

策定趣旨

本プランは、ユネスコ食文化創造都市及び食育・地産地消の取組を推進するため、第2次鶴岡市総合計画及び関連する計画と連携・補完して策定します。

このプランの実行により、本市にある多様な食文化やそれを支える農林水産業、また、それら産品を加工する食品製造業などの地場産業、そして伝統技術を継承してきた人材など、特徴的な食や食文化を生かし、産業の活性化や交流人口の拡大、地域づくりの実現につなげます。

基本理念

食の理想郷へ

本プランでは、先人が守り伝えてきた歴史と伝統ある食や食文化を様々な観点から市民活動や産業活動に生かすことができるよう、基本理念を「食の理想郷へ」とし、3つの基本目標を掲げ、それぞれの目標を実現するために次の施策と具体的な取組を推進します。

基本目標Ⅰ

食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興

- 施策1 魅力的な食の提供や食産業の担い手となる人材の育成・確保
- 施策2 大規模団地化計画等に基づく園芸作物の生産拡大と循環型農業の振興
- 施策3 農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地産地消
- 施策4 地場産農林水産物を活用した食品製造業の新商品開発や販路開拓支援

基本目標Ⅱ

食文化を生かした交流人口の拡大

- 施策1 食や食文化を生かした情報発信と国内外からの観光誘客の拡大
- 施策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

基本目標Ⅲ

食文化による地域づくり

- 施策1 食文化の継承と食に感謝する機会の充実
(1)若い世代に向けた食育の推進 (2)市民に向けた食育の推進
- 施策2 食による健康づくりの推進
(1)望ましい食習慣と食生活の形成 (2)歯科口腔保健を通じた食育の推進
- 施策3 食文化を生かした市民の主体的活動の推進
(1)食文化創造都市としての先導的なまちづくりの推進
(2)食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進
- 施策4 学校給食発祥の地としての食育の推進
(1)学校給食発祥の地としての特徴ある献立の提供
(2)学校給食での地場産農林水産物の利用拡大
(3)食文化の特徴を生かした学校給食調理施設の在り方の検討

基本目標と具体的な取組

基本目標Ⅰ

食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興

施策1 魅力的な食の提供や食産業の担い手となる人材の育成・確保

魅力的な食材を生かすレベルの高い料理人等の育成と確保を図り、多様な食文化を保存、伝承、創造するまちづくりを進めます。

①魅力的な食の提供を担う料理人等の育成と確保

- 料理人の知識・技術学習講座、農林水産業現地講座の開催
- 料理人コンペティションの開催 **新規**
- 料理人の研修や資格取得支援、海外シェフとの交流支援
- 料理人インターンシップによる料理人材の確保 **新規**
- サービス提供者への食文化おもてなし講座の開催 **新規**

②地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保

- 庄内農業高等学校食文化創造コースの人材育成支援 **拡充**
- 加茂水産高等学校の水産加工品開発による人材育成支援

施策2

大規模団地化計画等に基づく園芸作物の生産拡大と循環型農業の振興

収益性の高い園芸作物の拡大を図るとともに、本市の特徴として循環型農業の振興を図り、消費者に信頼される産地形成を進めます。

①産地化形成に向けた園芸作物への重点支援

- 収益性の高い大規模園芸団地の形成支援 **新規**
- 周年農業を具体化する営農モデルの確立支援 **新規**

②安全安心な農産物の生産と循環型農業の振興

- 有機農産物の生産拡大支援 **新規**
- スマートテロワール事業への支援 **新規**
- GAPの普及促進等による安全安心な農産物の生産体制の強化

施策3

農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地産地消

高品質な農林水産物のブランド化と積極的な情報発信による販路拡大を図ります。

①農産物のブランド化の強化と販路拡大に向けた取組の推進

- ユネスコ食文化創造都市としてのブランド化の促進 **新規**
- 地理的表示（GI）保護制度によるブランド化支援
- 首都圏飲食店等での農産物PRや試食会の開催
- 農産物の輸出促進に向けた支援

②農産物の6次産業化や農商工連携の推進と地産地消

- 農産物の6次産業化の推進
- 異業種間マッチング事業の実施 **拡充**
- 在来作物の消費拡大と保存継承への取組支援 **拡充**

③水産物のブランド化と安定供給による市場評価の向上

- 水産加工品の開発と販路拡大
- 水産物の安定供給の推進 **新規**
- 水産物のブランド化への支援 **拡充**

施策4

地場産農林水産物を活用した食品製造業の新商品開発や販路開拓支援

地場産農林水産物を活用した付加価値の高い商品開発への支援や鶴岡らしい特徴ある商品の情報発信を強化します。

①付加価値の高い商品開発や販路開拓への支援

- 商品開発・販路開拓等の事例発表・情報交換会の開催
- 新商品開発、改良への支援
- 地場商品の輸出に向けた支援

②鶴岡らしい特徴ある商品の情報発信

- 鶴岡食産業ブランド化コンテストの開催
- 鶴岡おみやげものHPの開設
- 首都圏等での物産展の開催による情報発信

項目	現状値	目標値
農業産出額	313億円（H29年度）	360億円（R5年度）
水産業の生産額	14億円（H27～H29年度平均）	15.5億円（R5年度）
1事業所当たりの食品製造業の製造品出荷額	5.1億円（H27年度）	5.7億円（R3年度）

基本目標Ⅱ

食文化を生かした交流人口の拡大

施策1 食や食文化を生かした情報発信と国内外からの観光誘客の拡大

ユネスコ食文化創造都市に認定された本市の食と食文化の価値や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ります。

