

函 経 食

令和7年（2025年）8月4日

報道機関各位

経済部食産業振興課長

「美食都市アワード2025」贈賞式に係る取材について（依頼）

このことについて、今年3月に美食都市研究会の主催による、食を軸としたまちづくりの取組みを評価する「美食都市アワード2025」を本市が受賞したことを受けて、贈賞式を開催いたします。

つきましては、下記のとおり開催いたしますので、取材、報道方よろしくお願いたします。

記

- 1 日 時 令和7年（2025年）8月7日（木）14:00～14:30
- 2 会 場 五島軒 王朝の間（函館市末広町4番5号）
- 3 主 催 美食都市研究会（会長：大阪公立大学特別教授 橋爪伸也氏）
- 4 内 容 別紙次第のとおり
- 5 その他

(1) 美食都市アワードについて

地域独自の美食文化の魅力、食を軸としたまちづくりの取組を評価・表彰する日本初のアワード。これまで10都市・エリアが受賞。2024年の創設以来、持続可能な地域振興モデルケースを発掘・支援する役割を果たしている。

(2) 2025受賞都市について

函館市（北海道）、坂井市（福井県）、多気町（三重県）、淡路島エリア（兵庫県）、廿日市市（広島県）

食産業振興課（担当：五十嵐）

TEL：21-3328 FAX：27-0460

E-Mail：shokusan@city.hakodate.hokkaido.jp

【参考資料】

【プレスリリース】 ドラフト版

2025年3月6日発表

— 地域の食文化と創造性を讃える —

「美食都市アワード 2025」受賞都市発表

「美食都市アワード」とは

地域独自の美食文化の魅力や、食を軸としたまちづくりの取り組みを評価・表彰する日本初の制度で、食を通じた地域ブランディングと活性化を促進し、国内外への発信力を強化することを目的としています。2024年の創設以来、持続可能な地域振興のモデルケースを発掘・支援する役割を果たしています。

2024年に創設された「美食都市アワード」も今年が第2回となり、全国各地の食文化の革新と地域振興に寄与する都市・エリアを表彰する取り組みが、いよいよ2025年度の受賞都市の発表に至りました。

アワードに選ばれるのは、その地域固有の文化と食の魅力を活かし、新しい文化やビジネスを生み出し、結果として国内外から観光客を惹きつけ、その地方都市の価値を高めることに成功した都市です。

本年度は、全国から推薦を受けた46都市・エリアの中から、厳正な審査を経て、10都市・エリアに絞り込んだ上で、最終的に下記の5都市・エリアが「美食都市」として選定されました。

【受賞都市・エリア】

- 函館市（北海道）
- 坂井市（福井県）
- 多気町（三重県）
- 淡路島エリア（兵庫県） 淡路市、洲本市、南あわじ市
- 廿日市市（広島県）



【受賞決定の背景と審査プロセス】

「美食都市アワード」の意義

本アワードは、単なる「美味しさ」だけでなく、地域の歴史・文化・産業と食の結びつき、持続可能なまちづくりへの貢献を総合的に評価します。地域資源を活用した新たなビジネス創出や、官民連携の取り組みが高く評価される点が特徴です。

今回の選定プロセスでは、審査員（7名）及び、一般からの公募による自薦によって、まず46都市・エリアが候補として推薦されました。推薦された46都市・エリアの中から、各地域の食材の独自性、シェフやレストランの取り組み、地域の生産者や特産品、フードフェスティバル、DMOや自治体による食文化振興施策など、10項目に基づいた評価基準を用いて厳正な審査が行われ、その結果、10都市・エリアに絞り込みました。

最終選考に残った10都市・エリアの中から基準点をクリアし、総合的な評価により、5都市・エリアが本アワードの受賞都市として認定いたしました。

【各受賞都市・エリアの魅力】

【函館市】

函館市は、港町ならではの豊富な海産物と、日米和親条約に基づいていち早く開港された歴史を持つ街です。その背景から、和洋折衷の独自の食文化が根付いており、新鮮な魚介類を使った料理や、地元ならではの食が国内外の観光客を魅了しています。

函館市では、地元の料理人が中心となって「世界料理学会」を開催し、国内外のシェフや食の専門家が集まる国際的な食の祭典として定着しています。また、函館西部地区では「バル街」などの市民参加型イベントが定期的開催され、地元の食材を活かした料理を気軽に楽しむことができます。これらのイベントは、函館の食文化を世界に発信する重要なプラットフォームとなっています。

北海道最古の西洋料理店「五島軒」の発祥地でもあり、その料理の系譜が現在にも引き継がれ、伝統と革新が融合する美食の拠点としても高く評価されています。地元の料理人たちは「函館料理人のクラブ」を組織し、料理人同士の技術交流や新たな料理の開発を通じて、函館の食の魅力をさらに高めています。

【坂井市】

福井県坂井市は、日本海に面した豊かな自然と、越前ガニや甘エビ、もみわかめといった海の幸、丸岡在来そばや竹田の油あげなど、地域の伝統食材で知られる美食の宝庫です。これらの食材を活かした料理は、地元の人々に愛され、観光客にも高い人気を誇っています。

市では「健康都市宣言」を掲げ、官民一体で食を通じた健康づくりに力を入れています。学校給食では地元産食材を積極的に取り入れる「地産地消」を推進し、毎年「食育月間」を設けて、子どもたちが食材の生産過程を学ぶ機会を提供しています。また、地元の農家や漁師と連携した食育プログラムも実施し、食の大切さを次世代に伝えています。

