

【新春座談会】

食文化創造都市 鶴岡の未来



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

UNESCO Creative City
of Gastronomy

国内初で唯一のユネスコ食文化創造都市・鶴岡。

世界が認めた鶴岡の食文化は農業者や漁業者といった生産者や、飲食業や宿泊業、加工業など広く食に携わる方、そして市民1人ひとりの手で守り、受け継いできたものです。

今回の座談会では、鶴岡食文化の魅力やそれらを生かした取り組みなどを語っていただきながら、食文化創造都市・鶴岡のこれからの考えます。



五十嵐 大介 氏
農業者



庄司 丈彦 氏
湯田川温泉旅館若旦那



本間 光太郎 氏
漬物会社社長



山口 美和 氏
鶴岡ふうどガイド・野菜ソムリエ



榎本 政規 鶴岡市長



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

Designated
UNESCO Creative City
in 2014



ユネスコ認定をスタートに

《市長》 明けましておめでとうござい
ます。

《一同》 明けましておめでとうござい
ます。

《市長》 本市の基幹産業・農林水産業と密接に関わる鶴岡の「食の文化」に光を当て、産業振興など本市の優位性を伸ばすことにつなげたいという思いから、ユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野への加盟を目指しました。本市は学校給食発祥の地で、山大農学部から協力していただきまとめた『はたけの味』『たんぼの味』『はまべの味』『めぐみの味』などで紹介されている在来作物をはじめとする多様な食材や、『つるおかおうち御膳』で紹介されている行事食や郷土料理が特徴です。食と文化が結び付いている本市はきつと認定されるだろうという自信がありました。平成二十六年十二月に国内で初めて加盟が認定され、現在も食文化分野への加盟が認定されている都市は国内で唯一です。ミラノ国際博覧会（万博）への出展や世界のユネスコ創造都市ネットワークに加盟する都市、イタリア食科学大学との交流等を通じて世界に鶴岡の食文化をアピールできていますと手応えを感じています。一方で、市民の皆さんに食文化の取り組みが十分に浸透していないことは大きな課題です。

市民の皆さんが鶴岡の食文化に誇り

を持ち、食文化を生かして地域を元気にしていくためにはどのように取り組むべきか、ご意見を頂きたいと思ひます。

《本間》 私の会社では、今のように食文化が注目される前から、在来作物を使った商品を取り扱ってきました。ユネスコへの加盟認定で、これまでになりに追い風を感じていますが、一方でPR不足も感じます。鶴岡の食文化が世界的に評価されたことは素晴らしいことなので、市民に発信してほしいと思ひますし、特に市民に対して、その意義等もきちんと伝える必要があると思ひます。

《五十嵐》 農産物や農産加工品のパッケージに鶴岡食文化のロゴマークをプリントしPRしています。消費者から「このマークは何ですか」と聞かれ、説明することもありますが、それ以上話題が広がっていないのが現状です。まだまだ浸透していないというのが卒直な感想です。

《山口》 ユネスコへの加盟認定が一番の目標だったと思ひますが、これからは、その先の到達点を示す必要があるのではないのでしょうか。加盟認定によるメリットなどを市民にもっと発信していかないと、理解にはつながらないのかなと感じています。

鶴岡の食文化って？

《山口》 例えば、夏のただちや豆や冬



の寒鰯^たなど、その季節ならではの食材や料理が家庭の中で食べられていたことが、鶴岡の食文化の一番の特徴だと思います。ただ、市民にとっては、当たり前のことなので、何が評価されているのか分からないというのが正直なところではないでしょうか。

《庄司》 自分の特徴や誇れるようなところを客観的に評価するためには、自分を映し出す「鏡」が必要だと思います。私たちの食文化を見つめ直すときに、鏡となるのは、特に外国人だと思います。外からの評価が上がれば、鶴岡の食文化を再認識することになると思いますし、それが誇りになって、もっと積極的な魅力の発信につながっていくと思います。

