

おいしく、
ひといき。

食べる、楽しむ、人いきいき。

いちき串木野市
食のまちづくり基本計画
第2期

アニュアルレポート
2023

いちき串木野市は平成21年に食のまちづくり条例を制定し、平成23年には10年間を第1期計画期間とする「いちき串木野市食のまちづくり基本計画」を定め、官民協働による食のまちづくりに取組んできた。第2期の策定にあたっては、社会情勢を踏まえながら、第1期計画に対する課題の整理・検討を行ったうえで、ビジョンを明確化し、市民・事業者・行政がそれぞれの立場で主体的に取組める施策を検討。市民一人ひとりが主役になれる「食のまち」地域の取組がシティプロモーションに繋がる「食のまち」未来を担う子どもたちがまちに愛着と誇りを持てる「食のまち」を目指し、持続可能な食のまちづくりの実現に向けて取組を進めている。

計画の期間

令和5年2月（令和4年度）から令和9年3月（令和8年度）までの5年間とする。



計画の基本姿勢

基本計画策定・事業実施するにあたり、関係者が高い目的意識とモチベーションで携われるよう、基本計画のビジョン（目標）、ミッション（動機）、バリュー（行動指針）を定めている。

ビジョン(目標)

食を通して、経済の活性化と健康増進を進め、
シビックプライドが高いまちを目指します

ミッション(動機)

いちき串木野市の食から活動を生み出し、
市民の幸せと地元への愛着につなげる

バリュー(行動指針)

- ・活動をしっかり伝え、当事者意識を高める
- ・楽しいことや新しいことに挑戦する
- ・大事なことを絞り込み、ぶれずに進める

食のまちづくり基本計画(第2期)は
こちらからご覧いただけます



本年度は、主に関係課とコーディネーターとの間で協議・調整を行った。各事業ごとの内容を精査し、計画に沿った事業を検討。事業の目標も設定した。また次年度に向けた予算確保に向けた動きに努めた。

加えて、パートナーシップ会議等を活用し、事業に対する意見も集約。市民・事業者・行政の連携も検討した。

分野：地域経済の活性化

1. 学校給食での地元食材の利用促進

担当：農政課、学校給食センター

市内の学校給食の地産地消率の向上を目指し、地域の生産者、市役所担当課等と連携した仕入れや補助制度の導入、期間限定の地元食材の利用など利用促進に向けた組織体制などを関係各所と検討していく。

活動実績

- ① 学校給食への地元食材の活用推進
 - ・市内農家との納入調整を行い、地元食材のスポット利用を促進（ジャガイモ、レンコン、味平カボチャ、有機野菜、ポンカンなど）
 - ・地元産米の通年使用
 - ・市内農家との交流（出前授業）
- ② 地元産、県内産の食材を活用した献立の充実
 - ・「鹿児島をまるごと味わう学校給食」等における地元食材メニューの提供

2. 市民への地元食材の利用促進

担当：シティセールス課、農政課

スーパーや直売所など、市民が日常的に買い物を行う場所で、ポスターやポップなどを活用した地元食材の利用を促すPRを行い、地元食材の利用意識を高める。

活動実績

- ① いちき串木野市産味平かぼちゃのペーストの活用促進
 - 市内の菓子店や飲食店での使用を働きかけた

3. 生産者の育成・確保と新規参入支援

担当：農政課、水産商工課

農業・漁業の担い手の確保を目指す。主にリクルートに活用できる広報素材（パンフレットなど）の作成を行い、水産系の教育機関などの関係者に対して周知。そのほか、国や県、市の補助制度などを紹介し、新規参入を検討する人たちにもリーチする。

活動実績

- ① 認定新規就農者（3名）
 - 国や県の補助事業を活用（経営開始資金、設備投資など）
- ② 新規漁業就業者増加に向けた取組実施
 - 新規漁業就業者への支援金給付や漁業後継者協議会による新卒者等への求人活動、鹿児島まぐる同友会による地元小中学校への魚食普及等の啓発活動を実施

