



食の理想郷への 道しるべ

— 鶴岡食文化創造都市推進プラン —

平成26年の「ユネスコ食文化創造都市」認定からこれまでの間、市民、生産者、事業者、関係団体の皆さんとともに、食文化を生かした鶴岡ならではのまちづくりを進めてきました。

今回の特集では、ユネスコ食文化創造都市・鶴岡の更なる発展のための指針「鶴岡食文化創造都市推進プラン」の概要を紹介します。

■同プランは市ホームページ「[市政情報](#)」→「[総合計画等](#)」→「[食文化創造都市](#)」でもご覧いただけます。

◎問合せ 本所食文化創造都市推進課 ☎内線527





鶴岡の食文化とは...

鶴岡の食材

山、平野、川、海という変化に富む独特の地形と、四季が豊かに感じられる自然環境のもと育まれている

鶴岡ならではの料理や酒造り、菓子

先人たちの知恵や努力による継承と現代の人々の創意工夫によって生み出される

食の精神文化

作物の豊作や人々の豊かな生活を願うなど、祈りの念をもって継承されている

これらが現在も

私たちの生活の中に息づき

また現代の人々によって

新たに創意工夫されている



身近にある食文化

鶴岡の食文化は、私たちの先人の知恵と努力、感謝と喜びによって形づくられてきました。そして今も、家庭や地域で大切に育まれています。山と海に囲まれた鶴岡。夏は暑く、冬は雪が降り、春と秋は爽やかな日が続きます。ここで暮らす私たちの食は、例えば、おいしい庄内米と四季の郷土食。大黒様の御歳夜などの行事食。山・里・海の豊富な食材。五十種類以上の在来作物。創意工夫で継承されてきた酒造りや菓子。出羽三山や黒川能の精神文化につながる食などがあります。日頃から当たり前のように触れたり、感じたりしている食。それが鶴岡の食文化の大きな特徴です。

食文化と創造都市

この食文化は、実は鶴岡固有のもので、市民、生産者、事業者みんなで大切に支えている貴重な文化だということをユネスコに伝えました。そして申請が認められ、平成二十六年十二月に国内唯一の「ユネスコ食文化創造都市」になったのです。

食文化の将来

「創造都市」——一体、どのようなまちなのでしょう。それは、一人ひとりの思いや発想を大切にしながら、自分のまちの文化を生かした活動を行い、それが生活の豊かさや地域の活力につながっているまちで、創造的なまちづくりが展開されています。ユネスコの創造都市ネットワークには、鶴岡を含め世界で百十六(平成二十八年時点)都市が加盟しています。

鶴岡の食文化の将来に対して、皆さんはどのような思いや考えを持っていますか。「鶴岡の食材や料理を発信して発展させたい」「家庭の行事食や郷土料理を子や孫に伝えたい」「食への祈りや願いを多くの人に知ってもらいたい」——これは一例ですが、このような一人ひとりの思いや発想を、鶴岡のまちづくりに生かしたり、新しい取り組みに挑戦したりすることが、「ユネスコ食文化創造都市」としての役割です。

世界的に見ても価値が高いと評価された鶴岡の食文化。これを更に発展させ、食文化を中心とした豊かなまちづく

基本理念：食の理想郷へ



産業

①新たな発想を
生み育てる
食文化産業のまち

食文化による農・観・
食産業の活性化



重点目標

交流

②食文化による
交流のまち

多様な食文化の学びと
交流の推進



市民

③食文化の歴史と
伝統をつなぐまち

食文化の誇りと
喜びの継承



基本目標

食文化は日頃の暮らしに密着しているとともに、一次、二次産業に関わる裾野の広い分野です。「生活」と「産業」に関わりの深い食文化を中核としてまちづくりを進めていく基本理念が「食の理想郷へ」です。

