

1 事業の名称

発酵食を通じたあわら市民の健康づくり・意識向上プロジェクト

2 事業の目的

コロナ禍以降、「健康なからだづくり」の意識が高まる中、日本人の食生活に馴染みがあり、免疫力向上効果が期待される「発酵食品」にフォーカスし、食に関する知識と意識の向上や、健康で元気なまちづくり、新たな産業の創生を目指すことで、稼ぐ地域として自走していくことを目的とする。

発酵食品は、世代を問わず健康や美意識の高い人々から支持されており、コロナ禍以降、健康意識の更なる高まりのもと、免疫力を上げるとされており、これまで以上に注目されている。また、醤油、味噌、漬物等、発酵食品は、日本人の日々の食生活に馴染みがあるのはもちろんのこと、その土地の風土、歴史に根付いたユニークなものも多い。

さらに、食育推進計画に基づき、食習慣などの生活習慣を改善することにより、生活習慣病を予防し、健康に対する意識の高揚を図る。

3 実施方法

令和4年9月17日から12月4日まで、金津創作の森美術館にて企画展「Fermentation Tourism Hokuriku ～発酵から辿る北陸、海の道」を開催し、発酵食品や発酵文化についての市民の知識の向上を図った。

また、食育推進事業として、健康や食育に関する講座や試食会を市内の公民館や子育て支援センター、時には依頼のあった地区に出向いて実施したほか、市が実施する集団検診の際に、生活習慣病予防レシピの配付を行った。

さらに、食生活改善推進員の資質向上のため、食や健康づくりに関する講習会や調理実習を実施した。

4 事業の効果

「発酵食品」という、地方の美術館では開催したことのない分野をテーマとした今回の発酵展は、さまざまな手法を試みた挑戦的な展覧会となった。延べ6,386人の来場者が訪れ、来場者アンケートでは、「発酵の歴史や文化を楽しく学ぶことができた」、「より発酵食品を食べたいと思うイベントだった」などの声が寄せられた。

また、食育推進事業では、少しずつ試食会や料理教室を再開し、前年に比べ回数・参加者数ともに回復した。

5 感想

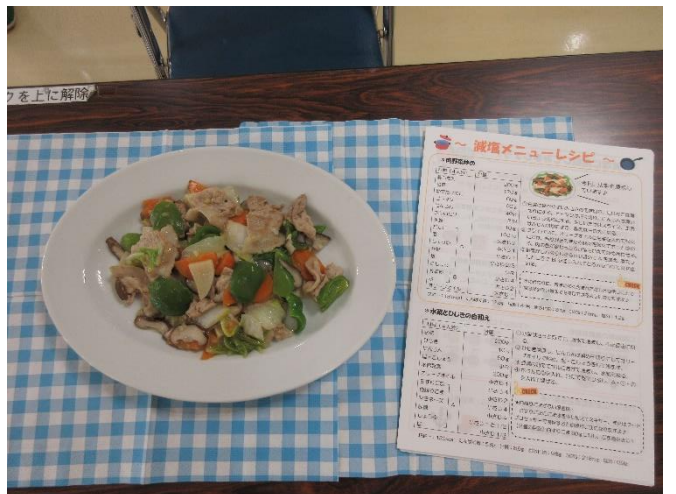
発酵食品にフォーカスした「食」「健康」へのアプローチというのは、これまでにない取組であり、挑戦的な展覧会になったと感じています。引き続き、食習慣などの生活習慣の見直し・改善を通じた生活習慣病の予防を働きかけ、健康に対する意識向上を啓発していく。

<写真>

企画展「Fermentation Tourism Hokuriku ～発酵から辿る北陸、海の道」



公民館まつりでの健康ブース



健康づくり教室

