

第2次鶴岡市食文化 創造都市推進プラン 【概要版】



食文化創造都市

鶴 岡

City of Gastronomy
TSURUOKA

2025年（令和7年）3月
鶴 岡 市

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン 概要版

プラン策定の趣旨

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年に「鶴岡市食文化創造都市推進プラン（以降、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きました。

本プランは第1次プランの策定から5年が経過し、第2次鶴岡市総合計画 後期基本計画を踏まえ、引き続き食文化創造都市を推進し、食や食文化に関する取組を計画的に推進するため、策定します。

プランの位置付け

第2次総合計画を上位計画とする個別計画とする。

プランの期間

2025（令和7）年度～2029（令和11）年度までの5年間とする。

現状と課題

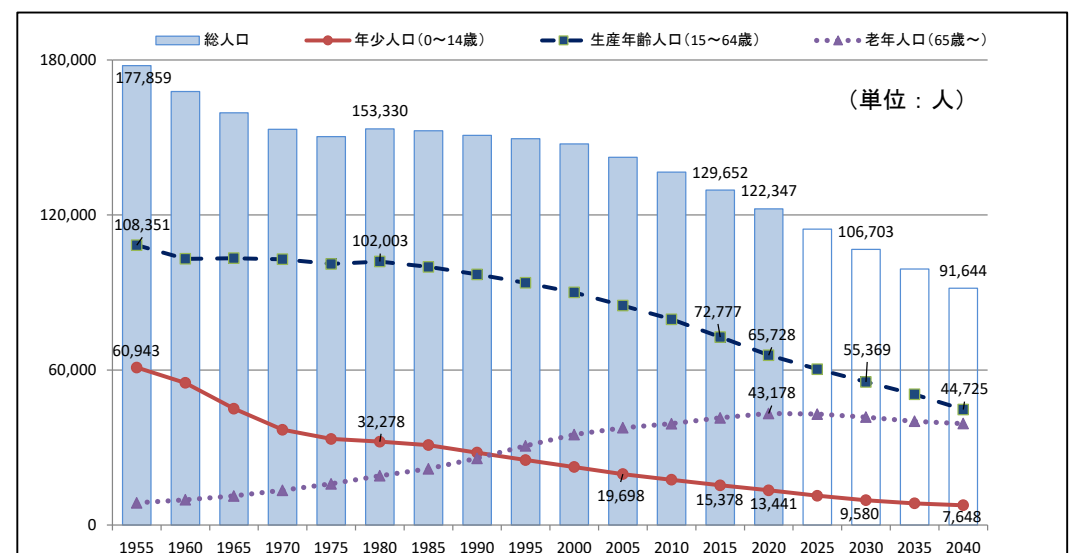
第1次プランの期間中には、新型コロナウイルス感染症の拡大や国際情勢の変化、気候変動など、予想できない出来事が発生しましたが、時流の変化に応じて、国内初のユネスコ食文化創造都市として食文化を生かしたまちづくりに取り組んできました。

（1）データに基づく現状把握

①～⑥は鶴岡市のデータ、⑦は全国20～70歳台の男女2000人を対象とした調査データ

①年齢3区分別人口

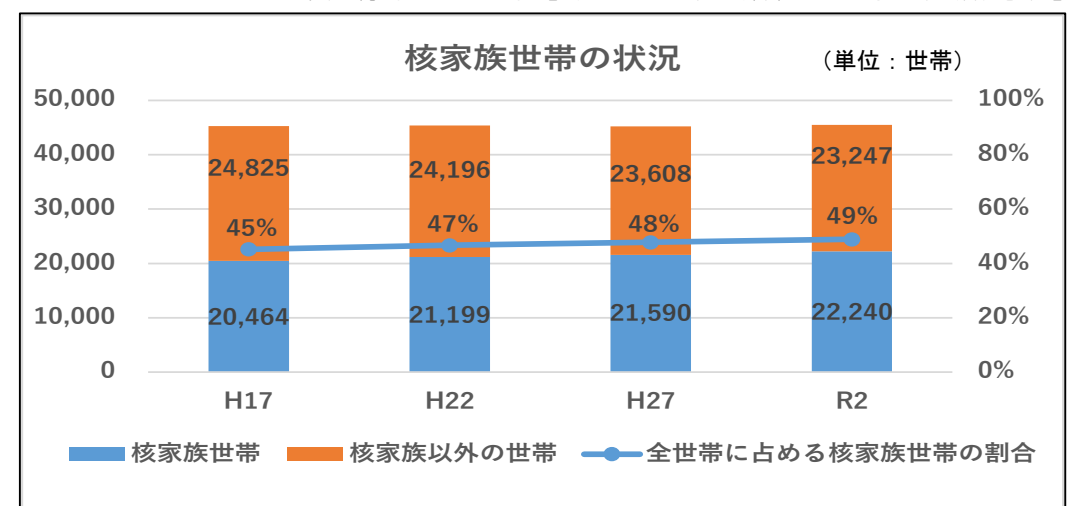
鶴岡市の人口は、2020年の約12万人から、2040年には約9万人に減少すると推計されています。特に、年少人口は、約8千人まで減少し、生産年齢人口の割合は2分の1以下になると予想されています。



