

(別紙様式5)

令和3年度
「農泊 食文化海外発信地域」取組計画書
(概要版)

実行組織：食文化創造都市推進協議会

ビジョン・目標

ユネスコ食文化創造都市で体感する食と風土

(5か年計画概要)

ユネスコ食文化創造都市に認定されてた本市の食や食文化の価値と魅力を国内外に発信し、観光キャンペーンやツアー造成など様々な機会を捉えた観光誘客の促進を図るとともに、多くの人々が鶴岡市の食文化を楽しみ、学ぶことができるよう受入体制づくりや環境を整備し、教育、研究、体験などを目的とする多様な交流の促進を図る。

(1) 食や食文化を活かした情報発信と国内外からの観光誘客の拡大

- ①国内唯一のユネスコ食文化創造都市だからこそ享受できる食文化の魅力と価値観を、インターネットや各種メディアを活用した積極的な情報発信とプロモーションにより発信し、本市の認知度の向上を図る。
- ②庄内観光コンベンション協会や近隣自治体観光団体との連携、新潟市などとの広域連携による食文化を生かした観光誘客を進める。
- ③本市の食と食文化や出羽三山、温泉地、地域のまつりなどをはじめとする地域資源を活かした観光振興を図る。
- ④きめ細やかな紹介ができる体制づくりを進め、観光案内機能の強化を図る。

(2) 食文化研修プログラムの推進による交流関係人口の拡大

- ①食文化を生かした学びや体験などの研修プログラムを民間主導で受け入れられるよう、その体制構築を進める。
- ②国内外のインフルエンサー等を招聘し、食文化研修プログラムの認知度向上と情報発信を強化する。
- ③本市の食文化を習熟したうえで、外国語で伝えることができる人材の育成を進める。

(地域の課題)

- ①農林水産業における担い手の確保と複合経営の強化及び果樹の振興
- ②在来作物の優良種の継承
- ③漁業者数の減少と安定した漁業経営
- ④宿泊施設や飲食店との連携
- ⑤市民参画と活動の継続
- ⑥外国人受け入れの支援
- ⑦伝統文化の継承と実践

(課題に対する施策)

- ①新規就農者研修受入協議会を設置するとともに、地域定住農業者育成コンソーシアムや鶴岡市立農業経営者育成学校「SEADS(シーズ)」を設立。6次産業化やビジネス化等の大学講座の開設、各種就農相談窓口を設置し、新規就農者を確保。効率的な農作業環境の整備による複合経営化の強化。果樹生産地構造改革計画の全市対象化。
- ②在来作物の生産実態の調査やメタボローム解析の活用による栽培方法による成分変化の調査。
- ③漁業研修や経営支援による新規就業者の確保、種苗放流の継続と庄内浜の魚の消費拡大プロジェクトの実施。
- ④宿泊施設や飲食店での鶴岡産食材の利用促進及び郷土料理の提供。
- ⑤鶴岡の食・食文化を案内する「鶴岡ふうどガイド」を中心に、生産者や飲食店、観光業者等様々多方面が連携して受け入れ訂正の整備や旅行商品の企画造成、情報発信などに取り組む
- ⑥外国人受け入れのための研修や各種ガイドの育成とレベルアップ。
- ⑦学校給食や地域の団体と協力し継承。鶴岡うち御膳の見直し。

(ターゲット国)

フランス、イタリア、ドイツ、アメリカ、オーストラリア

(ターゲット国選定理由)

鶴岡市の主要観光地である出羽三山は、日本への精神文化への関心が高い欧米豪の旅行者から人気がある。鶴岡市と交流や来訪の実績があり、世界的に発信力のある5か国を選定し、**継続的に働きかけることで長期滞在やリピーター獲得につなげる。**

(KPI)

令和7年度の対象5か国の外国人延べ宿泊者数 5,000人泊

(KPI根拠)

鶴岡市第2次総合計画では令和10年度の外国人延べ宿泊者数目標が40,000人。このうち、対象5か国からの**旅行者の割合を5年間で、15%に引き上げを目指し9,000人泊を目標とした。**

「食と農の景勝地」取組計画書(概要版)

食、農林水産業、地域資源

鶴岡食文化の特徴 ◇生きた文化財「在来作物」60種類 ◇山・里・海の四季折々の旬を活かした郷土料理 ◇歴史ある祭りや行事に密接にかかわる食の継承

(料理名 出羽三山の精進料理)