《市長》 山口さんのおっしゃる通りで、鶴岡の食文化は家庭料理です。四季折々の旬の食べ物が家庭の食卓に並び、おいしいのは当たり前です。そして、その食がそれぞれの家庭に根付き、行事食や郷土料理として受け継がれていることが評価され、ユネスコへの加盟認定につながっています。そのことを改めて市民の皆さんから認識してもらいたいですし、市としてもきちんと発信していかななくてはならないと思います。

伝統的な行事食の大切さ

《本間》 十二月九日は大黒様のお歳夜で、豊作や子孫繁栄を願い、焼き豆腐

やハタハタの田菜、黒豆ごはん、納豆汁など豆尽くしの料理を食べることが昔からの習わしですが、そういった伝統的な行事食を家庭で食べなくなってきたと感じています。特に、私と同世代の友人から話を聞くとほとんど食べていないですね。これでは、伝統的な行事食がなくなってしまうです。

《五十嵐》 確かに、三世代同居の割合が高い農家でも、伝統的な行事や風習などが省略されてきていると感じます。《本間》 学校給食発祥の地なので、子供たちが、在来作物や行事食をもっと給食で食べて、鶴岡の食文化も学んでいければいいと思います。それが地域全体で伝統を継承することにつながると思います。

《市長》 学校給食では地産地消推進のため、食材の半分以上を鶴岡産にすることを目標としています。費用を考えれば、ほかに生産したものを大量に仕入れた方が効率的ですが、安定した需要は地域の農業者や漁業者のためにもなるし、子供たちにとっても、地域の食を学ぶ場になると思っています。

《山口》 子供たちが鶴岡の食文化に触れるために、学校給食で在来作物を使うことは良い考えだと思います。ただ、鶴岡の食文化は家庭料理で、行事食もその一つです。それを伝えていくのは、各家庭であり、また市民一人ひとりだと私は思っています。

《市長》 祭りや風習といった伝統が廃

れてしまうと、行事食等の食文化は次の世代につながっていきません。各集落や家庭で伝統を守っていつてもらいたいです。私は、子供とお父さんお母さん、おじいちゃんおばあちゃん、家族みんなで一緒に食卓を囲む機会を設けることも伝統を守る方法の一つだと思います。

なぜ、発信するの？

《本間》 だだちや豆や温海かぶなどは知名度も高く皆さん食べたことがあると思いますが、ほとんど知られていない在来作物もあります。

《山口》 在来作物は鶴岡の食文化の大きな魅力の一つだと思います。鶴岡でなければ採れない、鶴岡でなければ育たないという希少性はもちろんですが、在来作物を守っている人の思いや姿勢なども付加価値につながっていると思います。

《五十嵐》 在来作物は、先人が種を守り継いできた鶴岡の宝だと思います。中でも、だだちや豆は鶴岡の気候や風土でしか、本来の味が出せないと言われています。品種改良したほかの枝豆と違って、病気にも弱いため栽培が難しいですが、この種を守り、さらに次の世代につなげていくことが私たちの使命だと思っています。

《本間》 多くの農業者が、在来作物は手間が掛かり、大変だと言います。できるだけ高い値段で仕入れたいと思う

「大黒様のお歳夜」の行事食



寒鰯汁



鶴岡の食文化を紹介するレシピ集



ミラノ万博へ出展



インバウンド(訪日外国人旅行) 観光レセプション(招待会)開催



ユネスコ創造都市国際交流企画展へ出展



イタリア食科学大学と戦略的連携協定締結



イタリア食科学大学と交流

のですが、仕入れ値が高くなれば、商品の価格も高くなります。在来作物ではない普通の野菜を使った商品との価格差を消費者に納得してもらう必要があります。そのためには、在来作物が京野菜や加賀野菜のようにブランドとして確立され、消費者に認知される必要があります。

《五十嵐》 採れ立てのただちや豆を鶴岡の加工施設でポイル・急速冷凍した「冷凍ただちや豆」は、旬のおいしさを手軽に楽しめるので、年々注文が多くなっています。旬の時期だけでなく加工品を通して、通年、鶴岡の農産品をPRしていければと思います。

