

第2次鶴岡市食文化 創造都市推進プラン



食文化創造都市

鶴 岡

City of Gastronomy
TSURUOKA

2025（令和7）年3月

鶴 岡 市

は　　じ　　め　　に

本市は、山・里・海の豊かな自然が多様な食文化を育み、農林水産業や酒造業などの伝統産業に勤しんできた先人たちが地域特有の文化を築き上げ、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ました。

認定以降も在来作物など地域固有の食材を守り、伝統的な食文化の継承と多様な食材の活用、また生産者・料理人等・研究者との連携を進め、地域固有の食文化の創造力強化を通じて食関連産業の振興と都市の魅力を高める取組を進めてまいりました。

これまで行ってきた食文化創造都市推進の取組をさらに進めるため、2019（令和元）年に「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」を策定し、産業振興、交流拡大、地域づくりの各分野にわたる取組を展開してまいりました。これらの取組により「笹巻」が国登録無形民俗文化財に、また、食文化と地域の魅力が融合したガストロノミーシティとして美食都市アワードを受賞いたしました。

一方で、この間、新型コロナウイルス感染症の拡大や、物価の高騰、世界規模での気候変動、大雨などの自然災害の頻発化などの影響により、私たちの食を取り巻く状況は大きく変化しております。

また、少子高齢化を伴う人口減少の進行により、地域の食文化の担い手や後継者の育成が求められておりますし、本市の食文化を支える農林水産物の付加価値向上や販路拡大、食文化と学びや体験を組み合わせたガストロノミーツーリズムの推進が今後重要になってまいります。

このたび策定した「第 2 次鶴岡市食文化創造都市推進プラン」では、これまでの取組を継承しつつ、こうした社会変化や産業の活性化、文化の継承を進めるため、「食文化と共に創る産業振興」と「食文化と共に歩む地域づくり」の 2 つの基本目標を掲げ、市民や地域、食に関わる方々と連携・協力しながら、ユネスコ食文化創造都市鶴岡のさらなる発展に向け、本市の食と食文化を生かした取組を推進してまいります。

結びに、本プランの策定にあたり、ご協力いただきました関係者の皆様をはじめ、貴重なご意見やご提言をお寄せいただいた皆様に心から御礼申し上げます。

2025（令和 7）年 3 月

鶴岡市長 皆 川 治

目 次

第 1 章	プラン策定にあたって	2
1	プラン策定の趣旨	2
2	プランの位置付け	3
3	プランの期間	3
4	現状と課題	4
第 2 章	基本理念・基本目標と成果指標	9
1	基本理念	9
2	基本目標	10
3	成果指標	11
第 3 章	実施計画	12
1	施策の体系	12
2	施策の内容	14
	I 食文化と共に創る産業振興	14
	II 食文化と共に歩む地域づくり	25
第 4 章	プランの推進	35
1	推進体制と進行管理	35
2	関係者の役割	35
第 5 章	参考資料	38
1	SDGs（持続可能な開発のための 2030 アジェンダ）の目標	38
2	用語説明	39

第1章 計画策定にあたって

1 プラン策定の趣旨

鶴岡市は、2005（平成 17）年に 1 市 4 町 1 村が合併し、全国で 10 位、東北では最大の面積を有することとなり、四季折々の自然と山、里、川、海といった変化に富んだ地形から豊かな食材に恵まれるとともに、それぞれの地域では行事食や郷土料理をはじめとして多様な食文化が育まれてきました。

この食文化を合併後の本市の推進力として産業や観光、地域づくりに生かしていくため、ユネスコが創設した「創造都市ネットワーク（※）」の食文化分野への加盟を目指すこととしました。申請にあたりましては、「生きた文化財」と言われる在来作物（※）や一年を通じた行事食や郷土料理、出羽三山や重要無形民俗文化財黒川能の精神文化と食の関係などの本市の食文化の特徴に加え、集積している高等教育・研究機関との連携についても記載したところです。その結果、2014（平成 26）年 12 月に、国内で初となる「食文化創造都市」としてユネスコに認められ、食文化を生かしたまちづくりを進めてきました。

