古き良き日本を今に伝える

2つの木造建築

大切な方をもてなす特別な空間ー恋しきー

食の情報発信

多くの政治家や文化人が宿泊した旧老舗料亭旅館恋しき。希少な木造建築物としての価値はもちろん、和風の美しい空間は訪れる人を魅了しています。

G7サミットの開催を意識し、この府中市のシンボルである恋しきの建物や空間と府中市産食材を掛け合わせた、食にまつわるイベントを実施しました。

1月には、食のインフルエンサーを招き「プレミアムレストラン」を開催。著名なフレンチシェフ7人が、府中市や広島の食材を使ったコース料理を創作しました。

また、2月・3月に、海外メディア関係者を招待し開催したG7サミットプレスツアーでは、ツアー参加者に府中市の食材を使った日本料理を堪能していただきました。

今後もこのようなイベントや情報発信を定期的に行い、府中市の魅力の発信基地として整備を進めていきます。

プレミアムレストラン（写真左）とプレスツアー（写真右）の様子

ものづくりのまち府中を象徴する「地場産品展示」

1階では、市内企業の協力を得て、5月31日まで地場産品展示を開催中です。機械、家具、金属、繊維など多彩な展示品を通じ、「ものづくりのまち」として発展してきた府中市をアピールします。

展示品の一例

SPINGLE MOVE「SPM-1005」
（令和4年5月数量限定発売）
（株）スピングルカンパニー

世界各国から広島市などへ寄贈される千羽鶴。その折り鶴から作った再生糸を素材に用いた、平和への祈りを込めたスニーカー。

プレスツアーでは、在日外国メディアの皆さんが靴の生産現場を視察。会社の歴史や革新、そして平和への取り組みなどを取材されました。

阿字和紙の風呂おけ
（一社）協和元気センター

地元グループの継承活動により、長い歴史を超えて復活した阿字和紙の生産。その取り組みを知ったサッカーJ1川崎フロンターレから依頼を受け、木製おけの表面に和紙を貼り合わせた風呂おけを制作。チームが令和3年2月の富士ゼロックス・スーパーカップで優勝した際にセレモニーで掲げられました。

演劇人をも魅了する本格的な芝居小屋ー翁座ー

イタリアからのメディア（ヴァニティ・フェア）視察の際には、小塚および矢野神楽保存会の協力の下、神楽の上演を実現させ、芝居小屋としての翁座をアピールしました。建物の希少性に留まらず、芝居小屋としての価値を見直し、白壁の町並みとともに上下町の魅力をさらに発信していきます。

なお、上下町の白壁の町並みは、将来的に国の重要伝統的建造物群保存地区（重伝建）の指定を目指していきます。

プレスに向け上演された神楽

連綿と受け継がれてきた
職人の知恵と技が生み出す

家具・木製品
―府中家具―

プレスツアーでの料理は、市内企業特製の桐箱により提供しました。桐箱づくりは府中市が全国に誇る伝統産業。一つひとつ丁寧に作られた桐箱は、その緻密さ、美しさが料理とともにご好評をいただきました。

恋しきで開催している地場産品展示では、市内企業の技術が詰まった家具や木製品などを楽しむことができます。

300年以上の歴史を持ち、府中市が誇る伝統産業の家具作り。細部にいたるまで洗礼されたデザイン、そこにあるだけで心地よさを感じ、生活を豊かにします。

近年では、伝統と技術を継承しながら、新しい商品開発を進めるなど、府中家具の新たなブランド化に取り組んでいます。今後も、歴史・伝統を重んじながら新たなアピールの機会を積極的に作っていきます。

府中市の水・土・人が育んだ
恵みは、料理人の手で唯一無二の料理へ

―府中市産農産物―

「日本料理　喜多丘」店主　北岡三千男氏

ごぼう、キャベツ、白菜、アスパラなどの野菜、お米、そして牛肉。こだわりと情熱を持って生産されている「地のもの」が府中市にはたくさんあります。

これらを県内はもとより、全国や世界に発信する取り組みが始まりました。「日本料理喜多丘」の店主北岡三千男氏、「ル・トリスケル」の勇崎元浩氏をはじめ、広島県の著名な料理人のお力を借りて、生産者との意見交換や新たなメニューの開発など、新しいチャレンジを進めていきます。

また、先に開催した「府中丼」や「上下牛丼」の試食会など、地元の皆さんにも良さを実感していただける機会も作っていく予定です。