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

令和6年10月21日(月)15:30~ 鶴岡市役所 大会議室

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 資料1
- 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 資料2
 - (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) 資料3、4
- 5 その他
- 6 閉 会

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 鶴岡食文化創造都市推進協議会 参加者名簿

■鶴岡食文化創造都市推進協議会

NO	所属名	役職	氏名	出席	備考
1	鶴岡市農業協同組合	営農販売部長	加藤 政志	×	産業関係 (運営委員)
2	庄内たがわ農業協同組合	営農販売部長	成澤 真一	0	産業関係 (運営委員)
3	山形県漁業協同組合	専務理事	西村 盛	0	産業関係 (運営委員)
4	鶴岡商工会議所	専務理事	髙橋 健彦	0	産業関係 (運営委員)
5	出羽商工会	事務局長	池田 ゆり子	0	産業関係 (運営委員)
6	一般社団法人DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	常務理事	大宮 將義	0	産業関係 (運営委員)
7	山形大学農学部(在来作物担当)	教授	江頭 宏昌	×	高等教育研究機関
8	庄内農業高等学校 (加工品開発担当教諭)	教諭	叶野 哲	0	高等教育研究機関
9	加茂水産高等学校(加工品開発担当教諭)	教諭	泉山 史	0	高等教育研究機関
10	鶴岡市麺類食堂組合	組合長	菅原 原	×	飲食販売等団体
11	鶴岡菓子協同組合	理事長	多田 繁夫	×	飲食販売等団体
12	日本料理研究会荘内支部鶴岡庖栄会	会長	齋藤 聴	0	飲食販売等団体
13	鶴岡市食生活改善推進協議会	会長(代理副会長)	佐藤 やよ井 (清和 ふみ子)	0	市民団体

■鶴岡食文化創造都市推進協議会事務局

1	農政課	課長	伊藤 弘治	0	
2	農山漁村振興課	課長	髙橋 修也	0	
3	商工課	課長	坂口 礼奈	0	
4	観光物産課	課長	安達 文和	0	
5	企画部	部長	上野 修	0	
6	企画部食文化創造都市推進課	課長	三浦 裕美	0	
7	企画部食文化創造都市推進課	課長補佐	鈴木 泰行	0	
8	企画部食文化創造都市推進課	専門員	三浦 巧	0	

■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

1 計画策定の趣旨

鶴岡市は、2014(平成26)年に国内で初めてユネスコ食文化 創造都市に認定されて以降、食関連産業の振興と本市の魅力を 高める取組を進めており、2019(令和元)年に「鶴岡市食文化 創造都市推進プラン(以下、第1次プラン」という。)」を策 定し、食文化創造都市推進の取組を進めてまいりました。

第1次プラン策定から5年が経過したため、第1次プランの基本理念を受け継ぎながら、引き続き食文化創造都市推進し、食や食文化に関する取組を総合的かつ計画的に推進していくため、策定します。

2 計画期間

計画期間は、2025 (令和7) 年度から2029 (令和11) 年度 までの5年間とします。

3 計画の位置付け



○食育基本法 (2005 (平成17) 年6月) ・第4次食育基本計画 (2021 (令和3) 年3月) ○六次産業化・地産地 消法 (2010 (平成22) 年12月)

○山形県食育・地産地 消計画 (2021 (令和3) 年3月) 第2次鶴岡市 食文化創造都市 推進プラン 計画期間 2025 (令和7) 年度

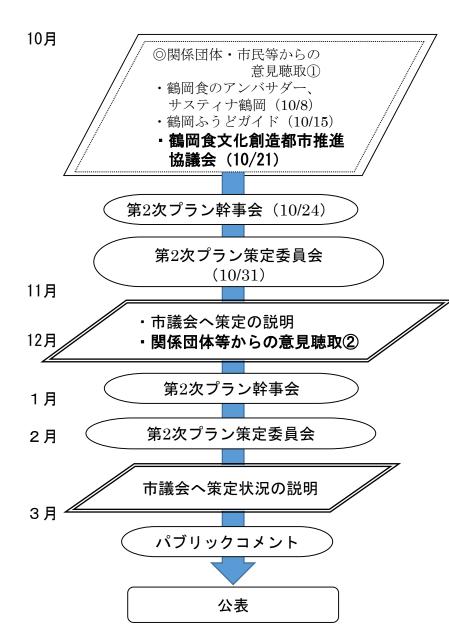
~2029 (令和11) 年度

○鶴岡市農業・農村振興計画 (つるおかアグリプラン) ○鶴岡市水産振興計画

○鶴岡市水産振興計画 ○鶴岡市中期観光振興戦略

〇いきいき健康つるおか21 保健行動計画

4 実施計画策定のスケジュール



■第1次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて

第1次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて

【計画期間 今和元年度~今和5年度(5か年)】

- ●鶴岡市は、2014(平成26)年に国内で初めてユネスコ食文化創造都市に認定されて以降、食関連産業の振興と本市の魅力を高める取組を 進めており、2019(令和元)年に「鶴岡市食文化創造都市推進プラン(以下、第1次プラン」という。)」を策定し、各分野における食 文化創造都市推進の取組を進めてまいりました。
- ●第1次プランは「第2次鶴岡市総合計画」の**食や食文化の分野に係る実施計画**であり、総合計画の**「食文化・食産業創造プロジェクト」を** 推進する計画として、また市民が本市の豊かな食文化を享受し、学び、次世代へ継承する取組を加えた法に基づく**食育・地産地消を推進** する計画として策定しております。
- ●第1次プランの推進により食文化を生かした地域活性化を図るとともに、**国内初のユネスコ食文化創造都市として、食や食文化に係る分野** でSDGsへの貢献につながるよう取組を進めてきました。
- ●第1次プランは、ユネスコ食文化創造都市としてユネスコに対し提出義務がある**「モニタリング報告書」の基礎資料としても活用しておりま** す。

基本理念と基本目標、成果指標

- 食の理想郷へ (Land of Food Creativity) (1) 基本理念
- ①食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興
- ②食文化を生かした交流人口の拡大
- ③食文化による地域づくり
- (2) 成甲 均煙 と 宇 結 値

(2) 基本目標

(3)以未汨伝こ大根他			
項目	現状値 (H29年度頃)	目標値 (R5)	実績値 (R4)
農業産出額	313億円	360億円	278億円
水産業の生産額	14億円	15.5億円	12.7億円
食料品製造業の製造品出荷額等	335億円	355億円	338億円
観光入込客数	630万人	760万人	428万人
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)	-

