

第4次勝山市食育推進計画（案）についてのパブリック・コメント意見

該当資料及び当該ページ	意見・提言等	市の考え方	修正内容
<p>資料 「計画（案） 全体」 30～31P 基本方針2 勝山の食文化を伝えよう</p>	<p>食文化は、祖父母から父母へ、父母から子へと、代々、家庭内で受け継がれていくものであったが、核家族が増え、伝統的な行事などがどんどん減って、継承が難しくなっている現状である。</p> <p>古くから伝わる「鯖のなれずし」や、近年注目されるようになってきた「雪室（そばなど）」の見学や現場の体験など、食文化に触れる機会を設けて、広く市民にPRするとよい。</p> <p>食文化は地域の特徴があるため、それぞれ地域の「まちづくり会館」で、〇〇学級などの開催を望む。</p> <p>【具体的には…】</p> <p>鯖のなれずし見学会 雪室見学会 雪室で保存された食材を使った料理講習会 特色ある行事食（笹ずしやほうばめしなど）の料理講習会 伝承料理（里芋の煮っころがしやすこなど）の料理講習会 など</p>	<p>平成30年に策定した「第3次勝山市食育推進計画」においては、特産品を使用した伝承料理や行事食の講座・教室を実施し、普及継承に努めました。</p> <p>しかし、新型コロナウイルス感染症の影響で対面での料理教室が制限されたこともあり、「伝承料理・行事食の教室の参加者数」が372人（平成28年度）から65人（令和3年度）に減少しました。</p> <p>第4次勝山市食育推進計画においては、新しい生活様式を実践しながら、伝承料理や行事食の料理講習会を、まちづくり会館等と連携して行いたいと考えています。また、「鯖のなれずし」や「雪室」の見学および現場体験の実施についても、検討していきます。</p>	<p>修正なし</p>