4. 付加価値向上、販路開拓（海外、EC、新規出店）等の支援

担当：水産商工課、シティセールス課

地域内事業者の売上の増加を目指し、ECサイトの利用や海外への販路開拓、新規出店などの支援を行う。既存の商品に対する付加価値向上なども促す。

活動実績

- ① 飲食店新規出店促進事業補助金（実績：1件）
- ② ECサイト「かごしまぐるり」と連携したPR・販売戦略
- ③ 海外販路開拓支援事業
台湾市場へのトライアル輸出事業を実施
- ④ 6次産業化の取組支援



かごしまぐるり
特設サイト

5. 地元食材のブランディング

担当：農政課、シティセールス課

サワーポメロをはじめとした地元食材のブランディングを行う。ブランド認定や品評会の開催など、地元食材の品質向上、信頼性の確保に向けて実施。ブランド認知のための広報PRや生産者のトークイベント等も実施する。

活動実績

- ① サワーポメロ極み(仮称)検討
 - ・贈答用の高価格サワーポメロの販売に向けた仕組みづくりを検討
 - ・生産者などとの検討会を実施

分野：食育・健康増進の推進

6. 子どもたちへの教育

担当：社会教育課、学校教育課

家庭科、総合的な探求の時間などを活用し、未来の担い手となる子どもたちに食の重要さや地域の食に関する知識を提供。その他、生涯学習講座の一環とした食の体験メニューなども実施する。

活動実績

- ① 学校等教育現場での教育
 - ・食育の推進（全体計画や年間指導計画の整備等）
 - ・食に関する指導の充実（栄養教諭の活用と連携、家庭への働きかけや啓発）
 - ・給食指導の充実
 - ・学校給食におけるアレルギー対応の共通理解
- ② イベント等における食育の普及啓発
 - ・青松塾、アドベンチャー in こしき島
 - ・食のまちいちき串木野 愛がいっぱい♡ハッピークッキング講座

7. 高校連携プログラム

担当：シティセールス課、水産商工課

市内の高校と商品開発等の体験学習プログラムを実施。高校生との食関連プロジェクトを取りまとめて周知する。

活動実績

- ① 市内3高等学校との連携体制づくり
「食のまち出前授業」などを実施。
- ② 各高等学校の個別プロジェクト支援

8. 食の職育プログラム

担当：学校教育課、社会教育課、水産商工課、シティセールス課

学校現場において食に関する市内の職業を周知。子どもハローワーク事業などとの連携も行い、将来の職業選択の候補として食に関する職業を伝え、キャリア教育と結びつけながら、地域内事業者への就業にもつなげる。

活動実績

- ① 未来に乾杯！十代からの本格焼酎体験事業の実施
- ② 子どもハローワーク事業の実施
- ③ 生涯学習講座の実施

9. 健康増進に向けた普及啓発

担当：健康増進課、子どもみらい課

生活習慣病予防、減塩対策、肥満対策等の普及啓発を行う。EAT de 健康メニューの周知やポップの掲示、生涯学習講座との連携などを実施し、市民の健康的な生活につなげる。子どもへの食事に関する情報なども広報誌や子育て応援ナビ、母子健康手帳などを通して周知する。

活動実績

- ① EAT de 健康メニューの普及啓発
- ② 健康にまつわる情報発信（市広報等）
- ③ SNS(Instagram等)での情報発信



子どもみらい課
Instagram

分野：情報の共有と発信

10. 食のまちのイメージ共有

担当：シティセールス課、企画政策課

「食のまち」を伝えるためのイメージ動画、シンボルマークやキャッチコピーを作成し、周知。イメージ動画では、マグロ漁業、果樹栽培、焼酎製造、水産加工などの産業認知などにつなげる。

活動実績

- ① 食のまちキャッチフレーズの作成と活用
 - ・コンセプトを明確にするキャッチフレーズの作成 ※次項に制作意図等を掲載
 - ・利用マニュアルの作成
- ② 食をテーマとしたPR動画の制作

11. 食の楽しみ方開発と定期的な情報発信

担当：シティセールス課、企画政策課

食に関する地域の取組や地元の食の魅力を掘り起こし、本市の食を楽しむコンテンツも開発して発信する媒体を作成。地元の食と良いロケーション、それに深く関わる人などをつなげて発信することで、食材と場所の認知につなげていく。