この基本理念は、食文化を

「食の理想郷へ」とは

りを進めながら、大切な財産として、次の世代につないでいくことが重要です。そのため「鶴岡食文化創造都市推進プラン」を定めました。

中心とした様々な人や分野の関わり合い方をイメージしたものです。そして多様に広がるその将来をイメージすると、例えば「生産者、市民が食への誇りと食の楽しさ、喜びを感じている」「交流や発想で食文化の新しい価値が生まれている」「食文化の歴史や伝統を理解し継承している」「協働事業や研究が食関連の地域産業をけん引している」「国内外の創造都市と交流し、新しい取り組みが行われている」などがあるでしょう。こうした将来像を一つずつ実現することが、本市が持続

学校給食発祥の地・鶴岡
給食が伝える食文化

伝統 × 次世代

- 「大黒様の御歳夜献立」で行事食に触れる機会を提供
- 「食文化創造都市特別献立」で、わらび汁や鮭のみそかす漬け焼き、ごま豆腐等の郷土に伝わる料理を提供



給食に関する市民活動では、鶴岡まちづくり塾が、鶴岡の給食の歴史や魅力をまとめた本を出版しています。
◁『もいちど、食べたい』

重点戦略

農林水産・観光・飲食・食品製造業の連携による 「ユネスコ食文化創造都市ブランド」づくり戦略

【戦略イメージ】

産業全体の持続的成長

ユネスコ食文化創造都市ブランドづくり

モノのブランド化

食文化を生かした**産業の取り組み**の強化

- 人材・料理・体験等の地域素材の磨き上げ
- 農林水産物や加工品等の付加価値向上
- 食文化を生かした観光コンテンツの充実

都市のブランド化

食文化を生かした**まちづくり**の強化

- 市民による食文化の保存・継承の取り組み
- 食文化を生かした市民の活動
- 市民による食文化観光の情報発信

農林
水産物

郷土料理

行事食

精神文化

自然風土

菓子文化

酒文化

鶴岡食文化の基盤

創造都市ネットワークで 産業連携

イタリア・パルマ

鶴岡

- 同じ食文化分野で認定のイタリア・パルマ市との交流
- 食の都の料理技術を学び、新たな産業へ展開

！メロンサミットで共演！

第3回全国メロンサミットに合わせ、8日④につるおか食文化市場FOODEVER（マリカ東館1階）、9日⑤に小真木原運動公園でパルマの料理人が鶴岡の砂丘メロンを使用した試食を提供します。ぜひご来場ください

目標は三つ

可能な都市として発展する可能性を高めることにもつながっていくのです。

- ① 新たな発想を生み育てる食文化産業のまち
- ② 食文化による交流のまち

③ 食文化の歴史と伝統をつなぐまち

新しい発想で食文化産業を育て地域経済を豊かにし、学びを中心とした創造都市等との交流で市民活動や産業活動を発展させ、生活の中の食文化を誇りとともに継承する都市づくりを目指します。

この目標を基に「食の理想郷へ」の歩みを進めていきませんが、これからの五年間を一つの区切りとして、特に力を入れ、スピードを上げて取り組むのが「①新たな発想を生み育てる食文化産業のまち」で、重点目標としています。



みんなで進めよう！食文化を生かしたまちづくり



－各実施主体に期待する役割－

農林漁業者の皆さん



- 質やおいしさにこだわった生産に努めましょう
- 地元の農林水産物が地元で流通する仕組みづくりに参画しましょう

市民の皆さん



- 家庭に伝わる郷土料理や行事食を次世代へ継承しましょう
- 鶴岡の旬の食材や豊かな水産物に対する理解を深め自らPRしましょう

飲食・旅館・製造事業者等の皆さん



- 鶴岡産の農林水産物を積極的に活用した料理や、新たな加工品等の開発に努めましょう
- 食文化の知見を深め、来訪者に伝える付加価値を作りましょう

生産者団体・観光団体等の皆さん



- 鶴岡産の農林水産物が市内の旅館、飲食店、食品製造業へ安定供給される仕組みを検討しましょう
- 販路拡大、新商品の開発への指導・助言を行いましょ

行政



- 鶴岡食文化の保存継承、産業振興へ向け施策や目標を提案します
- 国内外の都市や研究機関との交流を進め、新たな観点による取り組みが促進されるよう努めます

鶴岡産漬物プロジェクト 地元野菜の活用促進

農商工観連携

新商品

- 乳酸菌入りつや姫の米ぬかを使用した新商品を開発
- 鶴岡中央高校生徒が「漬物創作料理」を考案し、大産業まつり等で発表



フィールドスタディで 鶴岡の魅力を再発見

イタリア食科学大学

体験

- 各地域の多様な食文化を体験してもらうプログラムを提供。特に朝日・温海地域をモデルに2泊3日の滞在型プランづくりにも挑戦
- 学生との交流を通して、地域住民も鶴岡食文化の価値を再認識