このような中、国では、2013（平成 25）年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるとともに、2016（平成 28）年 3 月に策定した「第三次食育推進基本計画」では、重点課題の一つとして「食文化の継承に向けた食育の推進」が新たな項目として掲げられています。さらに、2017（平成 29）年 6 月には文化芸術振興基本法を文化芸術基本法と改め、文化芸術の生活文化の例示に「食文化」を追加するとともに、法の基本理念に観光、まちづくり、国際交流、教育、産業などの各関連分野と連携して文化の継承や発展、創造に取り組むよう明記され、「食文化」が国の法律や計画のもと地域の振興に向け幅広い施策の展開が求められています。

本市においては、本市の特色を生かすとともに、食文化に対する市民の理解促進が図られるよう「鶴岡食文化創造都市推進プラン」と「鶴岡市食育・地産地消推進計画」の二つの計画を一つにまとめ、2019（令和元）年に「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」を策定し、取組を推進してきました。

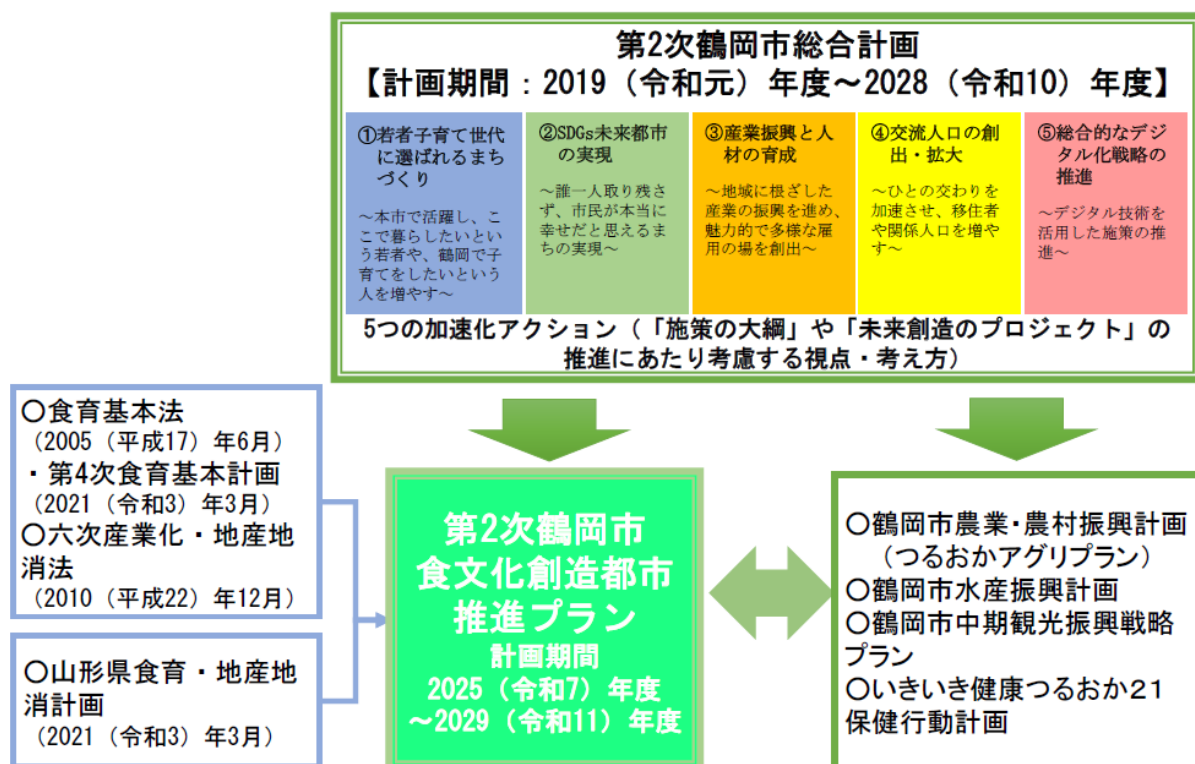
しかしながら、人口減少や少子高齢化による地域の食文化の担い手や後継者等の減少といった課題や、新型コロナウイルス感染症の拡大、国際情勢の変化等により、食に関わる環境や行動が大きく変わりました。