①インターネット等を活用した情報発信とプロモーションの拡充

- インターネット等を活用した効果的な情報発信
- 食文化観光プロモーションの実施

②歴史・文化・自然等の地域資源と食文化の連携による観光振興

- 新潟・庄内DCを生かした誘客の促進 **拡充**
- 鶴岡ふうとガイドの育成 **拡充**
- 鶴岡ツーリズムの推進
- 食と風土の祭典の開催 **新規**

③食文化を生かした観光案内機能の充実

- 食文化観光拠点施設における観光案内機能の強化と活用

施策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

多くの人々が本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ります。

①食文化研修プログラムの受入体制の整備

- 食文化研修プログラム受入団体の育成 **新規**
- 食文化を外国語で伝えることができる人材育成 **新規**

②食文化研修プログラムの充実と情報発信の強化

- 食の専門機関（食大学・専門学校）と連携した食文化研修プログラムの実施
- インフルエンサーの招聘による情報発信 **新規**
- 国際SDGs/ESD食文化教育による情報発信 **新規**

項目

現状値

目標値

観光入込客数

630万人(H29年度)

760万人(R5年度)

基本目標Ⅲ

食文化による地域づくり

施策1 食文化の継承と食に感謝する機会の充実

市民が食や食文化の価値を楽しみ、親しみを持ちながら主体的、かつ意欲的に学ぶことができる環境づくりを進めます。

(1)若い世代に向けた食育の推進

①乳幼児への食育の推進

- 保育所等での食育教室の実施 **拡充**

②小中学生への食育の推進

- 地場食材を活用した味覚体験教室の開催
- 学校の授業や部活動での食育・食文化活動への支援
- 食文化自由研究教室の開催 **新規**
- 小学校での食育教室の実施 **新規**

③若い世代への食育の推進と食文化の継承

- 家族そろって食事をする「共食」の普及啓発
- 婚姻世帯への「つるおかおうち御膳」の提供

(2)市民に向けた食育の推進

①市民の食文化学習による食育の推進

- 郷土食・行事食を学ぶ料理教室
- 食文化市民現地学習の実施

②食の循環や環境を意識した食育の推進

- 食品ロスの削減に向けた普及啓発
- 外食時食べきり運動の推進 **拡充**

施策2 食による健康づくりの推進

食と密接に関係する健康について、食習慣や食生活、歯科口腔保健の観点から、市民への普及啓発に努めます。

(1)望ましい食習慣と食生活の形成

①乳幼児期・学齢期における健全な食習慣の形成

- 乳幼児期の望ましい食習慣の普及啓発
- 学校での栄養指導等による普及啓発

②成人期・高齢期における食と健康の意識づくり

- 働き盛り世代の食生活改善に向けた普及啓発
- 高齢者の健康づくりに向けた普及啓発

(2)歯科口腔保健を通じた食育の推進

①乳幼児期・学齢期における歯科口腔保健の推進

- 乳幼児期における歯科健康診査と学習会の開催
- 保育所等における歯の健康づくりの普及啓発
- 小学校や保護者に向けた歯の保健指導・普及啓発

②成人期・高齢期における歯科口腔保健の推進

- 歯周疾患検診の実施
- 8020運動の推進

施策3 食文化を生かした市民の主体的な活動の推進

国内の都市との地域間連携や食に関連する団体等との協調、さらに食に関わる市民活動を促進することで、食文化を生かしたまちづくりを進めます。

(1)食文化創造都市としての先導的なまちづくりの推進

①食を地域資源とする他都市等との連携・活性化

- 豊かな食の郷土づくり研究会（仮称）による地域間連携 **新規**
- 食文化をテーマとした国内・国際カンファレンスの開催 **新規**

②食や食文化に関する学びの場の創出

- 食や食文化に関連した市民フォーラムの開催
- 「持続可能な食文化の日」にあわせたパネル展の開催

(2)食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進

①食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進

- 庄内酒まつり・食文化映画祭・菓子まつりへの支援
- おうち御膳料理教室・おうち御膳サポーター育成 **新規**
- 鶴岡食文化ロゴによる市民と協働したPR活動
- つるおか麦きりプロジェクトへの支援 **新規**
- つるおかおうち御膳の改訂 **新規**

施策4 学校給食発祥の地としての食育の推進

学校給食の地として、またユネスコ食文化創造都市として、その特徴を生かした給食の提供に努めるとともに、食育の充実や地場産農林水産物の利用拡大を図ります。

(1)学校給食発祥の地としての特徴ある献立の提供

①地域の特徴を生かした献立の提供

- 食文化創造都市特別献立、オール鶴岡産給食の実施

②学校給食を通じた食育活動の実施

- 学校給食を通じた栄養指導
- 農家や漁業者との給食交流会
- ホームページによる情報発信

(2)学校給食での地場産農林水産物の利用拡大

①学校給食での地場産野菜の利用拡大

- 生産農家との協定締結
- 地場産野菜を活用した新メニュー開発

②学校給食での地場産魚介類の利用拡大

- 漁業協同組合との協定品目の拡充、納入数量拡大への支援
- 地場産魚介類を活用した新メニュー開発
- 地場産魚介類納入促進支援

(3)食文化の特徴を生かした学校給食調理施設の在り方の検討

①食文化の特徴を生かした施設の在り方検討

- 学校給食をテーマとした市民ワークショップの開催 **新規**

項目

現状値

目標値

家庭や地域の行事等において食文化に触れ、食した市民の数

—

全市民(R5年度)