

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン 第1回策定懇談会（会議録）

- 日 時 令和6年10月21日（月）15時30分から17時00分まで
- 会 場 鶴岡市役所 大会議室
- 出席者 成澤真一 氏、西村盛 氏、高橋健彦氏、池田ゆり子 氏、
大宮將義 氏、叶野哲 氏、泉山史 氏、齋藤聰 氏、清和ふみ子 氏
- 欠席者 加藤政志 氏、江頭宏昌 氏、菅原原 氏、多田繁夫 氏
- 市側出席職員 企画部長 上野修、食文化創造都市推進課長 三浦裕美
課長補佐 鈴木泰行、専門員 三浦巧
農政課長 伊藤弘治、農山漁村振興課長 高橋修也
商工課長 坂口礼奈、観光物産課長 安達文和
- 公開非公開 公開
- 傍聴者 2名
- 会議次第
 - 1 開 会
 - 2 あいさつ
 - 3 概要説明
 - （1）第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランの策定について
 - 4 意見交換
 - （1）第1次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて
 - （2）第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて（施策の方向性、取組例など）
 - 5 その他
 - 6 閉 会

<会議録>

1 開 会 15時30分（進行：食文化創造都市推進課長補佐）

2 あいさつ 企画部長

3 概要説明

（1）第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランの策定について

説明：食文化創造都市推進課長

4 意見交換

（1）第1次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて

説明：食文化創造都市推進課長

《委員①》

- ・この10年間、鶴岡ふうどガイドが地域に根差した取組を続けてきたことで、鶴岡ふうどガイドを活用したツアー造成が増えているということは、人材育成の面でも成果と捉えている。鶴岡ふうどガイドが企画したツアーだけが交流人口の拡大につながるわけではないが、「食＝鶴岡」という認識で訪れているという観光客のアンケート結果からも「食」で鶴岡を選んでいただけるようになってきたと考えている。

《委員②》

- ・核家族化が進んでいる中で、行事食や郷土料理を食べる家庭や子どもたちが少なくなっていると思う。食は子どもたちの未来に繋がるものと考えており、普段食べられないものを学校給食で提供できていることはすごく素晴らしいことだと感じる。

《委員③》

- ・個々の取組が充実しており、我々が気付かなかったことも掘り起こしていただいた。コロナ禍を経て個人の旅行客も増えてきており、YouTube等でもかなり鶴岡市の食に関するものが出てくる状況で、どこに行くと何が食べられるのかという情報が重要になってくる。
- ・学校給食についても、なぜこの行事食が出てくるのかということも子どもたちに少し話をしていただきたい。また、地域の中でイベントをした時に、なぜこのような料理になるのかということの説明してもらえると少し発信力が出てくると思う。
- ・鶴岡には美味しいものがたくさんあり、一生懸命頑張っている取組を進めているので、メディア等も使いながらやっていただければと思う。

《企画部長》

- ・情報発信は非常に大事だと考えており、次のプランでも重要な論点としている。
- ・給食の時間に行事食などの解説を聞きながら食べるということは、学校給食センターの栄養士が出向いて実施している。ただ、人数の関係で、全部の学校への巡回は難しいが、食べる事と解説を組み合わせる事は非常に大事だと考えている。

(2) 第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて（施策の方向性、取組例など） 説明：食文化創造都市推進課長

《委員④》

- ・酒田市と比べて鶴岡市は地元の魚を地元で食べるという文化があることから、子供たちに行事食を食べさせるという話も理解できる。
- ・最近、魚の単価が非常に高くなっており、15年位前と比べても2倍以上となり、学校給食に魚を使えるかが課題となっている。このような状況も踏まえて、未利用魚に対する取組等はこれから進めていかなければならないと考えているが、未利用魚の漁獲量も激減しており、漁獲するにも課題がある。
- ・おぼこサワラ、とらふぐ、ズワイガニなど庄内浜のブランド化の取組は成功しており、高く売れるものは高く売りたい。数年前からマグロも取れており、鶴岡地区の漁師がとった夏場のマグロが3年続けて日本一の値段になっている。子どもたちのために地元の魚を食べさせたいという思いがある一方で、高いものを漁獲したいという考え方もある。この両方の考え方の差を埋めるのも課題である。

《委員⑤》

- ・ユネスコ食文化創造都市のブランドということでは、着々と形成していただいていることに改めて感謝申し上げたい。一方で、我々民間がユネスコに認められた食文化というアドバンテージを生かし切れてきたのか、今一度立ち返る必要がある。
- ・今回柱の1つに「食文化と共に創る産業振興」を設定したことは非常に理にかなっていると思う。コロナ禍が明け、これからということではあるが、市内事業者の苦悩は続いていると感じている。事業者の方々からは「地域内での経済循環、みんなが儲かっていけるようなお金の回り方が鶴岡・庄内は不足しているのではないか」といった声が上がってきている。
- ・経済循環を高める上で、トップランナーは「食」ではないかとあらためて感じており、地域内経済循環を「食」で回すということについて、この目標に込められた「食文化と共に創る産業振興」をぜひお願いしたい。
- ・資料3-3で観光消費額をほぼ1.5倍にしていくと示されているが、目標値を達成するための計算根拠を伺いたい。

- ・目標値を達成するためには、地域内の飲食店でこれだけ伸ばすというように、具体的な戦略、施策を持って取り組まなければならないと思う。取組が目標値にどのようにリンクしているのか、教えていただきたい。

