報道関係者　各位
PRESS RELEASE

令和7年 7 月 16 日

KINOKAWA

和歌山県・紀の川市

市民とともに創る“紀の川の味”が未来をつなぐ

合併 20 周年記念特別事業「20 年後に残る郷土料理」始動！

紀の川市（市長：岸本 健）では、合併 20 周年を記念し、20 年後の未来に残したい「郷土料理」を市民とともに考えるプロジェクトを始動しています。そのスタートとして、8月3日（日）に小学校4年生家族を対象とした郷土料理の試作会を開催します。

全く新しい郷土料理を一から作るのではなく、すでに家庭料理として親しまれている料理を「地産地消」や「令和時代の調理法」といった視点で捉えなおすことを基本姿勢としています。

試作会では、特産品の桃を使用した“フルーツカレー”や、地元福祉施設のレシピをもとにした“鶏そぼろ丼”など、地域の食材・文化・人の力を結集した料理を試作予定です。本プロジェクトは、次世代への「食の記憶」の継承を目指しています。この機会にぜひ、取材いただければ幸いです。

▲7月 13 日（日）開催のリハーサルの様子

開催概要

- ▶日時：8 月 3 日（日）午前 10 時集合／午後1時解散（予定）
- ▶場所：紀の川市役所南別館 調理実習室
- ▶参加者：小学 4 年生の子どもがいる市内 8 家族
- ▶内容：2 種の郷土料理試作、試食、意見交換、アンケート実施

▲過去に出版された郷土料理の冊子

紀の川市は平成 17 年の市町村合併により、5 つの町が一つとなって誕生しました。しかし、合併から 20 年が経過した現在も「一つの紀の川市」としての一体感には課題が残されています。そこで、市では節目の年にあたる今年、「食」を通じた地域のつながりと郷土愛の醸成を目的に、「20 年後に残る郷土料理を考えるプロジェクト」を立ち上げました。

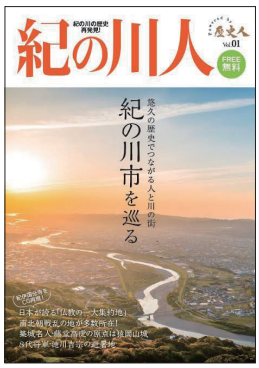
今回の取り組みでは、小学 4 年生の子どもがいる市内 8 家族（先着順）を対象に、市役所南別館の調理実習室にて料理 2 品を試作します。

▶1品目
紀の川市の特産品である桃と、地元産の牛ひき肉等を使用した「フルーツカレー」

▶2品目
社会福祉法人「一麦会（いちばくかい）」が運営するカフェメニューをヒントにした「桃の鶏そぼろ丼」

いずれも地元食材を活用した“地産地消”の郷土料理として、市民の声を取り入れながら今後レシピを改良していきます。

調理監修として和歌山信愛短期大学の森岡准教授や、完成した料理の連携として近畿大学の学生サークル「食べガク」の皆さんが参加。専門家による栄養面での助言を受けながら、家庭でも調理しやすいレシピにブラッシュアップしていきます。また、参加者からはアンケートを通じて意見を収集し、「家庭で作り続けたいと思えるか」「他の保護者にも紹介したいか」など、多面的な視点から郷土料理の可能性を探ります。



さらに、本取り組みの成果は、テレビ朝日系列出版「歴史人」との連携による地域冊子『紀の川人 Vol.2』にも掲載予定です。完成した冊子は市役所窓口にて配布を予定しているほか、市内の小学 5 年生を対象に、ふるさと教育の一環として地域の歴史・文化・食の魅力を伝える教材として希望学校へ提供を予定しています。

市民・学生・教育機関・福祉団体が手を携えて取り組む今回のプロジェクトは、「食」を通じて地域の絆を深め、未来の郷土愛を育むものです。ぜひ、取材・報道にお越しいただき、この挑戦の現場をご覧ください。

【食材協賛】※五十音順
▼（株）九重雑賀
https://www.kokonoesaika.co.jp/
▼ハグルマ（株）
https://k-haguruma.co.jp/
▼松牛
https://www.matsugyu.com/
▼和歌山県農業協同組合紀の里地域本部
https://mekkemon.jp/

【協力】※五十音順
▼（社福）一麦会「創カフェ」
https://hajime-cafe.jimdofree.com/
▼近畿大学生物理工学部学生サークル「食べガク」
https://www.kindai.ac.jp/bost/
▼和歌山信愛短期大学
https://www.shinai-u.ac.jp/

【本件に関する問い合わせ先】
紀の川市役所　企画部地域創生課　担当：西川・森本
TEL：0736-77-2511　FAX：0736-77-4910
E-MAIL：k030800-001@city.kinokawa.lg.jp

KINOKAWA CITY 20th ANNIVERSARY
笑顔で歩んだ20年 輝く未来へ 紀の川市