SDG s 目標に貢献する取組の関連性

■食文化創造都市の取組が貢献するSDG s の目標(7項目)

【SDG s 目標】 【達成に特に貢献する取組例】

・スマートテロワール事業への支援

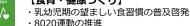


【安全安心な食料生産体制システムの構築】 有機農産物の生産拡大支援

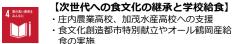
【次世代への食文化の継承と学校給食】

目標2(飢餓)

【食育・健康づくり】



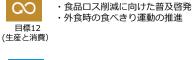
月標3 (保健)



日標4(教育)



- 食の実施 【食のブランド化と人づくり】
- 料理人講座等の研修支援、料理競技会 ・農産物のブランド化、GI制度、農産物の
- (経済成長・雇用)。食品製造業の新商品開発支援、コンテスト開催



12 つくる責任

【環境への配慮】

SUSTAINABLE DEVELOPMENT

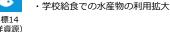
GOALS

2030年に向けて 世界が合席した 「持続可能な開発目標」です

【水産資源の保全】 ・水産物の安定供給(蓄養等)の推進











目標17 (実施手段)

【知識とノウハウの共有】 ・食文化研修プログラムの実施

豊かな食の郷土づくり研究会、 食文化カンファレンスの開催による

地域間連携

く産業>

「産業振興」

料理人育成事業

海外への料理人研修派遣制度

- ■海外の食文化創造都市等へ市内料理人を派遣す る制度(平成30年度~)
- ■派遣した料理人の知識・技術の向上を図ること で、市全体の食の魅力向上に寄与
- ■同制度で料理人7名が海外5都市へ派遣 (令和5年7月現在)

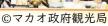
【韓国・全州市へ派遣 平成30年10月】





【中国・マカオ市へ派遣 令和5年6月】







©マカオ政府観光局

海外への料理人研修派遣制度 -市民への研修成果の披露-

- ■食文化創造都市の取組の市民への波及を促すため、派遣 した料理人は「市民に成果を披露する活動」を実施
- ■この活動とは「海外で学んだ料理等を自店でメニューと して提供」する。





日本風ビビンバ 【韓国・全州派遣】



地中海風パエリア 【スペイン・バレンシア派遣】

◆取組の課題や今後の方向性

・一定の料理人の技術向上が図られているが、更なる料理人のレベルアップが 必要であり、またその情報発信も課題である。

「産業振興」 料理人育成事業

鶴岡NO.1次世代料理人決定戦

次世代ガストロノミーコンペティション

■料理人の更なる技術の研鑽を促し、食の魅力向上に資するため実施

■入賞者は**「鶴岡食のアンバサダー」**に任命され、本市の食文化の情報発信に協力

第1回 令和元年度

・グランプリ 齋藤翔太氏 準グランプリ 須田剛史氏

木村英之氏

・審査員特別賞 遠藤 亮氏



第2回 令和3年度

・グランプリ 腎氏 渡部 準グランプリ

工藤知成氏 宮崎幸也氏



令和5年度第3回大会開催(最終審查11/28)

- ①令和6年度にユネスコ認定10周年の節目を迎えるにあたり、 ユネスコ認定の根底にある郷土料理・在来作物(生産者や担い手 を含む)を次の世代に繋ぐべき地域の宝として広く発信
- ②郷土の食文化や食材について深く掘り下げることで、料理人のレ ベルアップに寄与する
- ③料理人と在来作物生産者、料理人と郷土料理の指南役、または 料理人とその両方の2人または3人1組(チーム)でエントリーし 郷土料理や在来作物を土台とする新たな創作料理について審査・ 表彰

※最終選考特別審査員として市内小学生10名試食審査に参加

◆取組の課題や今後の方向性

- ・美食を楽しみに来訪いただく観光客等の満足度を 高めるため、市内料理人や飲食店等の魅力向上や 提供する料理のレベルアップが求められている。
- ・魅力ある食や料理の提供を行うとともに、その発信・ PRが課題であり、料理人自らが発信力を高めること で地域全体の食の魅力向上・発信強化につなげる。

- グランプリ 準グランプリ
- 佐藤 渚氏 齋藤翔太氏
- ・審査員特別賞 水口拓哉氏







産業振興・人材育成等 「産業振興」

「ふうどフェスタ」(R4~) 10月

- 10月を食と食文化の魅力プロモーションの強化月間として多数のイベントを開催
- 民間主催のイベントも多数盛り込み、官民挙げたイベント月間とする。
- 食文化体験ツアー、郷土料理教室、食・食文化イベント等を実施

ふうどフェスタ連携イベント





笹巻・とち餅子シンポジウム



つるおか麺フェス



つるおか大産業まつり





料理教室・食文化講座等

「産業振興」 - 地産地消・消費拡大

魚のおいしいまち鶴岡キャンペーン

- ■漁業者と仲買人・飲食店・旅館等の連携による地魚 の消費拡大キャンペーンの展開
- ■飲食店へのお試し無償提供、メニュー開発による低利用魚の利用促進



低利用魚時短メニュー開発



地魚料理教室

◆取組の課題や今後の方向性

・一般家庭における魚離れにより、水産物の消費量が減少しているうえ、年々漁獲量も減少していることから、低利用魚を含む地場産水産物の消費拡大を図り、漁業者の漁業収入の向上と一般家庭における魚食文化の普及に取り組む必要がある。

新そば、年越しそばキャンペーン

■そば産地と飲食店・製麺所・量販店の連携によ る鶴岡産そばの消費拡大キャンペーンの展開







「交流人口の拡大」- 鶴岡ふうどガイド

「鶴岡ふうどガイド」の育成

- ■平成26年度から観光客等の来訪者に、鶴岡ならではの食の魅力を案内するガイド(ボランティアではなく、**有償としてのガイド業**)を育成
- ■座学と現地学習(農産物圃場や食品製造事業者) ガイド学習(伝え方、安全管理)、プロのバスガ イドによる特別実習
- ■ガイド試験に合格した者を「**鶴岡ふうどガイド」** として登録
 - ・H26.4 | 期生として20名を認定(令和4年度 新規ガイド認定者8名)現在 36名が活動中





