

第3節

川口の食文化 知ろう 創ろう つなげよう

課題

平成25年12月、「和食：日本人の伝統的食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。食文化の継承は、食に対する感謝の念を深めるものであり、地域の食文化の継承は、地域への愛着につながっていきます。

川口市には、ぼうふうや木の芽等の農作物の他、鋳物製のフライパン等の食にまつわる工業製品や、鋳物汁、だご汁、埼玉県地域産業資源に指定されている「鳩ヶ谷のソース焼きうどん」や「キューポラ定食」といった郷土料理もあります。

また、南平地区を中心に、江戸時代後期より昭和40年代にかけて、麦味噌醸造業が栄え全国有数の産地であったという歴史があります。近年、川口の麦味噌を復活するべく市内事業者や市民有志が協力した動きが高まっています。

これらの川口市独自の食文化や食資源、歴史について普及啓発活動を行い、郷土の食文化の継承につとめていくことが必要となります。

また、都心への通勤者が多い都市型の生活スタイルに応じた食育を推進するため地域の飲食店等の食品関係事業者や産業団体等との連携を図っていく必要があります。

目指す姿

- 地域の食文化や食資源について学び食生活に取り入れます
- 家庭の味や伝統食等の食文化の継承につとめます
- 地域にあった食文化を創造します