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

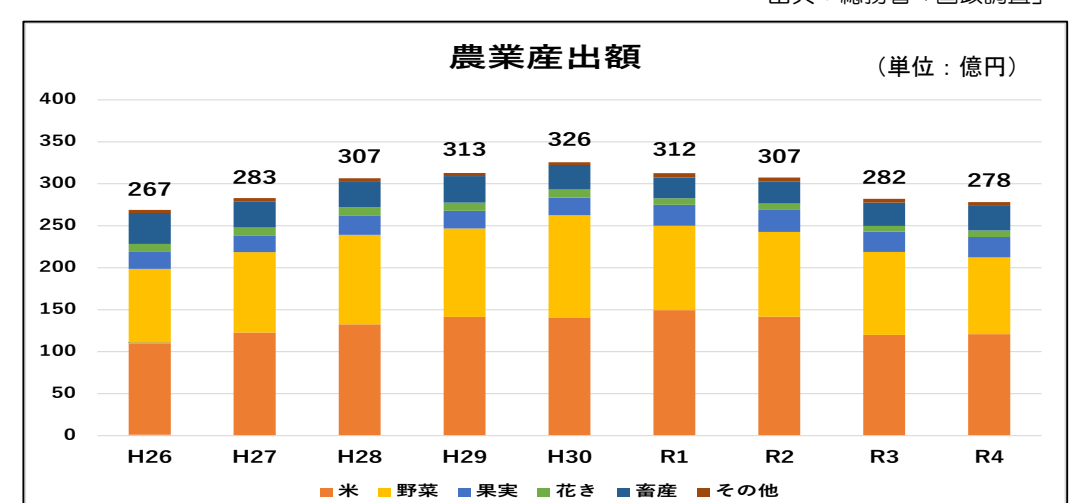
山形県の3世代同居率は全国第1位ですが、本市の核家族世帯数は増加傾向であり、核家族の割合も年々高くなっています。



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、コロナ禍における需要減退や気候変動、自然災害の影響等により、減少傾向にあります。