(主な食材)

米、ゴマ、油揚げ、月山筍、ゼンマイ、ミズ、ワラビなど山菜類、舞茸、シイタケ、ナメコ等キノコ類、蒟の臺、赤カブ、菊など旬の物

(食材の地域内自給率)

95%

(料理名 孟宗汁)



(主な食材)

孟宗、油揚げ、シイタケ

(食材の地域内自給率)

75%

(料理名 寒鰯汁)



(主な食材)

真鰯、豆腐、長ネギ、岩のり

(食材の地域内自給率)

85%

(料理名 だだちゃ豆 茹でたもの)



(主な食材)

だだちゃ豆

(食材の地域内自給率)

100%

(料理名 漬物) 赤カブの甘酢漬け



(主な食材)

在来作物(温海かぶ、田川かぶ、藤沢かぶ)

(食材の地域内自給率)

100%

(地域の食と関連性のある地域資源)

品種改良による「つや姫」や「雪若丸」などの誕生の地。有機・特別栽培米が主食用米の4割を占める。



広大な庄内平野が広がる

「温海かぶ」等は伝統的な焼畑農法で無農薬で栽培されている。林業のサイクルに添った環境保全型農業である。



山の斜面での焼畑農法

「生きた文化財」と言われる在来作物が60種類継承されている。日本一おいしい枝豆の王様だだちゃ豆もその一つ。



ブランドとなっているだだちゃ豆ほ場

砂丘メロンや庄内柿、さくらんぼ、ブルーベリー、ブドウ、梨、ラフランスなど豊富な果物を栽培。



庄内柿

約130種類の多様な魚介類が水揚げされており、ブランド化の取組が進められている。



平成28年にブランド化された天然トラフグ

古くからの行事食が家庭で継承されてきた。



大黒様のお歳夜のお膳

木灰をアク抜きや保存に利用する伝統文化がある。



もち米で作る笹巻には殺菌作用があり保存食とされる

- ・農家民宿9件
- ・産直施設20件
- ・日本酒酒造7件
- ・月山ワイン蔵2件



農家民宿での食事

「食と農の景勝地」取組計画書(概要版)

周遊ルート

アル・ケッチャーノオーナーシェフ・奥田政行氏世界的に食と農のツーリズムを受け入れ。



(その他の地域資源)

魅力的な経景観が多く、国宝羽黒山五重塔、羽黒山の参道と杉並木はミシュラングリーンガイド三ツ星に認定。出羽三山は日本遺産に認定。
・奥の細道



海岸線に広がる日本海の夕陽



歴史がある出羽三山の宿坊と4つの温泉街



加茂水族館クラゲ展示数世界一



約500年前から受け継がれている黒川能。王祇祭では凍み豆腐づくりが名物



鶴岡の絹産業を支えた蚕室松ヶ岡開墾場



旧庄内藩藩校致道館



推奨ルート1

羽黒山伏が伝える「精進料理の世界」と「生まれかわりの旅」～一つの種が育んだ生命の食文化～

推奨ルート2

城下町の風土と食と農の原風景を体感する旅～庄内藩が見守ってきた庶民の伝統行事と食文化～

行程		生まれかわりの山
1日目	<p>■羽黒山参拝「人々の幸せを願う現在の山」 ○随神門、五重塔から山頂まで続く2446段の石段と杉並木 → 羽黒山山頂 三神合祭殿参拝→ <羽黒山斎館・宿坊泊(精進料理)></p>	<p>【現在の山】羽黒山: 国宝五重塔と山伏修行秋の峰入り</p>
2日目	<p>■月山参拝「先人の魂が鎮まる過去の山」 ○月山8合目→月山山頂参拝→月山8合目着→ <羽黒山斎館・宿坊泊(精進料理)></p>	<p>【過去の山】月山と月山神社</p>
3日目	<p>■湯殿山参拝「新しい生命の誕生を祈る未来の山」 ○湯殿山神社参拝→即身仏信仰等見学→ <温泉地泊(郷土料理等)></p>	<p>【未来の山】湯殿山神社</p>
4日目	<p>■語るなかれ、聞かなかれ...。自分を見つめ直す一日 <農家・漁家民宿泊></p>	<p>【未来の山】湯殿山神社</p>
5日目	<p>■食文化体験「種を繋いだ古の食文化」在来作物と伝統的農法体験及び漁村体験 ○収穫体験(旬の食文化体験)→ <農家・漁家民宿泊></p>	<p>【農家民宿】在来作物・旬の料理</p>
6日目	<p>■由良の八乙女浦と羽黒山・三神合祭殿: 「生まれかわりの旅」のおわり...。 ○由良(八乙女浦) → 随神門、五重塔から山頂まで続く2446段の石段と杉並木 → 羽黒山山頂 → 出羽三山正式参拝 → 鶴岡発</p>	<p>【農家民宿】在来作物・旬の料理</p>
オプション	<p><通年> ○手向宿坊街散策○黄金堂参拝○玉川寺 ○松ヶ岡開墾場○黒川能○酒蔵訪問※要問合せ <夏・秋> ○2泊3日の山伏修行体験 ※関係団体での開催時期に合わせて実施<要問合せ></p>	<p>由良の夕日</p>