活動実績

- ① 本市の食をテーマとしたWEB記事(note)作成
 - ・広報誌とも連携して発信



公式note



食べる、楽しむ、人いきいき。

「食」を通じて、
いろんなことを楽しむ、いろんなことをやってみる。
人がいきいきと輝き、まちが元気になる。
それが「いちき串木野市 食のまちづくり宣言」です。

いちき串木野市は、海の味、山の味、
こだわりの珈琲から蔵元の焼酎まで、
心がほっとするおいしいものが身近にある、
豊かな食文化を誇るまちです。

この食文化をおいしく、楽しく味わいながら、
人がいきいきと輝くまちを
みんなで育てていきましょう。

おいしく、
ひといき。

食べる、楽しむ、人いきいき。

食のまちストーリーズ



本市で取り組んでいる「食のまちづくり」に関連する情報を紹介します。「食」を通じて、いろんなことを楽しむ、いろんなことをやってみる。人がいきいきと輝き、まちが元気になる。それが「いちき串木野市 食のまちづくり宣言」です。いちき串木野市は、海の味、山の味、こだわりの珈琲から蔵元の焼酎まで、心がほっとするおいしいものが身近にある、豊かな食文化を誇るまちです。この食文化をおいしく、楽しく味わいながら、人がいきいきと輝くまちをみんなで育てていきましょう。

Vol.02

「つけあげで、みんなの気分もアゲアゲに」

text & photo / Fumikazu Kobayashi

“かの有名な「失われた時を求めて」の主人公は、マドレーヌを紅茶に浸した途端、過ぎ去った過去が生き生きとよみがえった。私のマドレーヌは薩摩揚である。”
これは脚本家・作家の向田邦子（1929～81）が小学生時代に2年余りを過ごした鹿児島を「故郷もどき」と呼び、随筆『薩摩揚』にあらわした一文です。10歳から13歳までという短い期間でしたが、多感な時期の彼女の記憶は必ずさつま揚げの匂いと味を思い出すそうです。

港町であるいちき串木野では、昔から自宅でも魚の身をすり潰し油で揚げ、さつま揚げをつくっていました。当時の家庭では子どもたちが少し不安定なすり鉢を抱えながら一生懸命に腕をぐるぐると回す光景が当たり前だったようです。そんな歴史もあってか、いちき串木野市は「さつま揚げ発祥の地」をうたっています。

鹿児島の人にはさつま揚げのことを「さつま揚げ」と呼びません。なぜならここは「薩摩」だから。さつま揚げのことは「つけあげ」と呼んでいます。人によっては「つっきゃげ」なんて江戸っ子みたいに言っている人もいます。由来は諸説あるそうですが、沖縄（当時の琉球王朝）で魚のすり身を油で揚げた「チキアーギ」とい

う食べ物に語源というのが有力です。ちなみに、さつまいも（薩摩芋）も同じく「からいも」と呼びます。その昔、中国の唐から伝わったことに由来するとか。

関東出身の僕が煮物やおでんなどでずっと食べてきたさつま揚げと、いちき串木野で食べるつけあげは明らかに別物だと言って良いレベル。いちき串木野のつけあげに共通することは原料に豆腐を加えて口当たりがふわふわになるように仕上げています。あとは店にもよりますが、味付けが甘めなこと。甘酒を入れたり、灰を入れてつくる珍しい醸造酒『灰持酒（あくもちざけ）』を混ぜ入れることにより、独特の甘さと風味が生まれ、いちき串木野のつけあげの味が生まれています。甘さは鹿児島（薩摩藩）で昔から「おもてなし」の文化としてあるので、甘めのつけあげと、辛めの焼酎との組み合わせは客人をおもてなしするのにうってつけですね。この鹿児島の味付けが甘いという話には諸説あり、なかなか面白いのでまたいつかご紹介できたらと思います。

いちき串木野の人たちと話をすると、不思議とみなさんお気に入りの「マイつけあげ」を持っていることがわかります。今風に言えば『推し』って言うんですね。市内には大小様々なつけあげ屋があり、どの店舗も個性があるので、推しのつけあげを見つけ、足繁く通い、推し活するというのは楽しくて気分も上がりますよね！