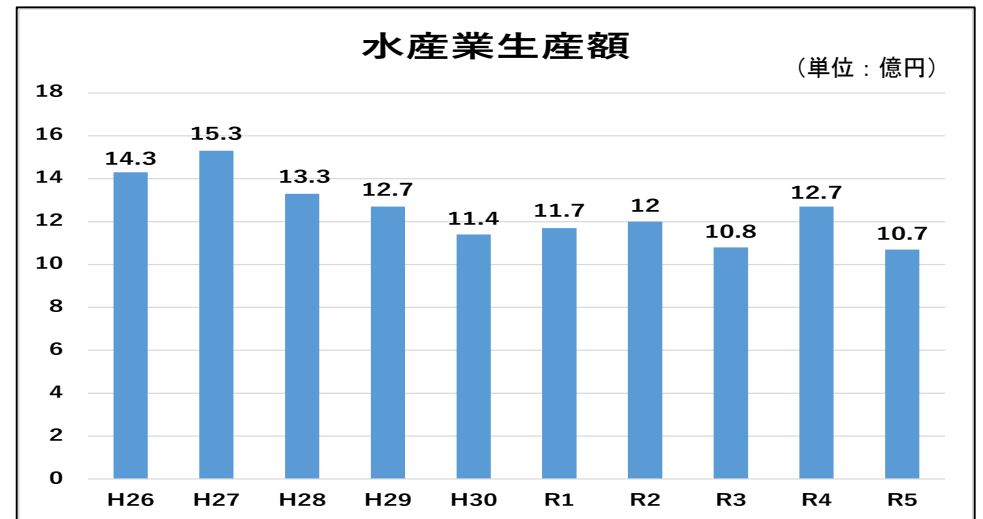


出典：農林水産省「市町村別農業産出額（推計）」

(1) データに基づく現状把握

④水産業生産額の推移

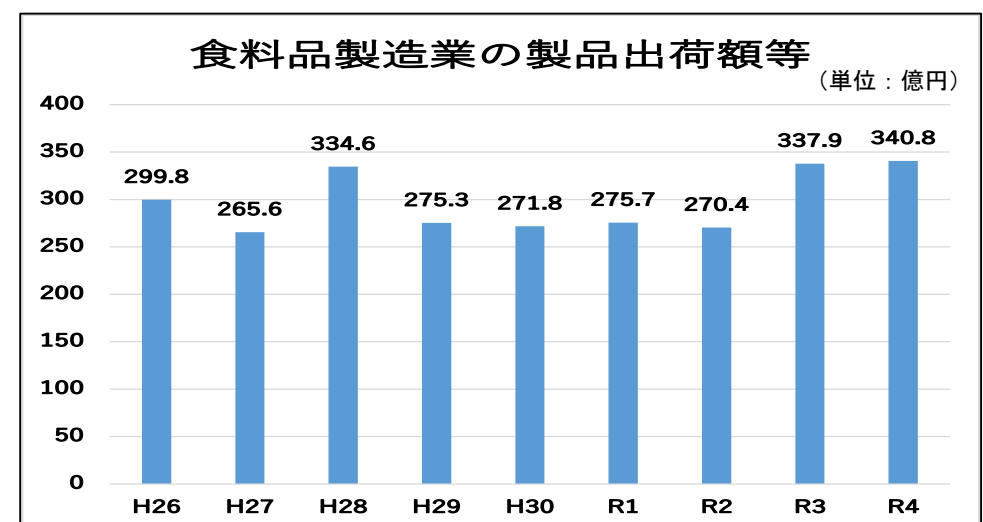
漁獲量が減少傾向にある中で、燃料費高騰による出漁控えや海水温の上昇、家庭での魚離れの進行等があり、平成27年をピークに減少傾向にあります。



出典：山形県「山形県の水産」

⑤食料品製造業の製品出荷額等の推移

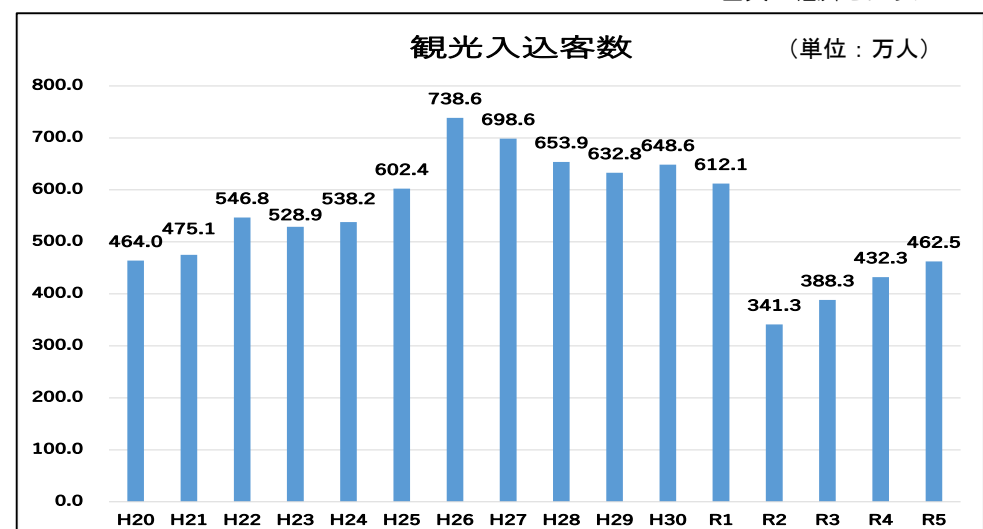
令和2年までは、270億円台で推移しましたが、令和3年以降は300億円台を越え、以後増加傾向にあります。