「鶴岡ふうどガイド」の活躍

- ■平成29年度から新潟県に拠点を置く「ハミングツ アー」社と連携
- ■鶴岡ふうどガイドが企画・提案したツアーを、旅行会社が催行

・平成29年度 ツアー数 136名が来訪 5件 ・平成30年度 ツアー数 13件 233名が来訪 ・今和01年度 ツアー数 8件 167名が来訪 ・令和02年度 ツアー数 15件 127名が来訪 ・令和03年度 ツアー数 12件 256名が来訪 ・今和04年度 ツアー数 245名が来訪 32件 ・令和05年度 ツアー数 34件 366名が来訪

- ■企画したツアー(一例)
 - ・脈々と受け継がれる「焼畑かぶ」と「越沢三角そば」 を堪能
 - ・思い出に残る大人の極上の旅
 - ~この時期限定!旬の味覚「北限の孟宗筍」を名店 で堪能する「庄内美食巡り」の旅~

◆取組の課題や今後の方向性

・鶴岡の「食と食文化」の魅力を発信し、来訪者と現地をつなぐ担い手となる「鶴岡ふうどガイド」の育成と活用を通じて、「食と食文化」を観 光資源と活用するガストロノミーツーリズムの促進を図り、観光誘客の 促進及び観光客の満足度向上をめざす。



都市間交流 - 金沢市・臼杵市との交流事業

金沢市との交流 「KOGEIフェスタ!』に出展 (R5.10.21~22開催)

■金沢市で開催されたイベントに、笹巻・とちもち づくり体験教室と販売ブースを出展し本市の食文 化を紹介





笹巻・とちもちづくり体験教室

臼杵市との交流 「第2回1ネス**コ食文化創造都市**ミーティング』 の開催(R5.8.27開催)

- ■臼杵市・臼杵高校を招き、両市における食文化の 普及・推進事業の発表
- ■臼杵市特産のカボス果実、ソーダ飲料を共同で販売 本市広報誌にて臼杵市の郷土料理を紹介



ユネスコ食文化創造都市 ミーティング



カボス果実、ソーダ販売

◆取組の課題や今後の方向性

- ・ユネスコ創造都市の創造的な取組の実施のため、連携交流事業の実施 が必要。
- ・創造都市加盟都市間の交流・連携を促進し、相互に発展を目指す
- ・お互いのイベントに出展・参加するほか、コラボイベントの開催を検討 する。



広報誌での郷土料理紹介

「地域づくり」

- 郷土食の保存・継承

「つるおかおうち御膳 改訂令和4年版」

- ■令和2~3年度の2か年で「つるおかおうち 御膳」の改訂作業を実施。→令和4年6月30日 『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』を刊行
- ■書籍だけではなくウェブ版「つるおかおうち 御膳」を整備
- ■食育事業や料理教室等での活用、地域の食文 化を学ぶ教材として活用







「つるおかおうち御膳

改訂令和4年版」

つるおかおうち御膳を活用した料理教室

- ■郷土食の次世代継承の機運を高めるため、「つるおかおう ち御膳料理教室」を実施
- ■「つるおかおうち御膳サポーター」を募集し、郷土料理教 室等の開催を支援 R2以降は対象を全市民に拡大し、市民主催の取組が多 数行われている。
- ■改訂版発刊を記念し、料理講座を実施。(R4)

【おうち御膳料理教室】

市民を対象に郷土料理を学ぶ料理教室を開催



◆取組の課題や今後の方向性

・核家族化の進展や食の多様化などにより郷土食や行事食 を家庭で食べる機会が減少していることから、次世代へ 食文化を継承するため、市民が食と食文化を学び触れる 機会を創出することが求められている。

「地域づくり」 郷土食・食文化の継承

- ■国の無形民俗文化財への登録を見据えて専門家による歴史・ 現状調査を実施
- ■市民理解の醸成に向けた体験教室やプロモーションを展開



江戸と京の文化の流れを汲み、鶴岡独 自の形に発展。桜鱒や庄内柿といった 特産品を色鮮やかに表現した練り切り や落雁が特徴



灰汁(あく)で煮る工程により、黄色 くゼリー状の形と独特の味に仕上がる。 端午の節句に食べられ、行事食として の側面もある



木灰を使ったアク抜きなど、10を 超える工程を経て作られる



菓子作り体験教室



鶴岡雛菓子シンポジウム

令和6年1月19日、「庄内 の笹巻製造技術」が

国の登録無形民俗 文化財に答申

※食文化ストーリー事業による 調査・研究が評価された

庄内の笹巻製造技術

国の登録無形民俗文化財 答申





◆取組の課題や今後の方向性

- ・菓子職人の高齢化にともなう技術 継承、担い手不足の問題。
- ・若者世代にも伝統菓子を知って もらい、次世代に継承する必要が ある。

「地域づくり」- 児童に向けた食育・食文化の理解促進

子どもたちへの食育・食文化学習支援

- ■子どもたちに郷土の食文化への理解促進を図るため、保育所等や小中学生を対象とした農業体験、食文化 学習等の支援を実施
- ■取組を推進することで食文化への理解と後世への継承、郷土愛を醸成
- ■食に関わる人々を取材し、食文化教材「食文化を紡ぐ人々」を作成



保育施設等の食育・農業体験への支援



給食食材の生産農家による農業の授 業・給食交流



総合学習等で小中学生に食文化を伝える 授業を実施



冊子・チラシの配布

◆取組の課題や今後の方向性

・幼少期から地域の食文化に親しみ、食べる機会を増やすことが 地域の豊かな食文化を知るきっかけにつながることから、保育 所、小中学校等において食文化に触れ、学ぶ機会を創出するこ とが求められている。

「地域づくり」- 児童に向けた食育・食文化の理解促進

学校給食の取組み

- ■行事食を取り入れた特別献立や地元の食材を多用し「鶴岡いっぱいウィーク」献立、食文化創造都市 特別献立など、地域の特色ある給食を提供
- ■食材も、関係団体等と連携しながら、年間を通じて、鶴岡産野菜使用率50%、地場産魚介類使用率30%の 目標達成に向けて取り組む