あと、通常はお店の冷蔵ケースに並んでいて贈答用などにもよく購入されることが多いつけあげですが、僕のおすすめはやっぱり揚げたてです。お店の揚げている時間帯だったり、工場見学の後に食べさせてもらえたり、揚げたてを食べられるタイミングは結構あるので、ぜひみなさんにも味わって欲しいです。初めて揚げたてのつけあげを食べた時は「さつま揚げともチキアーギとも違う、これがつけあげか！」と思わず小躍りしてしまったほどです。この鮮明な味の記憶はきっといつになっても思い出すことでしょう。

みなさんの「思い出すあの味」はなんですか？

公式 note



いちき串木野市のおいしい情報、
コラムの続きはコチラからご覧いただけます。
https://note.com/oishiku_hitoiki

3

計画に関するアンケートの実施

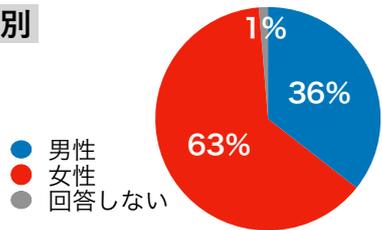
参考指標

アンケートやヒアリング調査等によって、本市の食のまちづくりに関して市民がどのように感じているかを捉える。本年度は公式LINEでのアンケートを実施し、現時点での市民の意識を調査した。