本プランは、「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」策定後の 5 年間の取組の成果と課題を整理し、食文化や食育・地産地消の取組がより一層市民に身近で解かりやすい取組となるよう、また、市民や関係者、関係団体と連携を深め SDGs の考え方にも沿いながら、第 2 次鶴岡市総合計画 後期基本計画を踏まえ、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。

※の付いた用語については、「用語説明（P39）」に記載している。

2 プランの位置付け

「第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン」は「第2次鶴岡市総合計画」を上位計画とし、下位の個別計画や関連する計画と連携・補完しながら、より効果的にユネスコ食文化創造都市及び食育・地産地消を推進していくための計画として策定します。



3 プランの期間

本プランの計画期間は、2025（令和7）年度から2029（令和11）年度までの5年間とします。なお、社会情勢の変化により見直しが生じる場合は必要な措置を講じます。

4 現状と課題

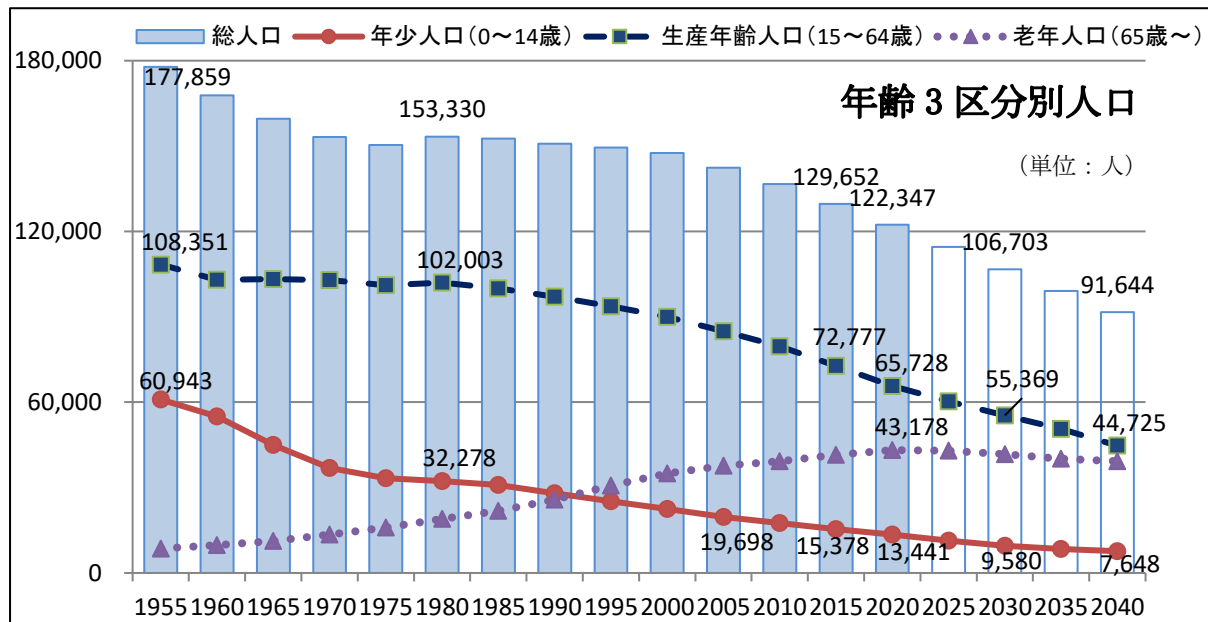
(1) データに基づく現状把握

①年齢3区分別人口

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

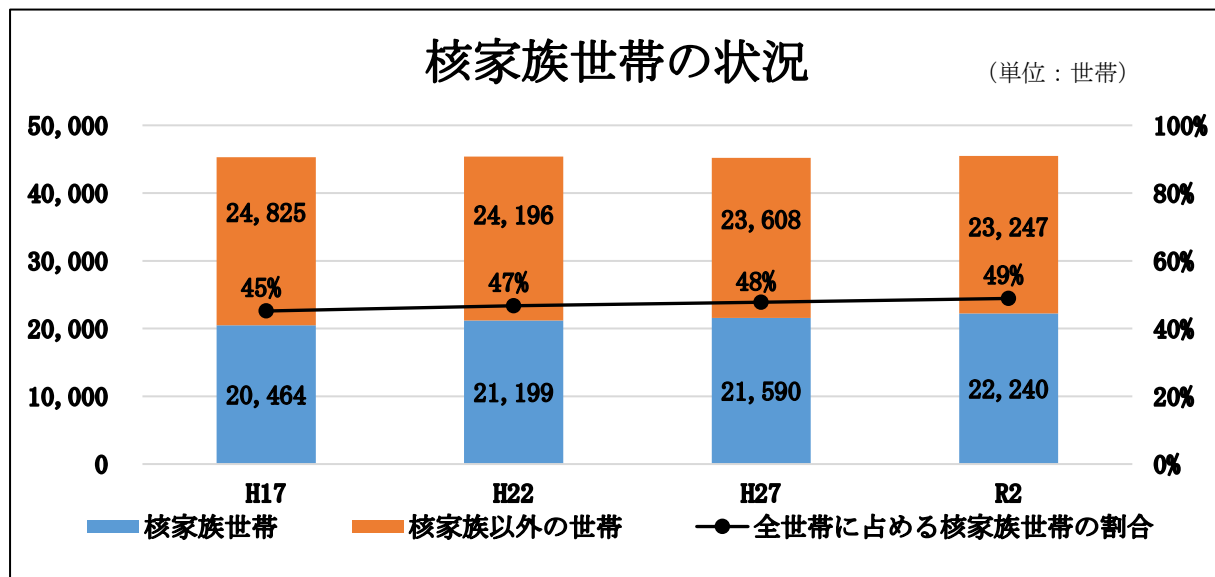
本市の人口は、2020年の約12万人から、2040年には約9万人に減少すると推計されています。特に、年少人口は、約8千人まで減少し、生産年齢人口の割合は2分の1以下になると予想されています。



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

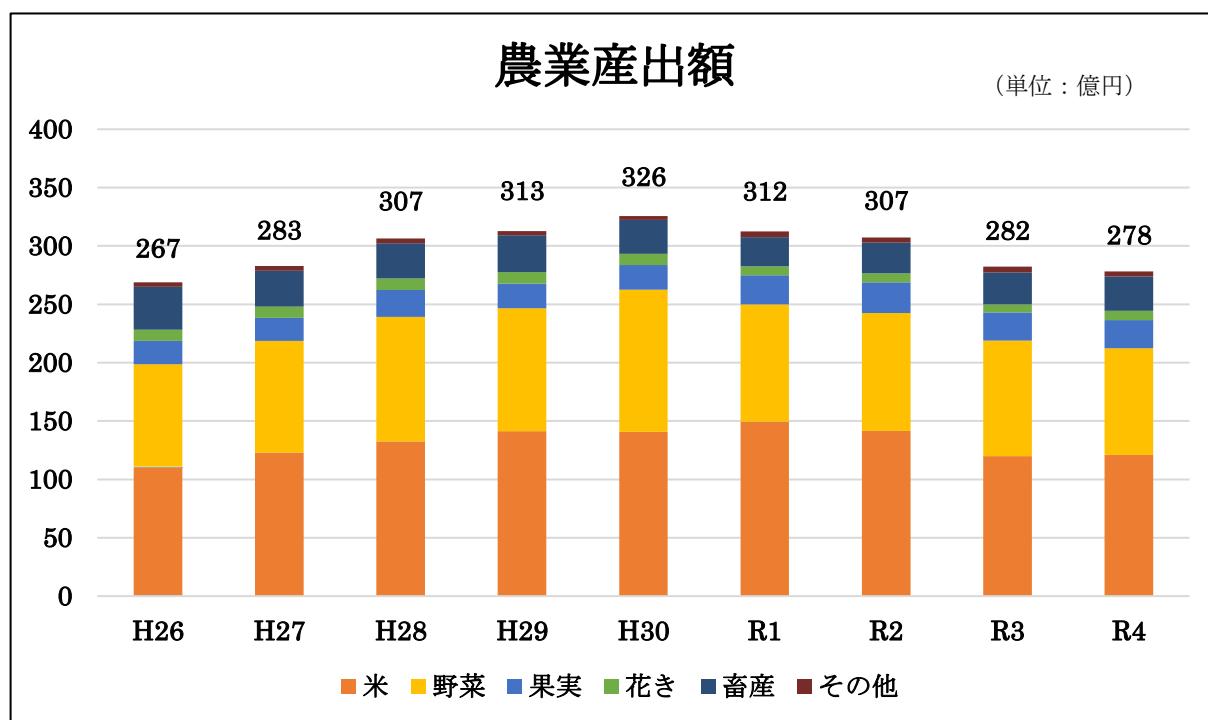
山形県の3世代同居率は全国第1位ですが、核家族世帯数は増加傾向であり、核家族の割合も年々高くなっております。