出典：経済センサス

⑥観光入込客数の推移

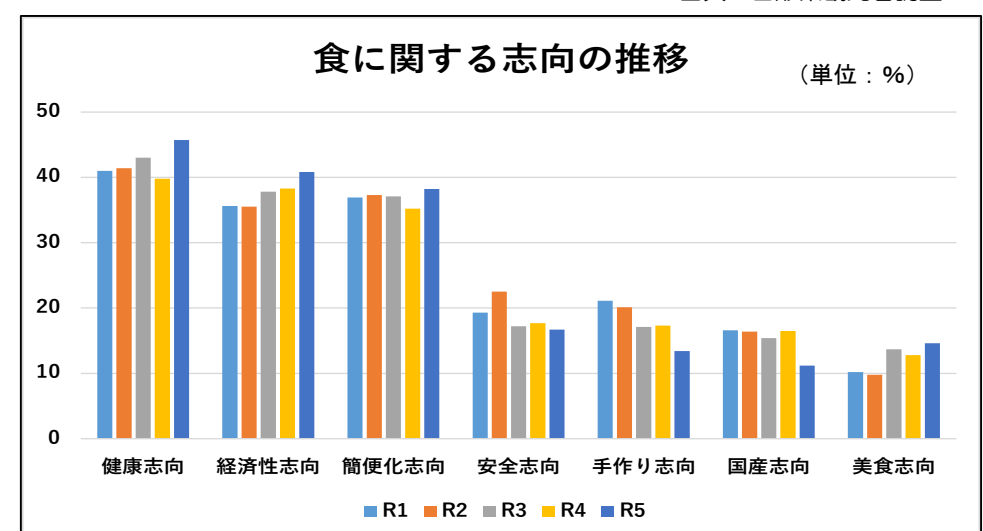
本市の観光入込客数は平成17年の合併以降、令和3年度まで県内1位となっております。令和2年以降、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、大幅に減少しましたが、回復傾向にあります。



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、経済性志向、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、手作り志向については、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であるため、食の簡便化志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

(2) 課題

- ◇課題①：ユネスコ食文化創造都市としての認知度をより高め、新しい価値を創造していくために、本市の食文化を支える農林水産物の付加価値の向上や販路拡大、食関連産業の振興などが必要
- ◇課題②：交流人口の拡大にあたって、国内初のユネスコ食文化創造都市として、食文化を活用した学びや体験型コンテンツの充実、情報発信やプロモーションを強化することなどが必要
- ◇課題③：人口減少や少子高齢化の進行による担い手不足、核家族化や食の簡便化による家庭での食文化を継承する機会の減少が想定される中で、食や食文化の継承を図る取組の推進などが必要

プランの体系

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～

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産業振興や地域づくりに生かすことができるよう、2つの基本目標を掲げ、次の施策と具体的な取組を推進します。

基本目標Ⅰ

食文化と共に創る産業振興

ユネスコ食文化創造都市に認定された本市の食や食文化の価値と魅力を国内外に発信するとともに、プロモーションを強化し、ユネスコ創造都市ネットワーク等を活用しながら、ガストロノミーツーリズムを推進し、観光誘客の促進や交流人口の拡大を図ります。

また、地域の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るとともに、多様な食文化の活用、他業種との連携を通して、価値を創造するまちづくりを進めます。

さらには、高品質な農林水産物の付加価値の向上や販路拡大を進めるとともに、地場産農林水産物を活用した付加価値の高い商品開発や飲食店等への新規出店に向けた支援を進めます。

施策1 ガストロノミーツーリズム推進による観光誘客の促進と交流人口の拡大

施策2 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3 持続可能な農林水産業の振興

施策4 農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地産地消の推進

施策5 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

基本目標Ⅱ

食文化と共に歩む地域づくり

鶴岡の豊かな食や食文化等を切り口とした取組である鶴岡型ESDを推進するとともに、行事食や郷土料理、在来作物などの食文化の継承、食による健康づくりに関する取組を進めます。

また、他都市との地域間連携や食に関連する団体等と連携を図りながら、市民の主体的な活動の支援や、市民が食文化に触れる機会を創出するとともに、学校給食発祥の地として、本市の特色を生かした給食の提供に努め、地場産農林水産物の利用拡大を図ります。