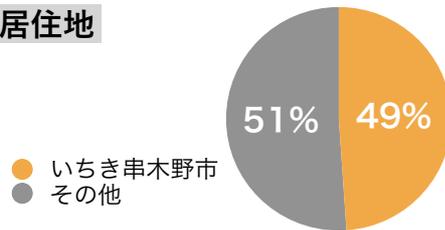
調査期間：令和6年2月16日（金）～2月29日（木）
 総回答数：916件

あなたの属性を教えてください。

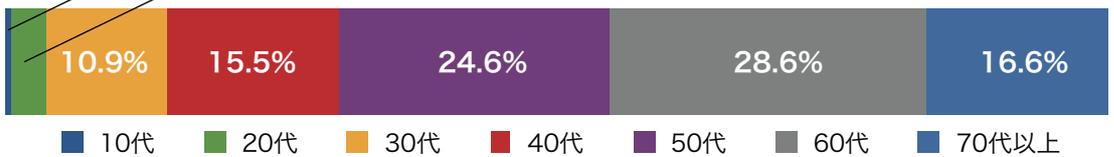
性別



居住地

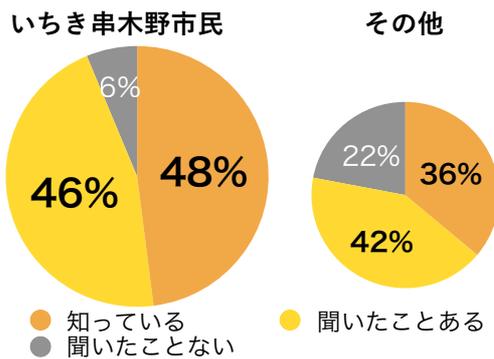


年代

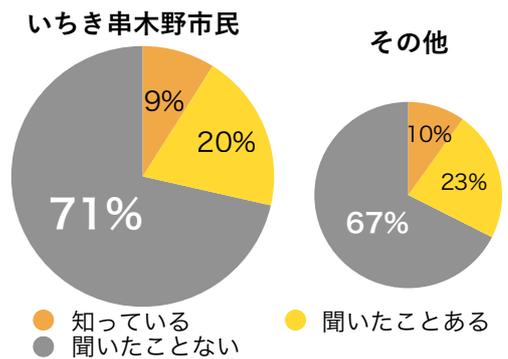


いちき串木野市で実施されている「食のまち」についてお聞かせください。

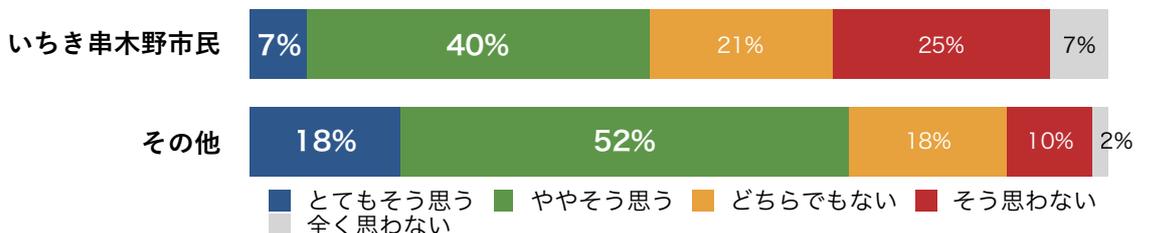
「食のまち」の取り組みを知っていますか？



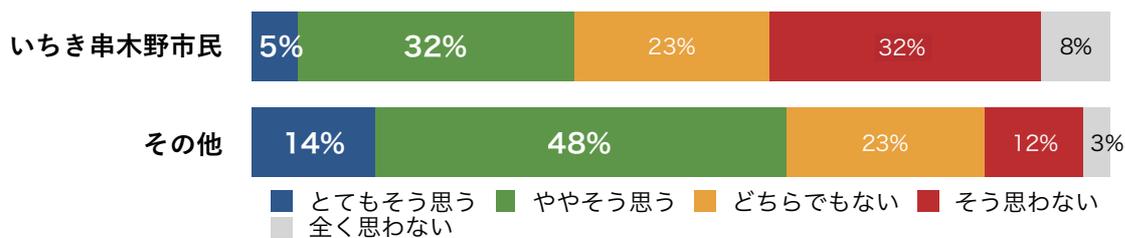
「おいしく、ひといき。」を知っていますか？



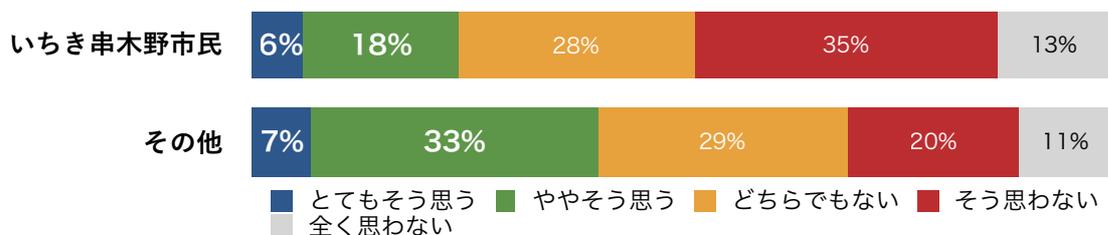
いちき串木野市は「食」をテーマににぎわっており、活性化していると感じますか？



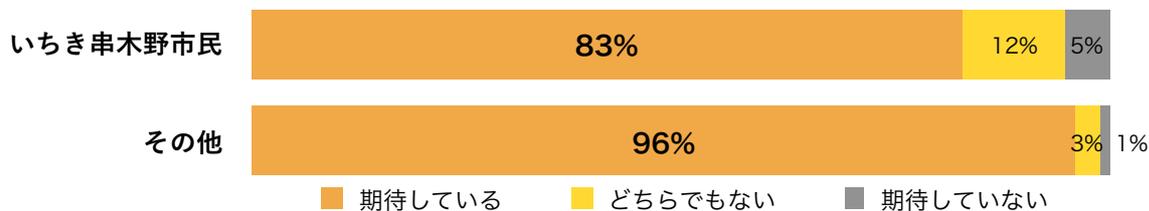
いちき串木野市は「食」をテーマに商業が活性化していると感じますか？



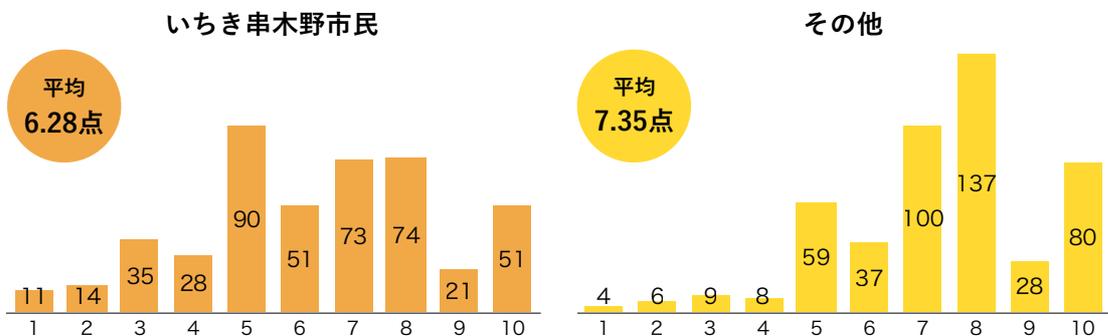
「食のまち」に自分も関わっていると思いますか？



今後の「食のまち」の取り組みに期待しますか？