出典：総務省「国政調査」

③農業産出額の推移

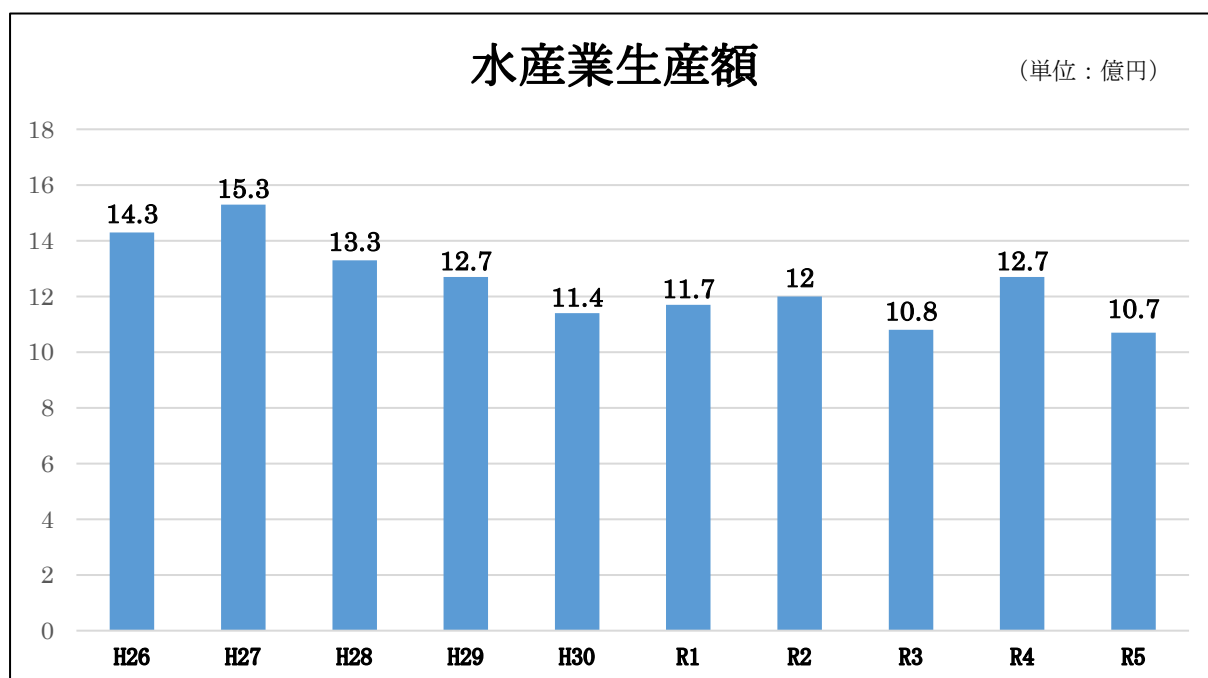
農業産出額は平成 30 年の 326 億円をピークに、コロナ禍における需要減退や自然災害、気候変動の影響等により、減少傾向にあります。