行程		
1日目	<p>■真の城下町エリア① ○鶴岡着→致道博物館(旧庄内藩主酒井家による城下町文化の学び)→行事食など伝統料理→城下町散策・体験→ <農家民宿または温泉旅館泊></p>	<p>絵ろうそく体験</p>
2日目	<p>■真の城下町エリア② ○松ヶ岡開墾場(旧庄内藩士の開拓に始まる鶴岡絹文化の学び)→そば打ち体験→スタジオセディック庄内オープンセット(時代劇ロケ地) <農家民宿または温泉旅館泊></p>	<p>収穫体験</p>
3日目	<p>■農村エリア ○在来作物ほ場(タネを受継ぐ農家からの学びと試食「だだちゃ豆」・「焼畑カブ」他)→在来作物の料理→王祇会館見学(黒川能文化学習)→ <農家民宿または温泉旅館泊></p>	<p>漁船クルーズ</p>
4日目	<p>■漁村エリア ○漁村体験(定置網・漁船クルーズ等)→庄内浜の伝統料理→鶴岡市立加茂水族館(庄内浜文化の学び)→ <漁家民宿または温泉旅館泊></p>	<p>とちもちづくり体験</p>
5日目	<p>■山村エリア ○山村体験(しな織り体験・とちもちづくり体験等)→山村の伝統料理→酒蔵・月山ワイン蔵等見学(酒造の学び・試飲)→ <漁家民宿または温泉旅館泊></p>	<p>とちもちづくり体験</p>
6日目	<p>■農村エリア ○善宝寺(漁業者の信仰が厚い禅寺での座禅体験)→農村の伝統文化・料理体験等→鶴岡発</p>	<p>善宝寺</p>
オプション	<p><通年>○鶴岡雑菓子づくり○御殿まりづくり○絵ろうそく絵付け ○漬物蔵見学・試食○わら細工づくり○しな織り体験○月山ワイン蔵見学○農産物直売所見学 他○とちもちづくり体験など <春・夏>○さくらんぼ収穫体験○ホテル観賞 ○六十里越街道トレッキング○イカー夜干しづくり ○定置網・地引網○漁船クルーズ(7.8月) <秋>○ヤマブドウ収穫体験</p>	<p>善宝寺</p>

「食と農の景勝地」取組計画書(概要版)

実行組織

(実行組織の体制)

鶴岡市食文化創造都市推進協議会

【会長】 鶴岡市長

【副会長】 鶴岡商工会議所会頭、庄内たがわ農業協同組合代表理事組合長

【構成員】 鶴岡市農業協同組合、庄内たがわ農業協同組合、出羽庄内森林組合、温海町森林組合、山形県漁業協同組合、鶴岡商工会議所、出羽商工会、一般社団法人DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー、公益財団法人庄内地域産業振興センター、山形大学農学部、鶴岡工業高等専門学校、慶応義塾大学先端生命科学研究所、東北公益文科大学、庄内農業高等学校、加茂水産高等学校、鶴岡地区食品衛生協会、山形料理飲食業生活衛生同業組合鶴岡支部、山形県鮭商生活衛生同業組合、鶴岡市麺類食堂組合、鶴岡市菓子協同組合、日本料理研究会庄内支部鶴岡庖栄会、鶴岡地区物産協同組合、鶴岡米穀商業協同組合、鶴岡酒造協議会、鶴岡酒販協同組合、食の都庄内親善大使、山形在来作物研究会、庄内浜文化伝道師協会、庄内日報社、山形新聞社、鶴岡市金融協会、鶴岡市食生活改善推進協議会、山形県、鶴岡市