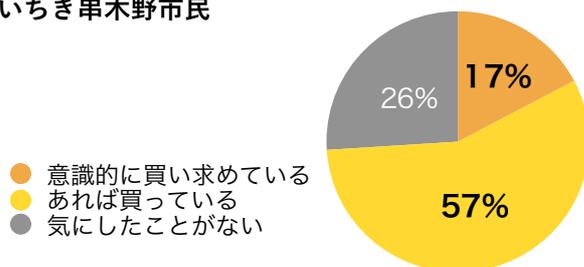
あなた自身、どれくらいいちき串木野の「食」のファンですか？（10点満点中）



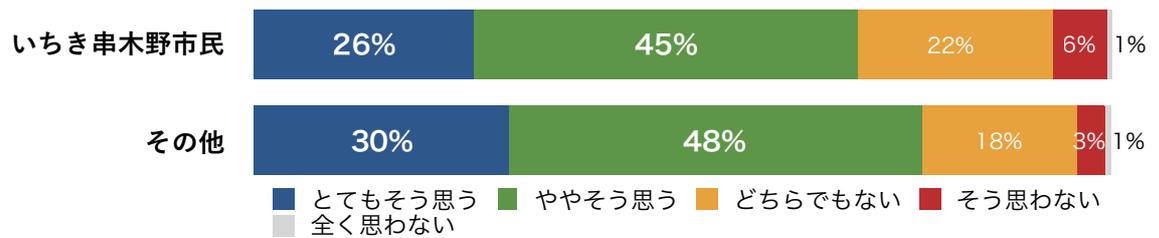
あなたの「食」に関する意識についてお聞かせください。

買い物をする時、いちき串木野産の食材を意識して買っていますか？

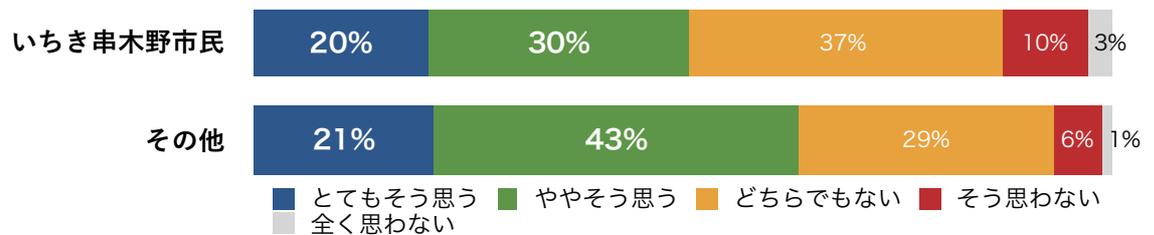
いちき串木野市民



「食」を通じた健康づくりを意識していますか？

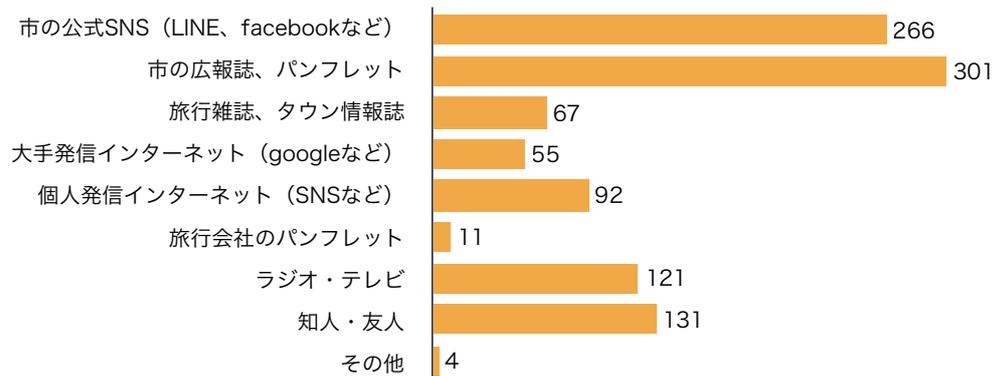


「食」に関する職業に関心がありますか？

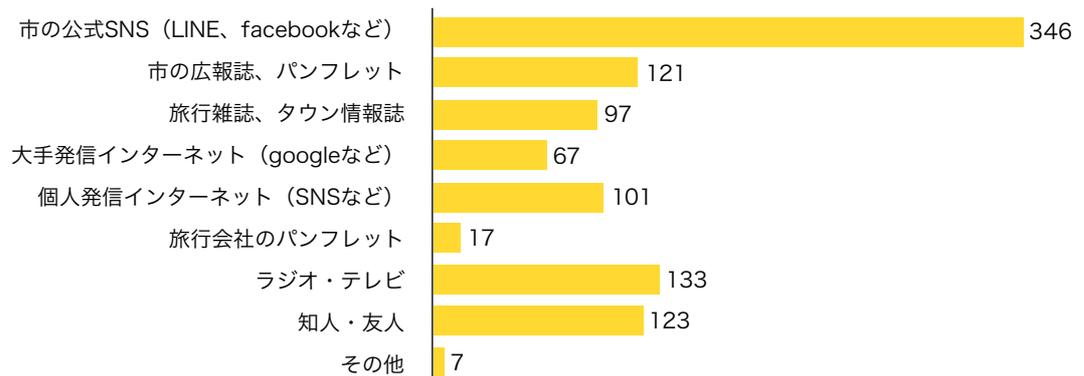


いちき串木野市の「食」に関する情報を収集する際、何が役に立ちますか？（複数回答・可）

いちき串木野市民



その他



基本計画を推進するにあたっては、多くの事業で複数の部署との協力・連携が必要となってくる。また、市、市民、事業者が連携する事業も存在し、官民が連携しなければ実現できないものも含まれる。そこで、部署横断、官民連携を調整する「パートナーシップ会議」や「庁内会議（タスクフォース）」などを設置し、予算化に向けた意見交換や工程共有、勉強会などを行うこととする。

パートナーシップ会議の実施

活動実績

市、市民、事業者が一堂に会して3回のパートナーシップ会議を実施