施策1 食文化の継承と食育の推進

施策2 食による健康づくりの推進

施策3 食文化を生かした市民の主体的な活動の推進

施策4 学校給食発祥の地としての価値の創造

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン 概要版

基本目標と具体的な取組

○取組における「拡充」「新規」の区分けは以下のとおりです。
・拡充…前回プランから内容を発展させる取組 ・新規…本プランから新たに掲載する取組

基本目標Ⅰ

食文化と共に創る産業振興

施策1

ガストロノミーツーリズム推進による観光誘客の促進と交流人口の拡大

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するとともに、ユネスコ創造都市ネットワーク等の交流を促進し、観光誘客の促進と交流人口の拡大を図ります。

(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 **拡充**
- 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

- 国内外のユネスコ創造都市の相互交流と連携の促進 **拡充**
- 域内周遊型商品の開発や販売・教育旅行誘致の促進 **新規**
- 鶴岡ふうどガイドの活動促進 **拡充**
- 出羽三山精進料理プロジェクト等が実施する情報発信事業の取組を支援 **新規**

(3) 食の専門機関等と連携した食文化研修・体験の推進

- 食の専門機関等と連携した食文化研修・体験の実施

(4) 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の推進



インターネットでの情報発信



ユネスコ創造都市との相互交流



鶴岡ふうどガイドによる案内



教育旅行ガイドブック「まなぶつるおか」

施策2

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

四季折々の多様な食材や地域の食文化を生かし料理人や地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保を図るとともに、鶴岡食材を活用した嚥下食提供を核とする新産業や観光需要創出を目指します。

(1) 魅力的な食の提供を担う料理人等の育成と確保

- 料理人コンペティションの開催
- 海外シェフとの交流による知識習得・技術研鑽への支援 **拡充**
- 料理人の研修やコンクール参加、資格取得等への支援
- 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 **新規**

(2) 地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保

- 庄内農業高等学校の農産加工品開発による人材育成支援
- 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



2023料理人コンペティション受賞者



鶴岡食材を使った嚥下食の提供



庄内農業高等学校の「庄農うどん」の取組



加茂水産高等学校による加工品販売の取組

施策3

持続可能な農林水産業の振興

循環型農業の取組や学校給食への地元産有機米の提供等を通じ、本市の有機農業や有機農産物の認知度向上及び消費拡大、理解促進を図ります。

(1) 鶴岡版循環型農業の推進

- 有機農産物の生産拡大支援と理解促進
- スマート・テロワール事業への支援



有機農業公開講座



学校給食有機米提供事業（有機米給食）



スマート・テロワール事業（小麦見学会の様子）

基本目標と具体的な取組

基本目標Ⅰ 食文化と共に創る産業振興

施策4 農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地産地消の推進

本市の食文化を支える高品質な農林水産物のブランド化や6次産業化を進めるとともに、販路拡大や地産地消を進めます。

(1) 農産物の6次産業化と販路拡大に向けた取組の推進

- 農産物の輸出促進に向けた支援
- 藤島産米粉を利用した6次産業化の調査・支援 **新規**
- 月山高原「黄金色の麦畑」の創出 **新規**
- 櫛引地域「フルーツの里づくり」の推進 **新規**
- 朝日地域の特産品創出（とちの実や漬物等）と付加価値向上等の取組支援 **新規**
- 焼畑あつみかぶや越沢三角そば等の生産量拡大やブランド化等への取組支援 **新規**

(2) 農産物の地産地消の推進

- 土地利用型作物（鶴岡産そばや小麦）の地産地消の推進 **新規**

(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

- 水産物の安定出荷、高付加価値化への支援
- 水産物のブランド化の推進
- 低利用魚を含む地魚の消費拡大の推進 **新規**



焼畑あつみかぶ等のブランド化支援



新そばまつり



朝日地域産のとちの実



食べたら美味しい低利用魚の例

施策5 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の新規出店支援

地場産農林水産物を活用した付加価値の高い商品開発や販路開拓、情報発信するとともに、飲食店等を新規出店する事業者を支援し、食関連産業の振興を図ります。

(1) 付加価値の高い商品開発や販路開拓への支援

- 食品製造業の新商品の開発や商品改良に向けた支援

(2) 飲食店等への新規出店支援

- 飲食店等の創業・開業に必要な経費を支援 **新規**

(3) 鶴岡らしい特徴のある商品の情報発信

- 首都圏等での物産展の開催による情報発信



首都圏での物産展

〔関連する成果指標（KPI）〕

項目	現状値	目標値
観光入込客数 （県外からの日帰りまたは宿泊）	日帰り:132万人 宿泊:36万人（R5年度）	日帰り:177万人 宿泊:45万人（R10年度）
観光消費額単価 （県外からの日帰りまたは宿泊）	日帰り:4,820円/人回 宿泊:29,550円/人回（R5年度）	日帰り:5,360円/人回 宿泊:30,345円/人回（R10年度）
産直施設の販売額	14.2億円（R5年度）	16.4億円（R10年度）
ブランド魚の種類数	3種類（R5年度）	5種類（R10年度）