《本間》 在来作物は全国的にも注目を集めつつありますが、ユネスコへの加盟認定もあり、鶴岡はほかの都市よりも先行しているので、ブランドを確立できるとしています。これからのように内外に対して魅力を発信していくのが勝負だと思っています。

《市長》 確かに京野菜、加賀野菜は日本を代表するブランド野菜になっています。ただ、素材の良さでは本市の在来作物は負けていません。種を保存するため、品種改良して生産性を上げることができないといった困難があると思います。何とか克服してほしいです。

また、今はフェイスブックやツイッター等のソーシャル・ネットワークキング・サービスを活用すれば、誰でも世界に向け情報発信できます。ブランド

確立に向け皆さんからも、ここでしか食べられない在来作物の魅力を発信してほしいと思います。

鶴岡に来ませんか

《市長》 本市は、昨年十一月一日に農林水産省が新設した「食と農の景勝地」に認定されました。これは、特徴ある地域の食とそれを生み出す農林水産業を核として、外国人などを誘致する特に優れた取り組みを、国が認定するものです。全国の四十四地域が申請し、本市を含めた五地域が認定されました。本市の食文化や風土は、外国人でも十分楽しむことができると、国がお墨付きをくれたのです。

これから少子高齢化に伴う人口減少が進んでいくことを考えると、観光振興、特に外国人観光客の誘致に取り組んでいく必要があると思います。

《五十嵐》 ミラノ万博でただちや豆が世界一の枝豆という高い評価を受けたので、どんどん輸出していこうという声があります。確かにそれも鶴岡の農産物をアピールする一つの方法だと思いますが、鶴岡の農産物のおいしさを伝えるには、鶴岡に来てもらって、旬の新鮮な農産物を食べてもらうのが一番だと思います。

《庄司》 ユネスコへの加盟認定以降、外国人の観光客も少しずつ増えていて、声を聞くなど直接の評価をもらう機会が増えていけると実感しています。食と



伊関 敦 氏
漁業者・旅館



魚種の豊富さは庄内浜の特長の1つ。新鮮でおいしい、季節ごとの旬な魚が食べられます。

大瀧 慎 氏
日本料理人



伝統的な郷土料理や在来作物が魅力。良さを守りながら、新しいものを作りたいです。

玉谷 貴子 氏

フードアナリスト・庄内浜文化伝道師



四季折々の海の幸と里の幸が家庭に根付き、種を守りながら受け継がれていることが魅力です。

難波 恵美 氏

行沢とちの実会代表



栃の風味が特に強く感じられる「行沢のとちもち」。ほかでは味わえない里山の恵みです。

渡部 賢 氏

日本料理人・農業者



家族から、そして地域から学んだ「食」が、味覚として生きているところが魅力だと思います。



SAVOR JAPAN
Explore Regional Flavors

「食と農の景勝地」ロゴマーク

農の景勝地の認定も追い風になってくると思いますし、行政からは、今まで以上に、外国人が直接鶴岡の食文化に触れる機会を増やしてほしいと思っています。

《本間》 鶴岡には伝統的な文化と食とが深く関わっているものがたくさんあります。出羽三山と精進料理、黒川能と凍み豆腐などは分かりやすい例です。よね。それぞれの魅力の一つにつき合わせ、鶴岡をアピールできれば観

光客の誘致にもつながるのではないのでしょうか。

《庄司》 観光客の誘致を考えたとき、出羽三山は鶴岡の大きな魅力の一つですが、雪で季節が限定されてしまうという課題もあります。明治になくなってしまいました。また、摩耶山など精神文化が残っている山もあるので、出羽三山とそれらを合わせて、観光コースを作れたらと考えています。そして、

それぞれの地域で提供する料理を少しずつ変えるなど、食の棲み分けをすれば、鶴岡に何日でも滞在できる仕組みになると思います。

《山口》 ふうどガイドの仲間と、外国人に食文化の魅力を英語で伝える取り組みをしています。由良地区で、外国人と地元の方と一緒に、庄内浜で水揚げされるノロゲンゲやハナタレを調理する体験型の催しを企画しましたが、手応えを感じています。一緒に食事も

