木村 真琴 氏

フードディレクター、食文化研究家、白杣市食文化創造部推進協議会アドバイザー。番組に出演する専門家を案内し、放送関係、メニュー開発、飲食店経営支援、協賛の企画運営から JIACCP 協議まで内務的「食」に携わる。また日本の地域食文化を盛り下げる歴史資料館も手がける。千葉県出身。

トークセッション

19:00-20:00

発酵・醸造文化の魅力って何？

ファシリテーター



発酵デザイナー
小倉 ヒラク 氏

東京都出身。東京農業大学で経営学を学んで発酵学を専攻。山崎製パン株式会社に発酵アドバイザー、現在「発酵デザイナー」として発酵、タンパク、アミノ酸で活躍。

パネリスト



タレント
加藤 紀子 氏

千葉県生まれ。今年がデビュー 30 年を迎え、テレビやラジオなどで活躍中。プライベートでは、種で味噌づくりを 10 年。毎週山形で味噌づくりをするなど、食に関する興味が多岐にわたる。様々な発酵食品の紹介にも関わっている。

味噌、醤油、酒といった世界が認める発酵・醸造文化を持つ白杣。そんな白杣で当たり前になってきた私たちの食、その魅力に気づくことができているのでしょうか？ 今回のトークセッションでは、発酵に詳しいお二人から、外から見た白杣の発酵・醸造文化の魅力をお話しいただきます。これを機に、白杣の食文化の魅力を再発見し、次世代に繋いでいきましょう。



『いただきます2 ここは、発酵の楽園』



『美しき緑の星』



©UNITED PEOPLE

『もったいないキッチン』



『To Which We Belong
君の根は。大地再生にいとむ人びと』



2022 大分県

臼杵高生徒がオリジナルスイーツ考案 市内店舗で販売へ



高校生料理コンテスト（大分市 国際調理師専修学校）

グランプリ

臼杵高校の2人はユネスコ創造都市ネットワークに登録された同市の食文化をPRしようと出場。味付けが高く評価された。「びっくりしたけどうれしい。まずは地元の皆さんに食べてもらいたい」と話した。



9/18 sun

グランドエル・サン クリスタルホール
14:30 開場 15:00~18:00

ユネスコ食文化創造都市ミーティング

入場無料 定員 100名

鶴岡 新潟 × 白竹市

日本で2都市のみが認定されているユネスコ食文化創造都市である鶴岡市と大分県白竹市の2都市の料理人・高校生による食文化ミーティングを開催

プログラム

第一部 鶴岡市及び白竹市の高校生の交流事業 兼 開会式
庄内農業高校 × 白竹高校ユネスコ部

第二部 鶴岡市及び白竹市の料理人によるトークセッション
白竹市:「真実伝説」 兒玉義典氏
鶴岡市:「庄内どっこ」 宮崎芳一氏

第三部 料理人による技術交流 郷土料理を用いたライブキッチン
鶴岡市:「庄内どっこ」 宮崎芳一氏
白竹市:「真実伝説」 兒玉義典氏

ユネスコ食文化創造都市とは
ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）が2004年に創設したユネスコ創造都市ネットワークにおいて、食文化分野で認定されている都市のこと。食文化、映画、音楽など7つの分野で認定された都市間の国際的な連携によって、地域の創造産業の発展を促り、都市の持続可能な発展を目指す。鶴岡市は2014年12月、白竹市は2021年11月に認定された。

9/19 mon

小真木家総合運動公園 総合体育館前
10:00 開場 / 10:00~14:30

つるおかり 麺フェス2022

鶴岡商工会議所青年部が提供する秋の「食」イベント。

ラーメンはもちろん、そば、うどん、パスタ、焼きそばなど
様々な麺を堪能できるイベントです。

全店舗共通チケット制（紙チケット）
600円（1人1枚）
※当日の会場での販売となります。

当日券も用意しておりますが、混雑緩和のため前売りチケットの購入をおすすめします。
前売りチケット販売店 出店店舗（随時更新）

大分県白竹市の「白竹ぎょうめん（仮称）」を提供。同市の物産展もあります。
※白竹市の食品は全額購入のみとチケットは別売です。 ※チケットの取り扱いは、各店舗ページをご覧ください。

新型コロナウイルス感染予防対策
当イベントでは、新型コロナウイルス対策について、お客様の安全を第一と考え、会場入り口での検温、消毒などと共にスタッフの体調管理についても徹底管理し万全を期して取り組んでいます。どうぞご安心ください。

主な感染予防策
・会場内混雑時には入場制限をかける場合があります。予めご了承ください。
・来場者に対して手洗いのアルコール消毒液を準備
・飲食場以外のマスク着用を推奨
・密着及び待機列などのソーシャルディスタンスを確保
・会場スタッフは、マスクを着用（※顔に近づいてご来場は禁止）
・会場スタッフによる飲食スペースや案内ブースの消毒・清掃の徹底
※国や県、臨時からイベントの中止の要請や指示があった場合は開催方法の変更や中止となる可能性があります。

★詳細内容は当日の案内板には主催者の都合により変更する場合があります★



大分県立海洋科学高等学校

全校生徒105人

本科は生徒の希望により2年次から航海コース、機関コース、食品コースに分かれる。

食品コースでは、土曜海鮮朝市での魚のさばきサービスやマグロの解体ショーなど、地域に開かれた活動を多く取り入れている。



地元食材を使った缶詰の開発

カボスブリ（備蓄用）

2021年 ブダイ×スパイシー（優秀賞）

2022年 ブダイ×ミソ（優秀賞）



LOCAL FISH CAN グランプリ



臼杵湾干潟の激減したアサリの回復のため、天然採苗と保護を同時に行う技術





臼杵の郷土料理をマスター！料理教室

料亭で郷土料理（茶代寿司）を調理



ストーリーブック(海編)
での対談(撮影風景)



大分県ユネスコ協会連盟

✓ 個人会員、団体会員、維持会員、

✓ 高等学校（7）

大分上野丘、臼杵、大分東、大分雄城台、杵築、中津北、三重総合

主な活動

8月 高校生ユネスコクラブ等交流研修会

11月 九州ブロック・ユネスコ活動研究会（R4：徳之島、R5：佐賀）

11月 ユネスコ世界寺子屋運動 街頭募金

12月 // 書き損じハガキ回収運動（昨年度全国2番目）

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟都市として、同連盟と連携を図る

✓ 書き損じはがき回収運動

～ 市職員からの回収に加え、食文化関連行事等で回収を推進（年間）

✓ R5事業から、県内高校ユネスコ部の参画を図る【例：クリエイティブフェス】



私たちが、世界を変える。

APU、第2の開学。