基本目標と具体的な取組

基本目標Ⅱ

食文化と共に歩む地域づくり

施策1

食文化の継承と食育の推進

本市の食や食文化を題材とした食育である鶴岡型ESDを推進し、子どもたちの健全な心と身体を育むとともに、行事食や郷土料理、在来作物などの食文化の継承、食の循環に配慮した取組を進めます。

(1) 鶴岡型ESDの推進

- 保育所等での行事食や郷土料理等を活用した食育教室の推進
- 小中学校での行事食や郷土料理、在来作物等を活用した取組への支援 **拡充**
- 家族揃って食事をする「共食」の普及啓発

(2) 行事食や郷土料理、在来作物の継承に向けた取組の推進

- 郷土食や行事食を学ぶ料理教室等の開催
- 在来作物の保存・継承と需要創出に向けた取組の推進 **拡充**
- 婚姻世帯への「つるおかおうち御膳」の提供
- つるおか伝統菓子の継承に向けた取組の推進 **新規**

(3) 食の循環や環境に配慮した取組の推進

- 食品ロスの削減に向けた普及啓発
- もやすごみ組成分析調査による食品ロス実態の把握 **新規**



つるおかおうち御膳



保育所等での食育



伝統菓子「笹巻」の巻き方体験



在来作物生産者交流会

施策2

食による健康づくりの推進

健全な心身を培い、望ましい食習慣を身につける食と健康づくりの観点から各世代に応じた適切な食習慣が身につくよう普及啓発を図ります。

(1) 幼少期、成長期における健全な食習慣の形成

- 乳幼児期から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) 青・壮年期、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
- 高齢者の望ましい食習慣形成に向けた普及啓発



食生活改善推進員による料理教室



食生活改善に向けた地域での普及啓発活動



食生活改善推進員による高校での講座

基本目標と具体的な取組

基本目標Ⅱ 食文化と共に歩む地域づくり

施策3 食文化を生かした市民の主体的な活動の推進

ユネスコ創造都市間や国内の自治体、食に関連する団体等との連携し、市民の主体的な活動を推進することにより、食文化を生かしたまちづくりを進めます。

(1) 食を地域資源とする他都市等との連携による地域活性化の推進

- 豊かな食の郷土づくり研究会によるカンファレンスの開催

(2) 食や食文化を生かした学びの場の創出

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

(3) 食や食文化を生かした市民の主体的な食育活動の促進

- 市民の意欲的な食育活動の支援 **新規**
- 食文化を生かしたイベントの支援



食文化による郷土づくりカンファレンス



食文化に関連した市民フォーラム



国連が定めた「持続可能な食文化の日」パネル展



市民主体の食育活動

施策4 学校給食発祥の地としての価値の創造

学校給食発祥の地として、またユネスコ食文化創造都市として、その特色を生かした給食の提供や学校給食発祥の地というブランド価値の向上を図るとともに、地場産農林水産物の利用拡大を図ります。

(1) 鶴岡らしい特色ある学校給食の提供

- 食文化創造都市特別献立や鶴岡いっぱい給食の実施

(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等の実施
- ホームページ等を活用した情報発信（給食だより等）

(3) 学校給食発祥の地を生かした価値の向上

- 学校給食発祥の地を生かした取組の促進 **新規**

(4) 学校給食での地場産農林水産物の利用拡大

- 生産者団体との協定締結による地場産野菜の利用推進
- 漁業協同組合との協定品目の拡充と納品数量拡大に向けた支援



食文化創造都市・マカオ連携特別献立



鶴岡いっぱい給食



学校給食サミット



学校給食発祥の地 記念碑

〔関連する成果指標（KPI）〕

項目	現状値	目標値
鶴岡型ESDを実践する小中学校数	4校（R5年度）	14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（※）	行事食と郷土料理28回 在来作物19回（R5年度）	行事食と郷土料理34回 在来作物25回（R10年度）

※行事食、郷土料理、在来作物のそれぞれに該当する場合、重複して計上