鶴岡産野菜使用率

RI:45.4% R2:38.1% R3:38.2% R4:31.3% R5:26.2%

- ・天候不順を要因とする使用率が低下
- ・生産者の高齢化による生産量の減少

地場産魚介類使用率

RI:20.5% R2:38.1% R3:28.8% R4:33.4% R5:35.8%

- ・R2はコロナ対策(仕入れ経費補助)により上昇
- ・R4, R5は未利用魚の加工品の使用により上昇



「鶴岡いっぱいウィーク」献立



ユネスコ食文化創造都市同士が交流 したマカオ給食(R3)





学校給食だよりの配布

- ◆取組の課題や今後の方向性
- ・本市は学校給食発祥の地であり、ユネスコ食文化創造都市であることから、給食を通じて児童 生徒が地域の食の豊かさや食の大切さを学び、実感できる取組の実践が求められている。

<地域>

「地域づくり」

- 市民活動の推進

サスティナ鶴岡

■料理人と生産者との連携による食育・食農教育の 取組み「TSURUOKAフードハブキチン」プロジェクト の展開



田植え体験



郷土料理調理体験

※ サスティナ鶴岡 (R3.2月設立)

食を通じて子どもたちの未来を育むことを目的とし、料理人・農家・漁業者・食産業企業の参画により設立(構成員95名(R4.5月現在)

※ TSURUOKAフードハブキッチンプロジェクト

農業や漁業などの生産体験を通して子供たちを取りまく食環境への興味を育むとともに、 調理指導を通して自活できる力を養う食農・ 食育教育プロジェクト。

◆取組の課題や今後の方向性

・調理において手軽さが重要視され、手の込んだ郷 土料理や行事食などを家庭で食べる機会が減少、 孤食が増加したことから、郷土食文化の継承が危 ぶまれている。

鶴岡食材を使った嚥下食を考える プロジェクト

■料理人や医療従事者との連携による 「嚥下食メニュー」の開発





モニター試食会







◆取組の課題や今後の方向性

・目標は、嚥下食の外食提供を核とした観光需要の 創出であり、現在はその前段階として料理人の 参画を促進する。

「地域づくり」

市民活動の推進

- ■市民が食や食文化の映画を通じ、多様な考え方、 食の在り方を学ぶ機会として開催
- ■平成28年から市民主体の実行委員会が企画運営し、 開催されている
- ■令和2年度、3年度はオンライン上映により実施
- ■令和5年度は、つるおか食文化映画祭実行委員会 と山王商店街振興組合との連携による開催



映画都市・山形市など 他都市との連携





◆取組の課題や今後の方向性

・他の団体による食の映画の自主上映が活発化して おり、つるおか食文化映画祭実行委員会に特化した 補助金から、令和6年から一般公募による補助金に 改め、広く市民主体の食文化活動を支援する。

- ■酒文化の魅力発信を図るため、庄内全18酒蔵が参加 し平成26年から開催
- ■庄内のおいしい酒を試飲・購入できる祭りとして定 着。100種類以上の地酒の試飲が可能

R3、R4はオンライン イベントとして実施

R5は新庄内酒まつ実行 員会による開催 オンライン開催





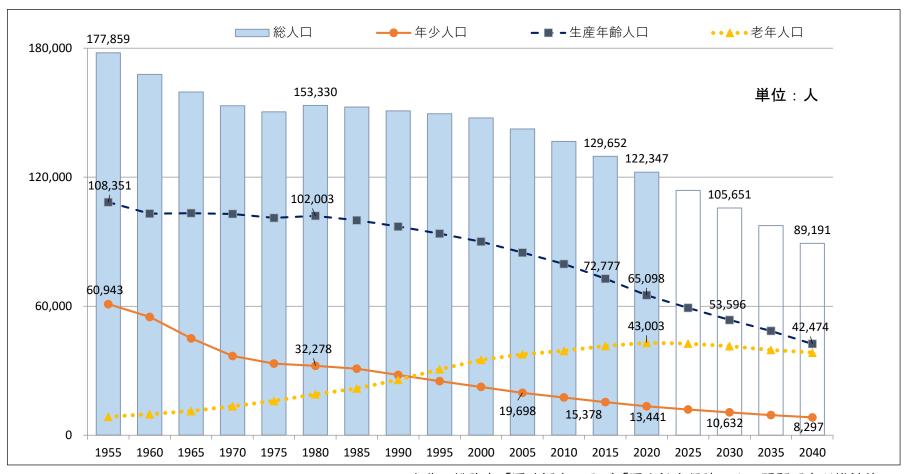


◆取組の課題や今後の方向性

・酒や食に関わるイベントも数多く存在する。しか しながら、県内または全国、海外から大きな集客 力があるものになっていないため、地域活性化や 経済効果につながる事業の創出が求められる。

①鶴岡市の年齢3区分人口

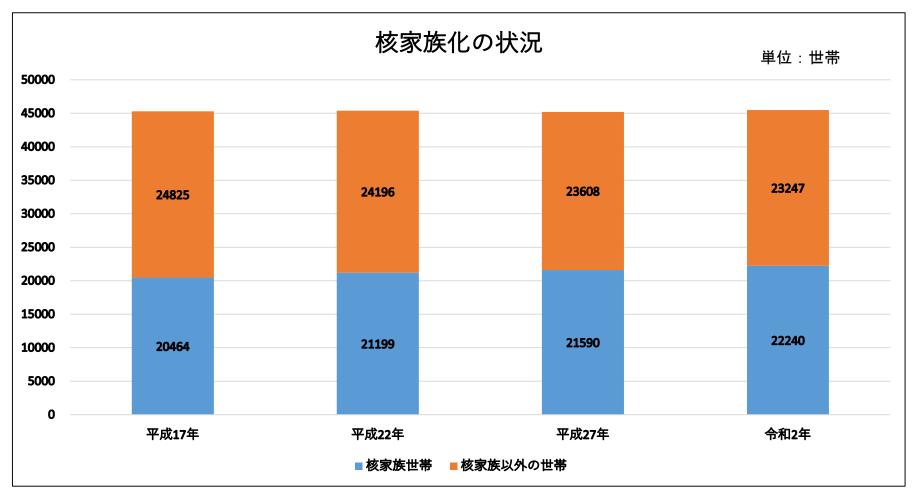
本市の人口は、2020年の約12万人から2040年には約9万人に減少すると推計されています。特に、年少人口は、約8千人まで減少し、生産年齢人口の割合は2分の1以下になると予想されています。



