

「（仮称）白山市文化振興条例」に対する ご意見と市の考え方について

募集期間：平成27年12月22日（火）～平成28年1月8日（金）

結果：3名の方から4件の意見

パブリックコメントに寄せられた計画案へのご意見、ご要望と、それに対する市の考え方は以下のとおりです。

記

ご意見、ご要望	市の考え方
<p>4 (1)-⑤ 具体的食品の例示として、美川のふぐ等糠漬けを明示して欲しい。例示として地酒、味噌、醤油、酢、漬物（ふぐ等糠・粕漬け）等の発酵食品。美川の海産物漬物は、伝統的な食文化である。ふぐの子糠漬けは美川でしか生産していない極めて特徴的な発酵食品である。</p>	<p>条例の本文には、対象を広くとらえることができるように表現するのが一般的で、美川のふぐ等糠漬けという具体的な固有名詞での記載は行わない予定ですが、発酵食品の一つとして漬物を地酒、味噌、醤油、酢と同列に明記する方向で検討いたします。</p> <p>市では美川ふぐ等糠漬けも「白山市の食文化」に位置付け、歴史的・文化的価値の普及を進めて参りたいと考えております。</p>
<p>4 (1)-⑤ 具体的発酵食品の中に美川の水産加工食品（魚漬物）を明示して欲しい。白山市美川地区の水産漬物は、江戸時代から北前船により加賀百万石の栄華を誇ったこの時代に、日本海が荒波に閉ざされるこの地で、寒い冬を生き延びるための蛋白源と塩分補給のために庶民の間で広まったと伝え聞いています。この伝統的な食文化は石川県でも今では、美川地区でしか生産していない極めて特徴的な発酵食品です。</p>	<p>具体的発酵食品の中に漬物を、地酒、味噌、醤油、酢と同列に明記する方向で、検討いたします。</p> <p>市では発酵食品を「白山市の食文化」に位置付け、歴史的・文化的価値の普及を進めて参りたいと考えています。</p> <p>さらに北前船により加賀百万石の栄華を誇った時代に、日本海が荒波に閉ざされるこの地で、寒い冬を生き延びるための蛋白源と塩分補給のために、庶民の間で広まったという歴史も、石川ルーツ交流館等の文化施設で発信するよう検討してまいります。</p>

ご意見、ご要望	市の考え方
<p>4 (1)-⑥</p> <p>白山市は文芸も盛んであり、文化の一つとして文芸も明記して欲しい。</p>	<p>白山市では、ジュニア文芸賞や千代女の里俳句館において、文芸活動を積極的に推進しており、生活文化である茶道や華道、書道に、文芸・俳句も追加する方向で検討いたします。</p>
<p>4 (3)</p> <p>市の文化拠点の充実を図る施設として、文化会館、市民工房うるわしも明記して欲しい。</p>	<p>具体的な施設名の明記は、条例に使わないのが一般的ですので、明記は行わない予定です。しかしながら、両施設とも文化の拠点施設と位置付け、充実、活用を図ります。</p>