また、「越前ガニまつり」や丸岡在来そばを使ったイベントを開催するなど、地域の食文化を発展させるイベントを定期的開催。地元の料理人が腕を振るう創作料理を通じて、伝統食材の新たな可能性を探求し、ガストロノミーの拠点としての評価を高めています。

【多気町】

三重県多気町は、伊勢神宮と熊野大社を結ぶ巡礼路の要衝に位置し、豊かな自然が育む食材と先進的な食の取り組みが融合する「持続可能な美食の街」として注目を集めています。地元農家が集う朝市「多気ふれあい館」では、旬の野菜や特産の伊勢茶が並び、訪れる人々に地元の味を提供しています。また、食の体験型施設「VISON」では、地域食材を

使ったワークショップやイベントが開催され、食材の新たな可能性を探求する場として人気を集めています。

さらに、多気町には全国でも珍しい調理師養成課程を有する相可高校があり、地域連携プロジェクト「高校生レストラン」を通じて、未来の料理人育成と地域産業振興を両立させたモデルとして、生徒たちが食材の栽培から調理、接客まで一貫して実践しています。こうした官民による地域のガストロノミーへの取り組みが、高く評価されました。

【淡路島】

淡路島は、大阪湾と瀬戸内海に面した豊かな自然環境と温暖な気候を背景に、高品質な農産物や海産物で広く知られています。歴史をさかのぼれば、古代から平安時代にかけて淡路島は、皇室や朝廷に海水産物を中心とした御食料（みけりょう）を貢ぐ御食国（みけつくに）として知られていました。

近年、島全体で食文化振興に取り組み、鯛、3年とらふぐ、玉ねぎ、しらす、淡路ビーフなど、特産品を活かした創作料理が国内外の美食家から高い評価を受けています。また西海岸には、夕陽を眺めながら食事をとることができるレストランが多く立地し、内外の観光客を集めています。

【廿日市市】

瀬戸内海から中国山地に至る市域を持つ広島県の廿日市市は、世界遺産である厳島神社のある宮島、瀬戸内海に面して牡蠣やあさりの養殖で知られる大野、名物のあなごめしで知られ、もみじ饅頭の発祥地でもある宮島口など、多様な食文化を有する地域があります。

宮島や宮浜の旅館での美食体験に加えて、近年、海上ディナーなどの美食イベント、クラフトジンの醸造所なども注目されています。

【審査委員について】

美食都市アワードの審査委員会には、橋爪紳也氏（大阪公立大学特別教授、都市計画学）が委員長、尾家建生氏（平安女子学院大学特任教授、ガストロノミーリズム）が副委員長として参画しています。また、「日本美食立国論」の著者である柏原光太郎氏（日本ガストロノミー協会会長）、山口昌彦氏（月刊『旅の手帖』編集長）、仲山今日子

氏(フードジャーナリスト)、柴田泉氏(料理王国 編集長)、野々山豊純氏(料理王国 顧問)が審査員として加わっています。

【今後の展望と詳細情報】

2025年度の「美食都市アワード」は、地域住民のみならず、各地から訪れる観光客にとっても「食」を通じた新たな体験の場を提供するものです。

また、『料理王国』及び「旅の手帖」にて、今回の受賞都市・エリアに関する詳細レポートおよび各地域の取り組み事例が特集されます。

ぜひご覧いただき、日本各地の美食の魅力をお楽しみください。なお2026年度より公募方式を導入し、応募都市を対象とした審査プロセスを実施する予定です(※一度受賞した都市エリアは次回以降の対象外となります)。

【運営母体について：美食都市研究会とは】

美食都市研究会は、本アワードの運営母体として、受賞都市の選定基準策定や評価プロセスの設計を担っています。

「食が都市のアイデンティティとなり、観光・経済・文化の核となる社会」の実現を目指し、国内外の事例研究を基にした提言を行っています。

海外では「食」が観光体験の中心となり、ガストロノミーは都市づくりや都市のアイデンティティ形成に欠かせない資源となっています。そんな中、世界を舞台とした都市間競争において日本の地方都市も存在感を発揮できるよう、日本でも10年ほど前に「美食都市構想」が策定されました。その構想の具現化のために2015年に設立されたのが、橋爪紳也氏を会長とする美食都市研究会です。美食都市の定義や、評価基準が研究されてきました。

2023年から雑誌「料理王国」「旅の手帖」の後援が加わり、2025年から農林水産省大臣官房審議官の西経子氏を美食都市アワード特別審査員に迎え、さらなる向上を目指しています。

【お問い合わせ】

美食都市研究会・美食都市アワード運営委員会

担当者：久保典昭

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号

TEL：03-6861-6101

Email：info@cuisine-kingdom.com

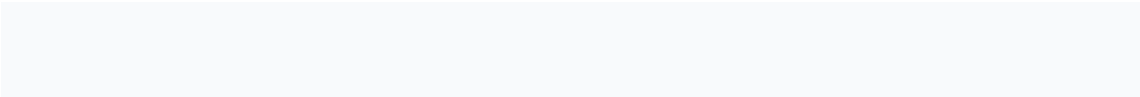
【本件に関する追加資料・詳細情報】

各メディア関係者の皆様へ：

取材・お問い合わせ等がございましたら、上記連絡先までご連絡ください。

以上

本プレスリリースは、「美食都市アワード2025」受賞発表に関する公式資料です。



「美食都市アワード2025」贈賞式 次第

日時：令和7年（2025年）8月7日（木）14：00～

場所：五島軒 王朝の間

次 第

- 1 開会
- 2 橋爪会長あいさつ
- 3 「美食都市アワード」主旨，概要説明，審査結果講評
- 4 賞状，トロフィー授与
- 5 函館市長受賞あいさつ
- 6 参列者コメント
- 7 写真撮影
- 8 閉会