出典:総務省「国政調査」及び「国立社会保障・人口問題研究所推計値」

②核家族化の状況

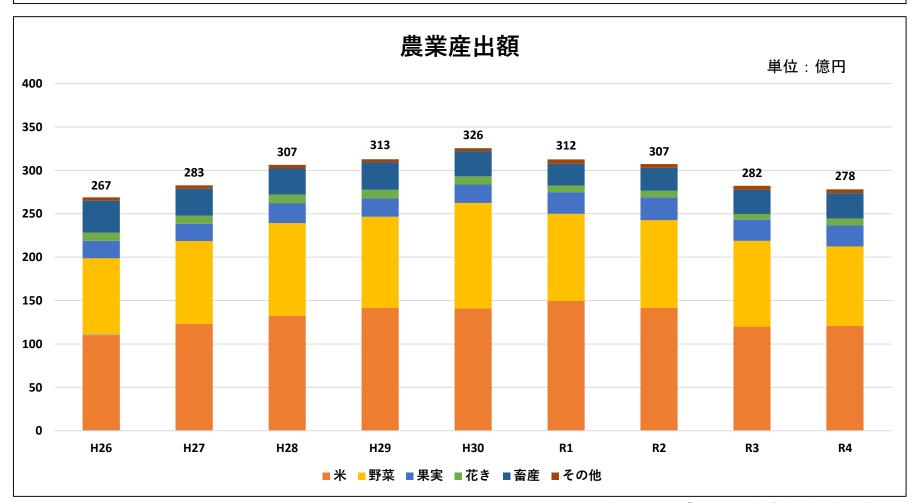
山形県の3世代同居率は全国第 I 位ですが、核家族世帯は年々増加しており、割合も年々高くなっています。



出典:総務省「国政調査」

③農業産出額の推移

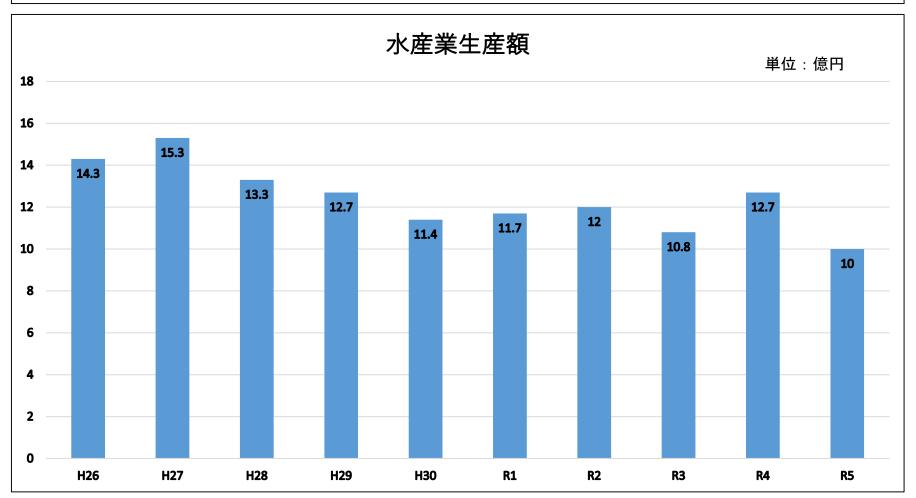
農業産出額は平成30年の326億円をピークに、減少傾向に転じており、特に米や野菜の減少割合が大きくなっています。



出典:農林水産省「市町村別農業産出額(推計)」

④水産業生産額の推移

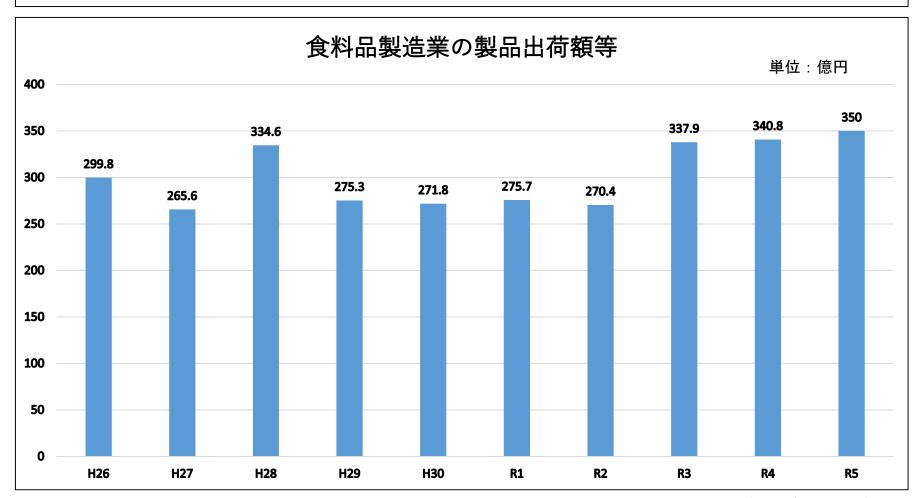
漁獲量が減少傾向にある中で、燃料費高騰による出漁控えや海水温の上昇、家庭での魚離れの進行等があり、平成27年をピークに減少傾向にあります。



出典:山形県「山形県の水産」

⑤食品製造業の製品出荷額等の推移

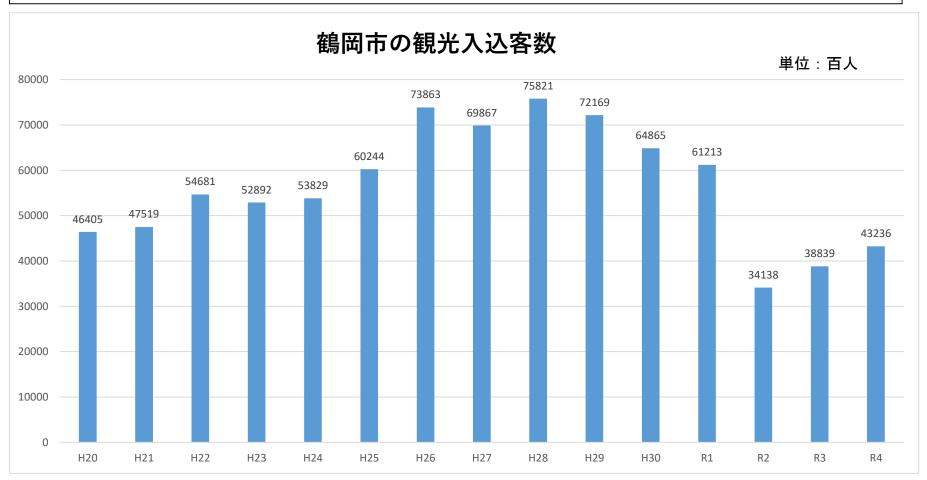
令和2年度までは、270億円台で推移しましたが、令和3年以降は300億円台を越え、以後増加傾向にあります。



