



食文化創造都市

鶴岡

ユネスコ食文化創造都市



文化や芸術における7つの分野で、特色のある創造産業を持つ都市が認定されるユネスコ創造都市。2014年に、鶴岡市は国内で初めて「食文化」の分野で認定されました。

今年の12月で認定から10周年。これまでの市全体での食文化普及活動などが高く評価され、3月には「美食都市アワード2024」を受賞しました。これからも食文化を次世代につなげる取り組みを進めていきます。

■問合せ 本所食文化創造都市推進課 ☎35・1185

ユネスコ食文化創造都市である理由

本市の食文化の魅力は、主に3つ。次に挙げる理由からユネスコ食文化創造都市に認定されています。

① 60品種の在来作物が現存

ただちや豆や孟宗、温海かぶなど60品種の在来作物が、市内の特定の地域で長年栽培されてきました。

② 精神文化と結び付いた食文化

出羽三山に参拝する人に提供されてきた精進料理、黒川能の王祇祭で振る舞われる凍み豆腐など、精神文化と食文化が密接に結びついて発展してきました。

③ 行事食や郷土料理の継承

孟宗汁や寒鰯汁、12月9日の「大黒様のお歳夜」で食べられるハタハタの田菜や納豆汁など、地域や各家庭で季節ごとの行事食や郷土料理が作られ、継承されてきました。



10年間の取り組み

認定されてからの10年間、市では様々な方や団体と協力しながら、主に次のことに取り組んできました。

● 食文化の継承

- ・郷土料理のレシピ集『つるおかおうち御膳』の改訂版を発行
- ・子供たちへの食育、食文化学習を支援
- ・鶴岡伝統菓子雑菓子、笹巻、とちもちのシンポジウムを開催

● 料理人の育成

- ・「食文化創造アカデミー」開講
- ・海外のユネスコ食文化創造都市に料理人を派遣
- ・若手料理人同士が競うコンテストを開催

● 交流人口の拡大

- ・ミラノ国際博覧会やパリで食文化をPR
- ・鶴岡ふうどガイドによるフードツーリズムを展開
- ・庄内酒まつり等の交流イベントを開催

また、市だけではなく、飲食店や企業、市民団体、教育機関などが鶴岡の食文化を広めるために活発に活動しています。



▲鶴岡ふうどガイドの案内で、海外の方が温海かぶ収穫を体験



▲第1回鶴岡No. 1 料理人決定戦 (2020年)



▲「庄内の笹巻製造技術」が国登録無形民俗文化財に (2024年)

次の10年、更にその先へつなぐ

FOOD HUB KITCHEN

サスティナ鶴岡

市内の料理人、農家、漁師などで構成された任意団体。令和3年の結成以降、子供たちを対象とした農業・漁業体験や、地元食材を使った調理教室などを開催。生産から調理まで一貫した活動は全国的にも珍しく、令和6年に、農林水産省主催の食育活動表彰で農林水産大臣賞(最高賞)を受賞。

詳しくはこちら



ふだんは、和食の料理人です！



サスティナ鶴岡 代表
さいとう しょうた
齋藤 翔太 さん

私たち大人が、食文化をしっかりとつないでいく

―活動を始めた理由は

子供たちが家で郷土料理などを食べる機会が少なくなってきました。このままでは鶴岡の豊かな食文化が途切れてしまうのではないかと思いい活動を始めました。

―大切にしていることは

鶴岡でしかできない食の体験を子供たちに提供すること、そして、体験で終わらせません。例えば、うどんの生地を練って畳むまでを活動の中で行い、あとは家で切ってもらおう。食の体験をふだんの生活に落とし込むことで、食文化は継承されていくと思います。

―今後の目標は

参加した子供たちが、将来、生産者や料理人になってサスティナ鶴岡の活動を続けてくれたり、県外に住んでも旬の食材や郷土料理を楽しみに鶴岡に帰ってきてくれたりしたらうれしいですね。今後は、ふだん食に携わっていない人や企業も巻き込んで、幅広く活動していきたいです。

一人ひとりが食文化継承の担い手

●食べる・作る

- ・産直やスーパーなどで鶴岡産の食材を買って食べる
- ・季節に合わせて、郷土料理や行事食を作ってみる

レシピ掲載中！



●知る・アピールする

- ・鶴岡の食文化の魅力を知る
- ・市外の知人や子供たちに、鶴岡の食文化をアピールする



鶴岡食文化創造都市
推進協議会
ホームページ



「冬になると、寒鰯汁を食べるんだよ！」

受け継がれてきた食文化は、食べる人や作る人がいなくなれば、衰退してしまいます。つまり、私たち一人ひとりが食文化継承の担い手です。本市の豊かな食文化を次の世代につないでいきましょう。

認定10周年

公開中！

10年間を振り返る座談会

鶴岡の食文化の普及に向けた、これまでの活動を振り返ります。