 （1回目：令和5年9月4日／2回目：令和6年1月23日／3回目：令和6年3月25日）

- ・関係各課から基本計画の実施状況を共有
- ・参加者間の意見交換



食のまちPRパートナー

食のまちPRパートナーとは、本市の「食」や「食によるまちづくり」に関心がある方で、市と一緒に「食によるまちづくり」を推進していく市民、事業者のこと。個人でも団体でも登録が可能。現在46の個人と団体が登録している。（令和6年3月25日時点）

<登録者（団体）>

イシマル食品(有)／いちき串木野市観光特産品協会／いちき串木野商工会議所／いちき串木野商工会議所青年部／市来商工会／市来農芸高校／稲葉 豊実／えびす市場／(株)オービジョン／NPO鹿児島いちき串木野観光物産センター／(有)菓子処 菊屋／加世田 俊子／瀧永 朋弘／神村学園高等部調理科／川崎 幹也／キッチンいまり／串木野高等学校／串木野市漁業協同組合／桑木 米美／ケントコーヒー／後藤 香音／五嶋農場／小林 史和／崎野 純子／塩田 亜耶子／旬彩とど家／白橋 大信／白浜温泉／新洋水産(有)／ダブルビーゼット(株)／(株)D-innovation／富永 裕介／中原 昭雄／永原 真一／西果樹園／(有)浜崎蒲鉾店／濱田酒造株式会社／PARCA 合同会社／フェザープリンセス／ホテルアクシアくしきの／森の蔵農園／やさい工房彩菜／山田 優子／吉村醸造株式会社／合同会社Le Ciel Fusee／和田 雅子（五十音順）



いちき串木野市 食のまちづくり基本計画 第2期
アニュアルレポート 2023
発行：令和6年3月