出典:経済センサス参照

⑥観光入込客数

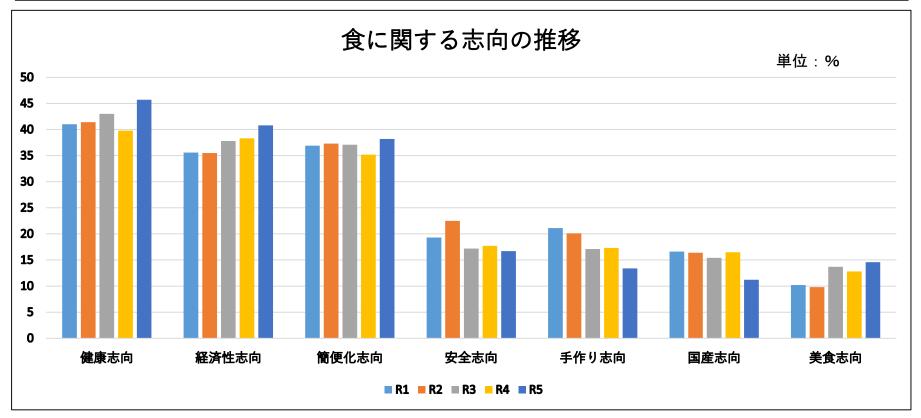
本市の観光入込客数は平成17年の合併以降、令和3年度まで県内1位。令和2年以降、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、大幅に減少しましたが、回復傾向にあります。



出典:山形県観光者数調査

⑦食に関する志向の推移

日本人の食の志向をみると、健康志向、経済志向、簡便化志向の順に高く、それぞれ増加傾向にあります。一方、手作り志向は減少傾向にあります。核家族化が進行している中で、簡便化志向が高く、手作り志向が低く減少傾向にあるため、食の簡便化傾向が強まっていると考えられ、これまで家庭や地域で受け継がれてきた地域の伝統食や行事食等の食文化の継承が困難になることが危惧されます。



出典:日本政策金融公庫「消費者動向調査」及び第3次山形県食育地産地消推進計画参照

■現状と課題 ②これまでの取組の評価と課題

目標	これまでの取組の評価	課題
①産業振興	■コンペティション(料理競技会)入賞者は「鶴岡食のアンバサダー」として、海外での郷土料理の紹介やWEBサイトでメニュー紹介等、本市の食や食文化の魅力発信に寄与した。 ■様々な加工品や農産物を販売し、販路開拓に繋がる物産展の開催を支援したことで、観光に関する問合せや特産品のリピーター購入が増加したことから、産業の振興が図られたものと考えられる。 ■令和6年3月には『第1回美食都市アワード』を受賞したことからも、料理人等のレベルアップが図られているものと考えられる。	◆料理人等の人材育成や技術力 の更なる向上や他業種との連携 による新たな産業を創出すること ◆農林水産物の付加価値向上や 販路拡大、食関連産業の振興を 図ること ◆市内外へ食文化創造都市として の認知度をより高めること
②交流人口の拡大	■国内初のユネスコ食文化創造都市の強みを生かした食文化の魅力や価値観を積極的に発信し、認知度の向上、食や食文化、歴史・文化自然等の観光資源を組み合わせた鶴岡ならではのツァーの実施に繋げることができ、コンテンツの充実に寄与したものと考えられる。 ■新型コロナウイルス感染症の影響もあり、観光入込客数が目標に達していないため、コロナ禍を経ての誘客促進に向けた取組が必要であると考えられる。	◆国内初のユネスコ食文化創造都市として、他の地域との差別化を図ること ◆食文化を活用した学びや体験型コンテンツの充実と磨き上げ、来訪者の受入体制を整備すること
③地域づくり	■食文化の継承や食による健康づくり、市民の主体的な活動、食育、地産地消等の観点で、様々な世代の参画により、地域づくりに繋がる取組が推進できたものと考えられる。 ■学校給食において、バラエティあふれる献立や行事食や郷土料理を提供することにより、給食を通じて児童・生徒が地域の食文化への理解が深められたとともに、子どもたちの食に関する関心・意識の向上が図られたものと考えられる。	◆核家族化や食の簡便化が進行する中で、行事食や郷土料理、在来作物等の食や食文化の継承していくこと ◆食や食文化によって、地域の活性化や持続可能な地域をつくっていくこと

■第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて

1 計画策定の趣旨

第1次プラン策定から5年が経過したため、第1次プランの基本理念を受け継ぎながら、これまでの取組の評価と課題の整理を行い、引き続き食文化創造都市推進し、食や食文化に関する取組を総合的かつ計画的に推進していくため、策定します。

2 計画期間

計画期間は、2025 (令和7) 年度から2029 (令和11) 年度 までの5年間とします。

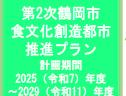
3 計画の位置付け



○食育基本法

- (2005 (平成17) 年6月) • 第4次食育基本計画 (2021 (令和3) 年3月)
- ○六次産業化・地産地 消法
- (2010 (平成22) 年12月)

○山形県食育・地産地 消計画 (2021 (令和3) 年3月)





○鶴岡市農業・農村振興計画 (つるおかアグリプラン)

○鶴岡市水産振興計画○鶴岡市中期観光振興戦略プラン

○いきいき健康つるおか21 保健行動計画

4 基本理念と基本目標

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地域づくりや産業振興に生かすこと ができるよう、基本理念と2つの基本目標を設定し、具体的 な取組を推進します。

