

# 福 井 県 小 浜 市

( 人 口 ) 28,991人 (R2.10.1現在)  
( 面 積 ) 233.11km<sup>2</sup>  
(ふるさと納税寄付額) 12,712件  
(令和3年度) 276,119千円

小浜市は、古代から「御食国（みけつくに）」として、塩や海産物などの豊富な食材を都に運び、都の食文化を支えてきた歴史があります。そして今も、受け継がれてきた食や祭礼など様々な文化が息づいています。小浜市はこの文化を受け継ぎ、「食」を中心としたまちづくりを進めています。



若狭小浜小鯛ささ漬

小鯛を三枚におろし、薄塩にし、酢や調味酢に漬け、樽詰めした特産品です。



若狭ふぐ

若狭湾で養殖されたとらふぐ。過酷な冬の日本海で生き抜いたふぐは身が締まり旨みたっぷりです。



若狭ぐじ

若狭湾で獲れるアカアマダイは若狭ぐじと呼ばれ上品な甘さで京料理に欠かせない高級食材です。



若狭かれい

日本近海だけでも40種近くあるカレイですが、その中でも絶品とされ毎年皇室に献上されます。

## 「鯖、復活」プロジェクト

かつて小浜は、鯖の一大産地であり、小浜の鯖は、一塩にして京に運ばれ京都の食文化を創り出しました。しかし、現在は、漁獲量が激減し、市では、平成28年から小浜の鯖を養殖という技術で復活させる、名付けて「鯖、復活プロジェクト」を開始しました。鯖の養殖を始め、酒粕を混ぜた餌で育てた「小浜よっぱらいサバ」というブランド名で出荷しています。養殖技術の確立を入り口に食文化の新展開で産業振興や誘客促進により、賑わいを創出していくプロジェクトです。



鯖のへしこ



小浜よっぱらいサバ

皆さんの寄付がこんなに役立っています！

漁獲量の減ってしまった小浜の鯖を養殖技術で復活させる取り組みは、各種メディアに取り上げられています。刺身で食べられる小浜育ちの鯖を目当てとするお客様も多くいらっしゃいます。また、現在は、産官学が連携し、人口種苗の安定的な生産技術の確立とともに、IoTを活用した効率的な養殖技術マニュアルの作成などに取り組んでいます！

応援しています！～寄付者の声～

- ・食文化のさらなる発展を応援しております。
- ・豊かな自然と食文化、幼少期を小浜で過ごしたことを誇りに思います。
- ・故郷小浜がもっともっと賑わいますように。
- ・小浜が大好きで、よく釣りにいきます。
- ・素敵なまち・海を維持してください。

感謝しています！～地域からの声～

- ・日本遺産に認定された「御食国若狭と鯖街道」のストーリーと最新の養殖技術によって、鯖のまち小浜を復活できれば、漁業者にとっても明るい未来が開けます。
- ・いつも応援ありがとうございます。
- ・皆様のご支援が励みとなります。