《観光物産課長》

- ・観光消費額の根拠に関連し、観光入込客数をコロナ前の600万人に近づけるという数値も観光戦略プランの目標値となっている。観光入込客数に観光消費額の単価をかけると380億円位になるが、高付加価値を付けて1人1人の消費額を上げることによって400億円を達成したいと考えている。
- ・まずはコロナ前の人数に戻して、さらにはコロナ前よりもたくさんお金を使ってもらおうということで、飲食や宿泊で、高付加価値のサービスを提供することにより、地域にお金を落としてもらおうという取組が戦略の数字になっている。
- ・観光入込客数、観光消費額を上げていくために、3つのネットワーク戦略ということで、域内連携を考えている。これは東北エリアや世界を繋げて人を回すというものであり、さらにITのネットワークということで、情報やデジタルに繋げて外からどんどん人を呼んでこようというものである。今後様々な取組を進めていくために来年度に向けて予算要求を進めている。

《企画部長》

- ・観光について説明させていただいたが、今回プランを作るにあたっては、目標額にどう結びつくのかという部分もわかりやすいようにしたいと考えている。項目によりできるところとできないところはあるが、目標値に紐付けができるようにしていきたい。

《委員⑤》

- ・「どこにどれだけお金を落としてもらおうか」が明確でないとアクションに繋がらないと考える。「市内の飲食店でこれだけ消費額を増やします」「旅館の入り込みでこれだけ増やします」等の具体的な内訳がないと、実際何をやるかということに結びつかないのではないかと思います。
- ・民間の事業者が具体的に稼ぐアクションに繋がるように組み立てていただきたい。どこで儲けてもらうかということに着目し、儲けるためには「こういう企画がある」「こういうやり方で食べてもらうようにすればいい」というように、具体的な考え方を一歩進めていただきたい。

《委員⑥》

- ・素晴らしい事業を展開してきたことに敬意を表したい。飲食店等の創業・開業に必要な経費の支援について、資料4 P2に掲載されている補助金等の名称がこれまでの

補助金だが、どのように支援するのかを教えてください。

- ・目標値の食関連産業分野での新たな法人設立の届出数について、食関連と言っても色々な法人の方がいる。初めに個人事業主として小さく始める方が多いが、法人の立ち上げ数を目標とするのかを教えてください。
- ・資料2 P4にあるつるおかふうどフェスタに取り上げていただくための条件はあるのか。
- ・日本酒やワイン等の取組も進めているが、酒蔵まつりも食文化の取組に含まれるのか。

《商工課長》

- ・資料4 P2に記載されている新規創業促進助成金と空き店舗解消リフォーム補助金は、既存の事業である。この補助金について第1次プランには明記していないが、飲食店等の創業・開業に必要な経費の支援ということでぜひ活用していただきたいことから、第2次プランに新たに掲載することで「新規」としている。飲食店等について新たに拡充して支援するのかという点については、来年度予算等で検討させていただきたい。

《食文化創造都市推進課長補佐》

- ・新たな法人設立の届出数に関する目標値について、主たる事業に飲食業関連が入っている法人数だけをカウントとするのか、細かい点は精査したいと考えている。
- ・ふうどフェスタについては、令和4年10月を食と食文化の魅力プロモーション事業の強化月間として実施したものであり、基本的には食のイベントが多い10月に合わせて掲載している。食文化創造都市推進協議会のホームページでは年間を通して食のイベントを掲載しているため、そちらからもお申し込みいただける。

《食文化創造都市推進課長》

- ・鶴岡ふうどフェスタについて、情報提供や参加の申し込みをいただくだけでなく、こちらからも声掛けをさせていただくので連携をお願いしたい。
- ・地域のお酒やワインも地域の食の取組となる。国連世界観光機関のガストロノミーツーリズムガイドラインでワインツーリズムは、ワイナリーの訪問、ワインを飲んで、買うことも含まれている。

《委員⑦》

- ・庄農うどん大作戦が今年で6年目を迎えた。一昨年、農業クラブという農業高校の全国大会の意見発表会で庄農うどん大作戦が庄内農業高校初の優秀賞を受賞した。
- ・人材育成という部分に関しては、入学者数を増やす様々な取組を進めている。庄農うどんの成果もありこの部活に入りたくて庄農を選んだ生徒も出てきており、取組

を続けていきたいと思う。今年は24名、昨年は37名で、1クラスを上回るぐらいの人数となっており、地域のイベント等にも参加させていただいている。

- ・地元の高校生が地域に対してどのようなことができるのか、模索しながら活動をしているが、地域の方の協力がないとできないこともあるため、本当にありがたく感じている。

《委員⑧》

- ・大産業まつりでも缶詰の販売等を実施したが、非常に人気があり、すぐに売り切れる。ただ、その缶詰を準備するにはすごく時間がかかっている、以前は食品系の生徒が学年15人から20人近くいたこともあり、1回で200缶位製造できたが、今は2年生が1人、3年生が2人という状況で、1回で製造できる缶詰は20～30缶という状況である。
- ・色々協力できる部分があればしていきたいが、学校の魅力を伝えて生徒数を増やしていくことが、事業実施を含めて課題だと感じている。

《委員⑨》

- ・仕事に就いても継続してやっていけるのかという不安を持つ料理人が多い。土日は休みしたい、長時間は大変、給料が安い等の不安から、なかなか料理人を続ける人が少ない。
- ・庄内は食の都と言われるくらい美味しいものがたくさんあると思っている。このような場所で料理人の仕事をしているのは幸せである。山菜やきのこ類、保存食などにも恵まれた土地であるため、今後の発展性を考えた時に、各旅館の調理長なども参画させた、若手料理人向け講習会の開催なども検討してもらいたい。
- ・温海杉など庄内の杉はすごく香りがよく、杉を使った料理は、豚肉や魚にも合うので、鶴岡市全体で杉の活用を推していくこともよいと考える。

5 その他 特になし

6 閉会 17時00分（進行：食文化創造都市推進課長補佐）