【基本理念】

恵まれた豊かな自然と、歴史と伝統が息づき 人・地域・産業がともに輝く食文化創造都市鶴岡 ~食の理想郷へ~

I 食文化と共に創る産業振興

Ⅱ 食文化と共に歩む地域づくり

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランの基本理念と基本目標について

基本理念

設定理由:現行プランでは、「~食の理想郷へ~」だけであったことから、人・地域・産業が一体となって取組んでいくことをわかりやすく伝えるため、下線部を追記する。

第1次推進プラン

~食の理想郷へ~



第2次推進プラン

恵まれた豊かな自然と、歴史と伝統が息づき 人・地域・産業がともに輝く食文化創造都市鶴岡 ~食の理想郷へ~

基本目標

設定理由:第1次プランの基本目標「I産業振興」と「II交流人口の拡大」は、共に地域経済の活性化や消費活動につながるとともに、交流人口の拡大に向けた取組には、食文化などの地域資源を生かした観光や農林水産、商業など多産業との連携が重要である。よって、取組む施策を明確にできるように、第1次プランの3つの基本目標を見直し、第2次プランでは「産業振興」と「地域づくり」の2つの基本目標を設定する。

第1次推進プラン

- I 食文化の伝承と創造と共に歩む産業振興
- Ⅱ 食文化を生かした交流人口の拡大
- Ⅲ 食文化による地域づくり



第2次推進プラン

- I 食文化と共に創る産業振興
- Ⅱ 食文化と共に歩む地域づくり

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プランについて(施策の方向性など)

資料3-3

【基本目標 I:食文化と共に創る産業振興】

※〔継続〕前回プランと同様に実施する取組 〔拡充〕前回プランから内容を発展させた取組 〔新規〕本プランから新たに掲載する取組

推進施策	施策の方向・取組例
(1)ガストロノミーツーリズム推進による国内外 からの観光誘客の促進	→ ユネスコ食文化創造都市ネット ワークの交流により誘客を促進する〔拡充〕→ 旅行業者と鶴岡ふうどガイド等の連携により誘客を促進する〔拡充〕→ 出羽三山精進料理プロジェクトが実施する情報発信事業の取組を支援する〔新規〕
(2)食文化研修・体験の推進による交流関係人 口の拡大	▶ 食文化研修・体験の受入れ体制を整備する〔継続〕▶ 食文化を外国語で伝えられることができる人材の育成を進める〔継続〕
(3)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	 料理人コンペティションを開催する〔継続〕 海外シェフとの交流による知識習得・技術研鑽への支援を行う〔継続〕 庄内農業高等学校や加茂水産高等学校の人材育成への支援する〔継続〕 嚥下食の提供による新産業や観光需要創出に向けた支援を行う〔新規〕
(4)持続可能な農林水産業の振興	スマート・テロワールの取組を支援します〔継続〕有機農産物の生産拡大支援と理解促進を図ります〔継続〕
(5)農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地 産地消	⇒ 農産物の6次産業化を推進します〔継続〕⇒ 農林水産物の販路拡大に向けたレシピサイトの活用を促進します〔新規〕
(6)地場産農林水産物を活用し た食品製造業 の新商品開発や飲食店等への新規出店支援	⇒ 新商品の開発や商品改良に向けた支援を行う〔継続〕⇒ 飲食店等の創業・開業に必要な経費を支援する〔新規〕

成果(活動)指標(案)

項目	現状値	目標値
観光入込客数	428万人(R4年度)	601万人(R10年度)
観光消費額	27,790百万円(R4年度)	39,682百万円(R10年度)
農業産出額	278億円(R4年度)	340億円(R10年度)
水産業の生産額	12.7億円(R4年度)	14.4億円(R10年度)
食関連産業分野での新たな法人設立の届出数	5法人/年(R4年度)	25法人(5法人/年)(R10年度)

基本目標Ⅱ:食文化と共に歩む地域づくり

※〔継続〕前回プランと同様に実施する取組 〔拡充〕前回プランから内容を発展させた取組 〔新規〕本プランから新たに掲載する取組

推進施策	施策の方向・取組例
(1)食文化の継承と食育の推進	 ○ 鶴岡型ESD推進に向けた食育・食文化活動の推進〔拡充〕 ○ 郷土食や行事食を学ぶ料理教室等の開催を支援する〔継続〕 ○ 在来作物の保存・継承及び需要創出に向けた取組を進める〔新規〕 ○ つるおか伝統菓子の継承に向けた取組みを行う〔新規〕
(2)食による健康づくりの推進	⇒ 学校での栄養指導等による普及啓発を図る〔継続〕>働き盛り世代の食生活改善に向けた普及啓発を行う〔継続〕
(3)食文化を生かした市民の意欲的な 活動の促進	➤ 生産者や料理人等の多様な主体の連携による市民の意欲的な活動を支援する〔拡充〕
(4)鶴岡らしい特色ある学校給食の提供 と食育の推進	⇒ 学校給食での地場産野菜の利用拡大を図る〔拡充〕⇒ 学校給食での地場産魚介類の利用拡大を図る〔拡充〕⇒文化創造都市特別献立や「鶴岡いっぱいウィーク」献立を実施する〔継続〕

成果(活動)指標(案)

項 目	現状値	目標値
鶴岡型ESDを実践する小中学校数	3校(R5年度)	13校(2校/年) (R10年度)
学校給食における行事食や郷土料理、 在来作物の提供回数	17回(R4年度)	24回(R10年度)

※〔継続〕···前回プランと同様に実施する取組 〔拡充〕···前回プランから内容を発展させた取組 〔新規〕···本プランから新たに掲載する取組				
基本目標	推進施策	施策の方向・取組例	取組内容(案)	
	(1)ガストロノミーツーリ ズム推進による国内外か らの観光誘客の促進	■ユネスコ食文化創造都市ネット ワークの交流により誘客を促進 する〔拡充〕	・国内外のユネスコ食文化創造都 市のネットワークを活かした事 業参画により、交流人口を拡大 する	
		■旅行業者と鶴岡ふうどガイド等 の連携により誘客を促進する 「拡充」	・本市の食文化や地域資源を生かした旅行商品の造成し、旅行業者に提案ができるよう「鶴岡ふうどガイド」の活動を支援する	
		■出羽三山精進料理プロジェ クトが実施する情報発信事業 の取組を支援する〔新規〕	・外国人観光客に向けて、精進 料理企画を中心に精進料理の 魅力発信に努める ・英語版IP作成による情報発信 の強化を図る	
1 食 文:	1 食 (2)食文化研修・体験の 推進による交流関係人 口の拡大 間る 産業 振興	■食文化研修・体験の受入れ体制を 整備する〔継続〕	・食文化を生かした学びや体験を 受け入れられるよう、鶴岡ふうど ガイドの育成と活動促進を図りま す。	
化と共に創		■食文化を外国語で伝えられること ができる人材の育成を進める 〔継続〕	・本市の食文化の歴史や背景を学 び、それを外国語で的確に伝え る人材育成の講座を開催する	
る産業振興		■料理人コンペティションを開催 する〔継続〕	・次世代の料理人・リーダー人 材の発掘と本市の食や食文化 の魅力発信できる料理人の育 成を図るためコンペティショ ンを隔年で開催	
	(3)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	■海外シェフとの交流による知 識習得・技術研鑽への支援を 行う〔継続〕	・海外へのユネスコ食文化創造 都市等への料理人の派遣や 招聘を図り、様々な料理人と の交流を通じた知識・技術の 向上を支援する (ユネスコ食文化創造都市料理 人研修派遣制度の活用)	
		■庄内農業高等学校や加茂水産高等学校の人材育成への支援を行う 〔継続〕	・次代を担う人材や担い手の育成 に向け、加工品開発などの学習 を行う取組を支援する	
		■嚥下食の提供による新産業や 観光需要創出に向けた支援を 行う〔新規〕	・ <u>嚥下食の外食提供を核とした</u> 、 ユニバーサル・ガストロノミー ツーリズムの展開に向け、 <u>「つ</u> るおかハレの日 嚥下食プロ ジェクト」の取組みを支援する	

