



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

【特集】 世界に届いた鶴岡の食文化 - ミラノ万博鶴岡出展写真レポート -



オープニングセレモニー

ダダチャ マメ ボーノ
「Dadacha Mame! Bouno! (だだちゃ豆!おいしい!)」。初めて「食」をテーマに開催され注目を浴びたミラノ国際博覧会(万博)の日本館で歓声が上がりました。

本市は、世界に8都市しかないユネスコ食文化創造都市として、10月2日～3日、ミラノ万博に参加し、鶴岡の食文化のPRをはじめ、ヨーロッパからの観光誘客や伝統産業の海外展開に向け、本市の魅力を発信しました。万博で一番人気といわれた日本館でもトップクラスの来場者数となった本市の出展の様子を紹介します。

■問合せ 本所食文化推進室 ☎内線527



出羽三山の文化紹介



だだちゃ豆の試食



出羽三山の精進料理ステージ



ただちゃ豆とはえめぎの料理ステージ



しな織の機織り体験



民田なすや温海かぶの漬物の試食



鶴岡シルクの展示



市内蔵元の地酒の試飲

ミラノ万博の概要と食文化 創造都市・鶴岡の取り組み

■ミラノ万博

【テーマ】

地球に食料を、生命にエネルギーを

【期間】

5月1日～10月31日(184日間)

【来場者数】

2,150万人(うち日本館228万人、鶴岡市イベント広場は2日間で8,000人)
※日本館は万博会場内で有数の人気パビリオンで、展示デザインやテーマ、建築等で高く評価されました。

■鶴岡市の取り組み

【10月1日】

◎イタリアのマスコミ・食関係者を招いた鶴岡食文化プロモーション実施

【2日】

◎ミラノ万博出展
◎農林水産省レセプション出席

【3日】

◎ミラノ万博出展

【4日】

◎イタリア食科学大学で大学生等への鶴岡食文化の特別講義実施

【5日～6日】

◎ユネスコ本部、国際ガストロノミーアカデミー等国際機関で食文化プロモーション実施

2020年、世界から鶴岡へ観光客を招きたい

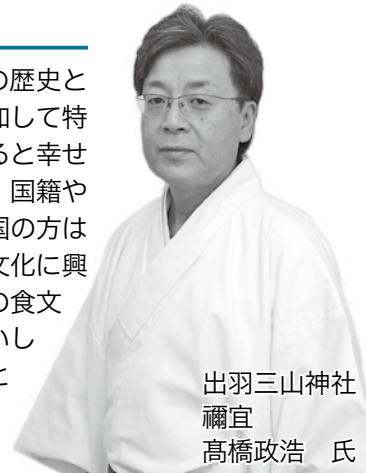
ミラノ万博の会場で「ただちゃ豆」コールが起きました。まるでコンサート会場のようなものでした。この2日間のイベントで、世界の人にただちゃ豆の魅力が伝わったと確信しています。家庭やレストランなどで、ただちゃ豆を使って料理をしたいという声も多く聞きました。これを機会に、ただちゃ豆と鶴岡の食文化を世界に広めたいです。そして、世界に通用する食材を作っている庄内の生産者の方々の誇りにもつなげて、農林水産業を元気にしたいです。東京オリンピックに合わせ鶴岡の食文化をPRできるように仕掛けていきたいですね。



アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
奥田政行 氏

自然の恵みに感謝する気持ちは万国共通

私は羽黒山伏として1,400年の出羽三山の歴史と文化を伝える役割を担いました。万博に参加して特に印象的だったのは、おいしいものを食べると幸せな気持ちが自然と湧いてくる感覚。これは、国籍や文化が違っていても共通なんですね。また、外国の方は修験道や精進料理など当地の精神文化や食文化に興味を持っていることを実感しました。鶴岡の食文化は祖先が私たちのために、いいもの・おいしいものを残そうとした気持ちのたまものだと思います。この宝物を将来につなぐため、私たちの取り組みも重要だと思います。



出羽三山神社
禰宜
高橋政浩 氏