

上ノ国町 賢食宣言

北海道食文化の原点とも言える歴史的背景をもち、日本海・北方交易の重要な拠点として栄えてきた上ノ国町は、豊かな森と天然の良港に恵まれ、山海の幸に恵まれた多彩な食材の宝庫のまちです。

この環境を活かした「食文化」を磨き上げ、「食」を通して町民の健康と町の活力を高めるために、次の基本理念を実践する『上ノ国町 賢食宣言』を発表します。

- 一. 地域の食材活用を研究し、美味健康食を提供するまち(健康長寿)
- 一. 先人から受け継いだ知恵や技術と、新しく創造した時代の食文化を融合させ、次世代に継承するまち(文化創造・伝承)
- 一. 魅力溢れる食を体験しに多くの観光客が集うまち(交流)
- 一. 食の知識や技術を学ぶ環境をつくるまち(カルチャー)
- 一. 食に感謝する心を育てるまち(食育)

令和 7 年 6 月 21 日

上ノ国町長 工 藤 昇

——ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の4つの特徴——

特徴1:地域に根差した自然の恵みの食材と、調理や保存の工夫

－多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重(農林水産省サイトより)－

特徴2:栄養のバランスが良い一汁三菜(いちじゅうさんさい)

－健康的な食生活を支える栄養バランス(農林水産省サイトより)－

特徴3:旬の食材と季節の飾りつけ

－自然の美しさや季節の移ろいの表現(農林水産省サイトより)－

特徴4:正月やお盆などの年中行事における特別な料理

－正月などの年中行事との密接な関わり(農林水産省サイトより)－

賢食宣言の具体的内容

プロジェクト1『料理開発』

- ・道の駅上ノ国もんじゅ 2階レストランのメニュー開発
- ・『謹製 上ノ国御膳』の発表
(歴史的ストーリーを背景に価値ある郷土の食を「文化」として甦らせ次世代に繋ぐ)

プロジェクト2『商品開発』

- ・天皇の料理番 谷部金次郎氏監修の商品開発(クジラ汁のフリーズドライ)
- ・一般社団法人全日本司厨士協会北海道地方本部監修の商品開発(シーフードカレー、野菜のパスタ麺)
- ・大相撲元関取 相撲甚句第一人者 大至監修の商品開発(上ノ国ちゃんこ)

プロジェクト3『イベント』

- ・商品開発の発表を絡めた、効果的催事の開催

プロジェクト4『カルチャー』

- ・料理講習会や食育研修会、セミナーの実施
- ・様々な体験(生産現場での視察・体験や旬の収穫食材を使用した美味健康料理を賞味)を企画プラン化して、国内外観光客に訴求

※記載内容や商品名・開発内容は、今後の状況により変更となる場合がございます。