基本	推進施策	主な施策・取組例	取組内容(案)
目標		■スマート・テロワールの取組を 支援します〔継続〕	・スマート・テロワールの取組や イベントを支援し、市民の理解 と協力を促進する
①食文	(4)持続可能な農林水産 業の振興	■有機農産物の生産拡大支援と理 解促進を図ります〔継続〕	・市内小中学校の学校給食に地元 産有機米を提供し、有機農業や 有機農産物の理解促進と消費 拡大を図る・生産者に向けて、有機の際合 技術を習得する研修会を開催 する。
化と共に創	(5)農林水産物の付加価	■農産物の6次産業化を推進しま す〔継続〕	・農山物の6次産業化を図るため、 施設の整備、商品の販売まで段 階に応じた支援する
①食文化と共に創る産業振興	値向上と販路拡大、地産 地消	■農林水産物の販路拡大に向けた レシピサイトの活用を促進しま す〔新規〕	・ <u>ふるさと納税・楽天レシピサイ</u> <u>トを活用し</u> 、本市の食文化や 郷土料理、在来作物を含めた 農林水産物を広く発信し、販売 <u>促進</u> につなげる
	(6)地場産農林水産物を 活用した食品製造業の 新商品開発や飲食店等 への新規出店支援	■新商品の開発や商品改良に向け た支援を行う〔継続〕	・中小企業の新分野展開、新商品 開発に対する支援(がんばる中 小企業応援補助金)
		■ <u>飲食店等の創業・開業に必要</u> な経費を支援する〔新規〕	・ <mark>飲食店等を市に新規出店する</mark> <u>事業者の支援する</u> (新規創業促 進助成金、空き店舗解消フォー ム補助金)
2食文化	■ <u>鶴岡型ESD推進に向けた食育・食文化活動の推進〔拡充〕</u> (1)食文化の継承と食育の推進 ■ 郷土食や行事食を学ぶ料理教室等の開催を支援する〔継続〕 ■ <u>在来作物の保存・継承及び需要創出に向けた取組を進める</u> 〔新規〕		 ・児童生徒が地域の食文化や地産 地消の意義を学ぶことができる よう、学校の総合学習等で行う 食文化活動の取組を推進する ・取組事例の創出を図る(ESD 事例集の発行)
2食文化と共に歩む地域づくり		・子育て世代、地域コミュニティ 組織が行う郷土食や行事食等の 料理教室や食育体験事業を支援 する(食文化伝承支援事業補助 金)	
地域づくり		創出に向けた取組を進める	・ <u>在来作物の生産者や料理人、</u> 食店、消費者等関係者の連携強 化のため、ネットワークづくり <u>を進める</u>
		■ <u>つるおか伝統菓子の継承に向</u> <u>けた取組みを行う〔新規〕</u>	・「笹巻」や「とち餅」「鶴岡雛 菓子」の体験教室、担い手育成 に向けた講座を行う

基本目標	推進施策	主な施策・取組例	取組内容(案)
	(2)食による健康づくりの 推進	■学校での栄養指導等による普及啓 発を図る〔継続〕	・授業や給食時、また、学校保健 委員会などを通して、栄養教 諭や栄養士による食文化・食 育に関する学習、栄養指導等 を行う
		■働き盛り世代の食生活改善に向け た普及啓発を行う〔継続〕	・健康教室を開催し、生活習 病予防につながる野菜摂取、 減塩を推進し、自分に合っ た食生活の普及啓発を行う
2食文化と共	(3)食文化を生かした市民 の意欲的な活動の促進	■生産者や料理人等の多様な主体 の連携による市民の意欲的な活 動を支援する〔拡充〕	・料理人・生産者を中心に設 立された <u>ESD実践組織</u> 「サスティナ鶴岡」による 食育・食農、料理教室等の 取組を支援する
2食文化と共に歩む地域づくり	(4)鶴岡らしい特色ある学 校給食の提供と食育の推 進	■学校給食での地場産野菜の利用 拡大を図る〔拡充〕	・地産地消をさらに推進する ために <u>生産者が栽培しやす</u> い環境を整備し、納入団体 に加入する生産者を増やす
< _ℓ)		■学校給食での地場産魚介類の利 用拡大を図る〔拡充〕	 ・山形県漁業協同組合と連携 している「学校給食への地 場産水産物の導入に関する 協定」の協定品目を拡充す る ・食材供給事業の継続及び新 メニュー開発や整備導入等 の支援を行う
		■食文化創造都市特別献立や「鶴 岡いっぱいウィーク」献立を実 施する〔継続〕	・地域の郷土食や行事食を積極的に学校給食で提供する ・市内で生産された食材を多用した鶴岡いっぱいウィークを実施する

■推進体制と進行管理

(1)推進体制

- ▶市、市民、関係機関、団体、生産者、事業が共通認識のもと、相互の理解と連携を深めながら取組を推進
- →事業の推進にあたり、庁内関係課が施策効果の最大化が図られるよう努めるとともに、鶴岡食文化創造都 市推進協議会が実施主体として横断的な取組を推進

(2)進行管理

> 第2次鶴岡市総合計画の未来創造のプロジェクトの進行管理にあわせて実施