出典：農林水産省「市町村別農業産出額（推計）」

④水産業生産額の推移

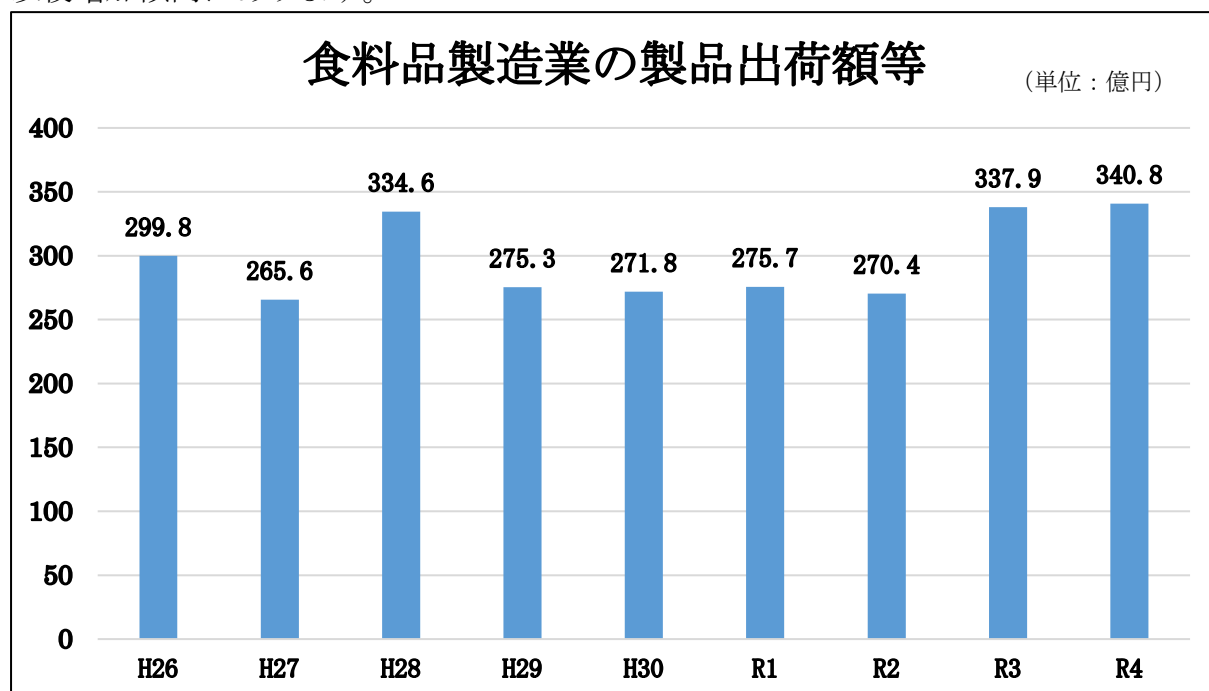
漁獲量が減少傾向にある中で、燃料費高騰による出漁控えや海水温の上昇、家庭での魚離れの進行等があり、平成 27 年をピークに減少傾向にあります。



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

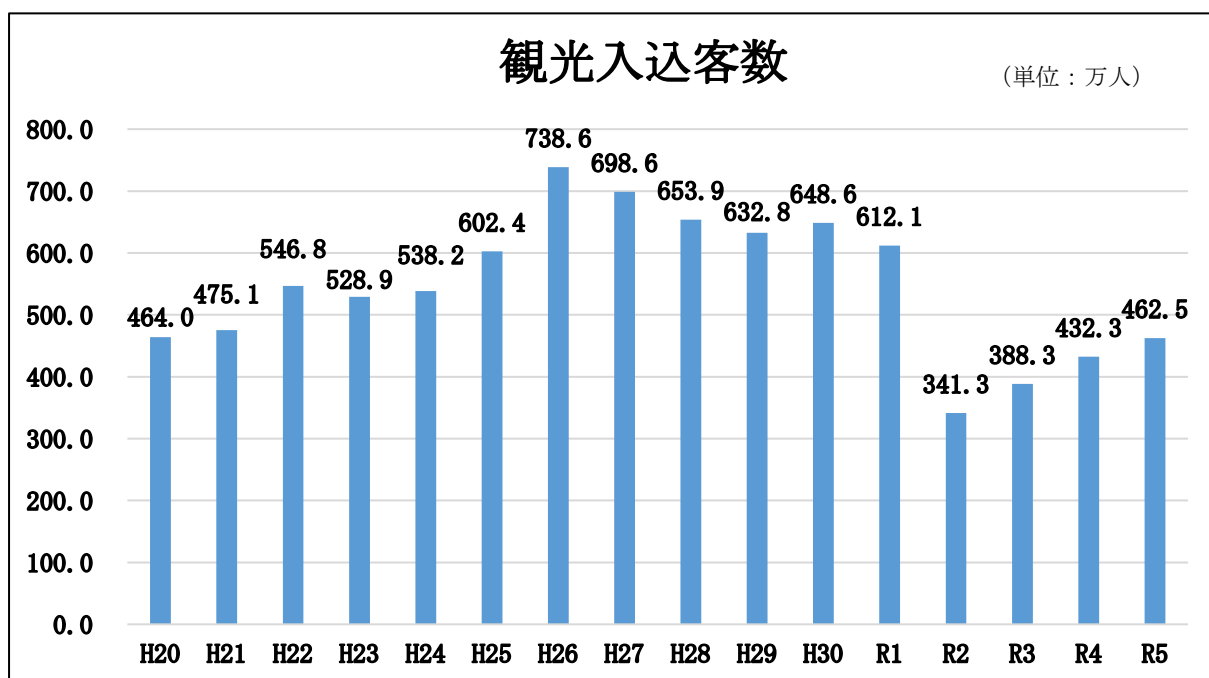
令和2年までは、270億円台で推移しましたが、令和3年以降は300億円台を越え、以後増加傾向にあります。