鶴岡の食文化を世界中の人が学びに集まる…。そんなまちを目指しています

食の理想郷へ

今後展開していく取り組みの一例を紹介します。

鶴岡ツーリズムの推進と食と風土の祭典の開催

旅行者に、鶴岡の食を楽しみ、鶴岡でしか感じるこのできないストーリーを提供する鶴岡ツーリズムの推進のため、受け入れ体制の整備・強化を図ります。

また、鶴岡の豊かな風土とともに体験、体感してもらえる食文化体験を総合的に展開する「つるおか食と風土の祭典（仮称）」を、2・3年に1度開催します。



郷土料理などの料理講習会の開催

家庭に伝わってきた郷土料理を次世代に継承していくため、料理のレシピの習得を図ります。

食文化アカデミーの検討

国際的な視点から食文化を学びたい人が鶴岡に集まり、国際的に開かれた食文化教育・プログラムの提供を目指す体制について検討します。

農林水産物のブランド化の推進

庄内浜トップブランド水産物創出事業によって、庄内おぼこサワラなどのブランド化を推進します。

付加価値の高い商品開発

事業者の情報交換会等を開催し、開発の動機づけを行うことで、商品開発の機運を醸成します。



質や美味しさなど農林水産物の品質向上

GI（地理的表示保護制度）の活用を支援し、焼畑あつみかぶ等本市特産物のブランド力強化を目指します。この制度によって類似品との差別化が図られ、ブランド力向上や販路拡大が期待されます。

この五年間は、食文化産業の活性化に重点を置き、「ユネスコ食文化創造都市ブランドづくり」を戦略とします。食文化を生かした産業の取り組みの強化（モノのブランド化）と食文化を生かしたまちづくりの強化（都市のブランド化）の二つのブランド化を進めながら、食を楽しむ、食文化を学ぶことを目的とする交流人口を増やし、観光業や農林水産業、食関連産業へ経済効果を波及させます。そして地域産業全体が発展する好循環の実現を目指します。

二〇二〇年。その先を見据えて

この戦略を進める上で、国内外から鶴岡の食文化への関心が高まっている今の状況は追い風と言えます。また、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックは、海外からの来訪者が増えるとともに、世界へ情報発信される新たな機会でもあります。食文化を生かした情報発信の強化、料理人の技術向上、食文化体験メニューの充実、農林水産物の品質向上等を通して外国人の誘客増大に努めます。また、二〇二一年には、鶴岡でしか感じることはできない食文化体験を総合的に展開する「つるおか食と風土の祭典（仮称）」を中心とした取り組みを進め、継続的な誘客に努めます。これらに加え、今後三つの基本目標を基に、観光誘客の推進、農林水産物の品質向上や供給体制の強化、食文化を生かした商品の付加価値の向上や販路拡大、食文化に関する人材養成、食の専門機関との戦略的連携、創造都市との交流、食文化の歴史・伝統の保存・発信や理解促進、継承など二十八に及ぶ具体的な事業や、様々な取り組みを展開していきます。

食の理想郷へ歩みだす

鶴岡の食文化は私たちの誇りと財産です。ユネスコの認定はそれに気付くきっかけを与えてくれたに過ぎません。「鶴岡はどんなまちですか？」と聞かれたときに、「素晴らしい食文化が息づいているまちです」と、誇りと自信を持って市民一人ひとりが当たり前で紹介できるまち。そうした食の理想郷へ向けて、市民の皆さんとともに歩みを進めていきます。