したので人と人とのつながりが生まれました。こういったつながりが更なる交流の拡大に結び付くのだと思います。食文化が地域活性化につながるような仕組みができればいいですね。

《庄司》 先日、台湾からの旅行者が宿泊した際、藤沢かぶの収穫体験や料理教室などを行ったのですが、とても好評でした。鶴岡の食文化の魅力は外国人にも十分に通用することを実感しましたし、外国人向けの観光の売りになると感じました。

あと、日本酒も鶴岡の食文化を語るときに欠かせないと思います。醸造技術が高くて、市内のどの酒蔵の、どの銘柄を飲んでもおいしいです。世界中に日本酒ファンはたくさんいるので、ここでしか飲めない銘柄を出すなど、どんどん魅力を発信して鶴岡に呼び込めたらと思います。

《市長》 庄内柿やだちや豆、砂丘メロンなど、本市の農産物や特産品は市場で高い評価を受けています。しかし、消費者にはその評価が届いていないのが現状です。トップセールスなどを含め、市でもPRしていきますが、皆さんからも協力していただきたいと思っています。

鶴岡の食べ物をPRするには食べてもらうことが一番で、食べてさえもらえれば食味の良さは間違いありません。機会あるごとに鶴岡以外の場所で試食してもらおうのも一つのPR方法だと思います。「これは鶴岡産です。鶴岡に

一言で教えて！

あなたが思う

鶴岡の食文化の魅力!!

私は、...

相沢 政男 氏
酒造会社社長



バラエティに富んだ酒蔵と鶴岡料理の調和。いにしへの食文化にも新しい価値が眠っています。

池田 真知子 氏
湯野浜温泉旅館若女将



鶴岡は自然豊かで食材も豊富です。自然と対話しながら、一番食べ頃のものを提供します。

帯谷 伸一 氏
食肉加工会社社長



鶴岡は食材の宝庫。素材そのものおいしさを引き出すことを心掛けています。

齋藤 美恵 氏
黒川能の里の会会長・農家民宿



黒川能の里で育み、受け継がれてきた食文化。祭りとともに味わってほしいです。

鈴木 重作 氏
漁業者



優れた食材の価値を知り、その価値を発信し続けることで、おのずと道は開かれると思います。

早坂 一広 氏
羽黒山伏・宿坊



出羽三山の自然の恵みを味わう精進料理は、羽黒修験道の精神性を表現しています。

森 薫 氏
宝谷そば代表



地元で育てたそばを原料とした、ひき立て、打ち立て、ゆで立ての「宝谷そば」。自慢の一品です。

若松 邦彦 氏
あつみ観光協会会長



温海地域に根付く、固有の海の幸・山の幸・伝統文化は、多くの観光客から喜ばれています。

鶴岡の文化を生かす

来れば一番おいしく食べられますよ」と伝えれば、印象深く心に残ると思います。

《本問》 鶴岡には磨けば光る原石がたくさんあると思います。あとは磨き方次第ではないでしょうか。先人たちから受け継いできたものの良さを守りながら、時代や相手に合わせて変化を加えるという視点も大切だと思います。

《庄司》 鶴岡に来た方が望むものと、私たちが提供するものを引き合わせるためにも情報発信が大切ではないでしょうか。

《市長》 合唱や読書もそうですが、鶴岡には潜在的に豊かな文化性と、それを培う風土が備わっていると思っています。その土台となっているのが、出羽三山に象徴されるような精神文化や、藩校・致道館の自学自習の精神だと感じます。

食文化創造都市は、鶴岡の未来を創造する成長戦略「鶴岡ルネサンス宣言」の一つに掲げる創造文化都市の目玉の取り組みです。食文化を切り口として、鶴岡のあらゆる文化を生かして、市民の皆さんが生き生きと暮らせる、活力あるまちづくりを進めていきたいと思っていますので、皆さんのお力添えをよろしく願います。本日はありがとうございます。

《一同》 ありがとうございます。