出典：経済センサス参照

⑥観光入込客数の推移

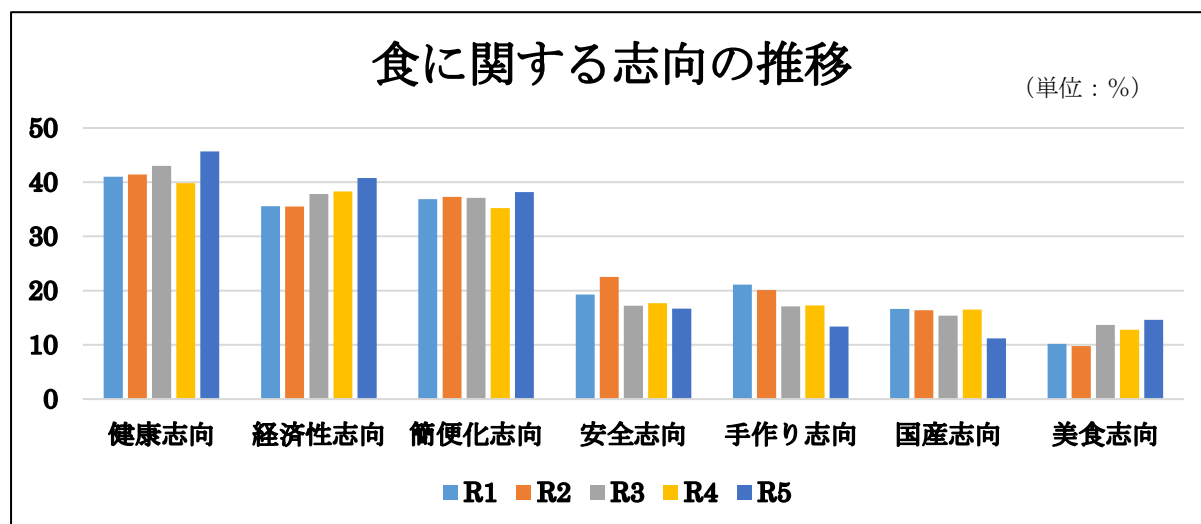
本市の観光入込客数は平成17年の合併以降、令和3年度まで県内1位となっております。令和2年度以降、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、大幅に減少しましたが、回復傾向にあります。



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

(2) これまでの取組と課題

「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」では、「食の理想郷へ」の理念の下、「Ⅰ 食文化の伝承・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」の3つの基本目標を掲げ、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。

この間、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、予期することのできない出来事が発生しましたが、時流の変化に応じて各種施策を進め、令和6年3月には「庄内の笹巻製造技術」の国登録無形民俗文化財への登録や美食都市アワード(※)も受賞しました。

【基本目標Ⅰ 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興】

基本目標Ⅰ 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興では、料理人の育成や農林水産物のブランド化と販路拡大などの取組を行ってきました。料理人を対象とした「食文化創造アカデミー」を開催し、調理技術のみならず地域の食材や食文化、SDGsへの理解といった次世代に求められる知識や技術の向上を図るとともに、料理人が地域食材への知見を高めるため、生産現場を訪れ学ぶフィールドスタディを実施しました。これにより、料理人と生産者の連携が強化され、料理人と生産者等で構成される任意団体の設立に繋がるなど、自発的な活動が活発化しています。また、食文化を支える農林水産業の活性化については、6次産業化(※)の支援や水