【運営委員会】 鶴岡市農業協同組合、庄内たがわ農業協同組合、出羽庄内森林組合、温海町森林組合、山形県漁業協同組合、鶴岡商工会議所、出羽商工会、公益財団法人庄内地域産業振興センター、一般社団法人DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー（旅行業者、宿泊施設、交通機関、飲食店、観光施設）

(品質の維持・向上を確保するための体制)

○原種を守る取組

在来作物である鶴岡農産物のトップブランド「だだちゃ豆」の種子は基本的に自家採取であり、代々受け継いでいる。JA出荷の生産者においては、JAの体制において原原種を作り、採取ほ場を指定して生産している。

○水産物の鮮度保持の取り組み

漁業者が、海水冷却装置や海水殺菌装置を設置し、衛生管理の向上、鮮度保持に努めている。また、船上での活締め、神経締めの技術習得のための講習会に参加し技術向上に努めている。

○料理の技術向上

若手料理人育成講座や海外修行交流、資格取得や技術向上への支援を実施し、料理人の技術向上を図っている。

○庄内浜の魚食文化を伝える「庄内浜文化伝道師」を県で認定し連携を図る。

(人材の育成・確保するための体制)

○担い手の確保

持続的な農業生産のための担い手の確保育成のため、「地域定住農業者育成コンソーシアム」の設立や鶴岡市立農業経営者育成学校「SEADS(シーズ)」の開校等新規就農者を含めた担い手確保のための取り組みを実施している。

○精進料理の伝承

宿坊などの経営者グループが主体の出羽三山精進料理プロジェクトにおいて精進料理の提供、地域食文化や料理人の技術向上を図っている。

○鶴岡ふうどガイドの育成

食の魅力やその背景にある歴史や文化を紹介する「ガイド」の養成・レベルアップや、鶴岡の食文化を題材にした体験観光や講座、旅行代理店と連携したツアー造成を行う等の企画力向上、英語対応可能な外国語ふうどガイドの育成を図っている。

○庄内浜食文化伝道師の調理技術をさらに高める「庄内浜伝道師マイスター」を県で認定し、育成している。

「食と農の景勝地」取組計画書(概要版)

5ヵ年計画

(令和3年度計画)

- 1 調査
外国人旅行者の旅行宿泊実態調査の実施(DMO形成計画)
- 2 人材育成
 - ①外国語対応ガイド手配システムの構築
 - ②おもてなし、インバウンド対応、旅行動向等を知ることができる研修会の開催
- 3 多言語解説強化
ITツールを活用した多言語解説等計画的導入
- 4 資源活用
 - ①地域資源の掘起こし
 - ②生産者や観光地を拠点とした食の体験や資源を活用し造成する
- 5 市民参加
 - ①食イベントカレンダーやガイドブックの制作
 - ②プレ・試行事業の実施
- 6 学びの場
 - ①受入体制の構築、整備
 - ②プログラムの整理
- 7 周遊性の向上
 - ①バスロケーションシステム等のICTの導入
 - ②運賃の電子マネー決済の導入
 - ③わかりやすい運賃等の料金制度の見直し
 - ④定額バス、乗り合いタクシーなどの周知徹底や利用促進
 - ⑤交通や周遊に関する実態調査の実施
- 8 情報発信
 - ①市やDEGAM鶴岡(DMO)のHPやSNSで観光情報を外国語で発信
 - ②関係機関と連携したモニターツアーの実施
 - ③ユネスコ食文化創造都市ネットワーク加盟都市を通じた情報発信
- 9 在来作物
 - ①関係機関と連携した在来作物の実態把握
 - ②補助金による生産者支援
- 10 拠点整備
食文化の情報拠点ともなる観光案内所の整備
- 11 多言語対応
 - ①案内表示板等の整備・充実
 - ②主要観光地におけるWi-Fiエリアの整備
 - ③登山道や散策道などにおける安全対策の実施
- 12 カーシェアリングエコノミーの活用
カーシェア・レンタサイクルの普及

(令和4年度～令和7年度計画)

【令和4年度】

- 「食と食文化魅力プロモーション」の開催
- 食のフィールドスタディーツアーの実施
- Wi-Fi設備の拡充