産物のブランド化への支援に取り組み、鶴岡産農林水産物の付加価値向上が図られています。

今後の課題としては、市内外へ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ことがあげられます。そのために、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の創出が必要であり、また、それら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も必要になると考えられます。

【基本目標Ⅱ 食文化を生かした交流人口の拡大】

基本目標Ⅱ 食文化を生かした交流人口の拡大では、情報発信や鶴岡ふうどガイド（※）育成に取り組み、観光誘客及び交流人口の拡大を図りました。インターネットや各種メディアを活用し、国内初のユネスコ食文化創造都市だからこそ享受できる食文化の魅力と価値観を積極的に発信し、認知度の向上を図ってまいりました。また、鶴岡ふうどガイドの育成では、企画力を磨く講座を実施し、来訪者の案内だけでなく、食や食文化と歴史・文化・自然などの観光資源を組み合わせた鶴岡ならではのツアーを企画・提案できるガイドを育成し、旅行商品造成に繋がっています。

更なる交流人口の拡大にあたっては、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とともに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の強化などが課題であると考えられます。

【基本目標Ⅲ 食文化による地域づくり】

基本目標Ⅲ 食文化による地域づくりでは、市民が食文化に触れる機会を創出し、食文化の伝承を図るとともに、地域の豊かな食材や食文化を活用した食育に取り組んできました。さらに、学校給食発祥の地として、行事食や郷土料理など特色のある給食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を深めるとともに、子どもたちの食に対する知識・意識向上が図られました。また、食文化創造都市を推進する上で土台となる地域の食文化の保護・継承に向けた学術的な視点での取組として、令和3年度から4年度にかけて鶴岡雛菓子・笹巻・とちもちの歴史、価値、現状等の調査・研究を実施し、調査報告書としてまとめました。この調査報告書が基礎データとなり、令和6年3月に笹巻が「庄内の笹巻製造技術」として国の登録無形民俗文化財の登録に至りました。行事食や郷土料理、伝統菓子等の食文化の保存や継承、食育に関する取組は、子どもから大人までの幅広い世代の参画により取組が進められてきたこともあり、家族や地域のつながりが創出され、地域づくりや地域の活性化に寄与してきました。

今後の課題としては、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、食文化の継承を図る取組を推進するとともに、食や食文化によって市民活動が活性化され、持続可能な活力ある地域づくりを実現することが必要であると考えられます。

第2章 基本理念・基本目標と成果指標

1 基本理念

食や食文化は、私たちの日々の生活の中で切り離すことのできない重要な要素です。生活に潤いと喜びを与え、豊かな人間関係を育むことにより、新たなビジネスや交流を生むきっかけともなり、ひいては地域の振興・発展に寄与し、活力あるまちづくりに結びついていきます。

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、基本理念と2つの基本目標を掲げ、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～**

基本目標Ⅰ 食文化と共に創る産業振興

- (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
- (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
- (3) 持続可能な農林水産業の振興
- (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
- (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

- (1) 食文化の継承と食育の推進
- (2) 食による健康づくりの推進
- (3) 食文化を生かした市民の主体的な活動の推進
- (4) 学校給食発祥の地としての価値の創造

2 基本目標

本プランでは、「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」の2つを基本目標として掲げ、具体的な取組を推進します。

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、ユネスコ創造都市ネットワーク等の相互交流を図りながら、食文化を学び、体験し、楽しむことができるようなコンテンツの充実や研修・体験の受入体制の整備、情報発信やプロモーションを強化することで、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や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、歴史と伝統に裏打ちされた本市の食や食文化の強みを生かし、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。

Ⅱ 食文化と共に歩む地域づくり

鶴岡の風土や歴史に育まれた豊かな食や食文化を切り口とした食育である鶴岡型 ESD（Education for Sustainable Development=持続可能な開発のための教育）（※）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、国内外の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。

3 成果指標

本プランでは、これまでの取組の課題や今後の基本目標を踏まえ、成果指標を設定し、目指す方向を数値として表します。

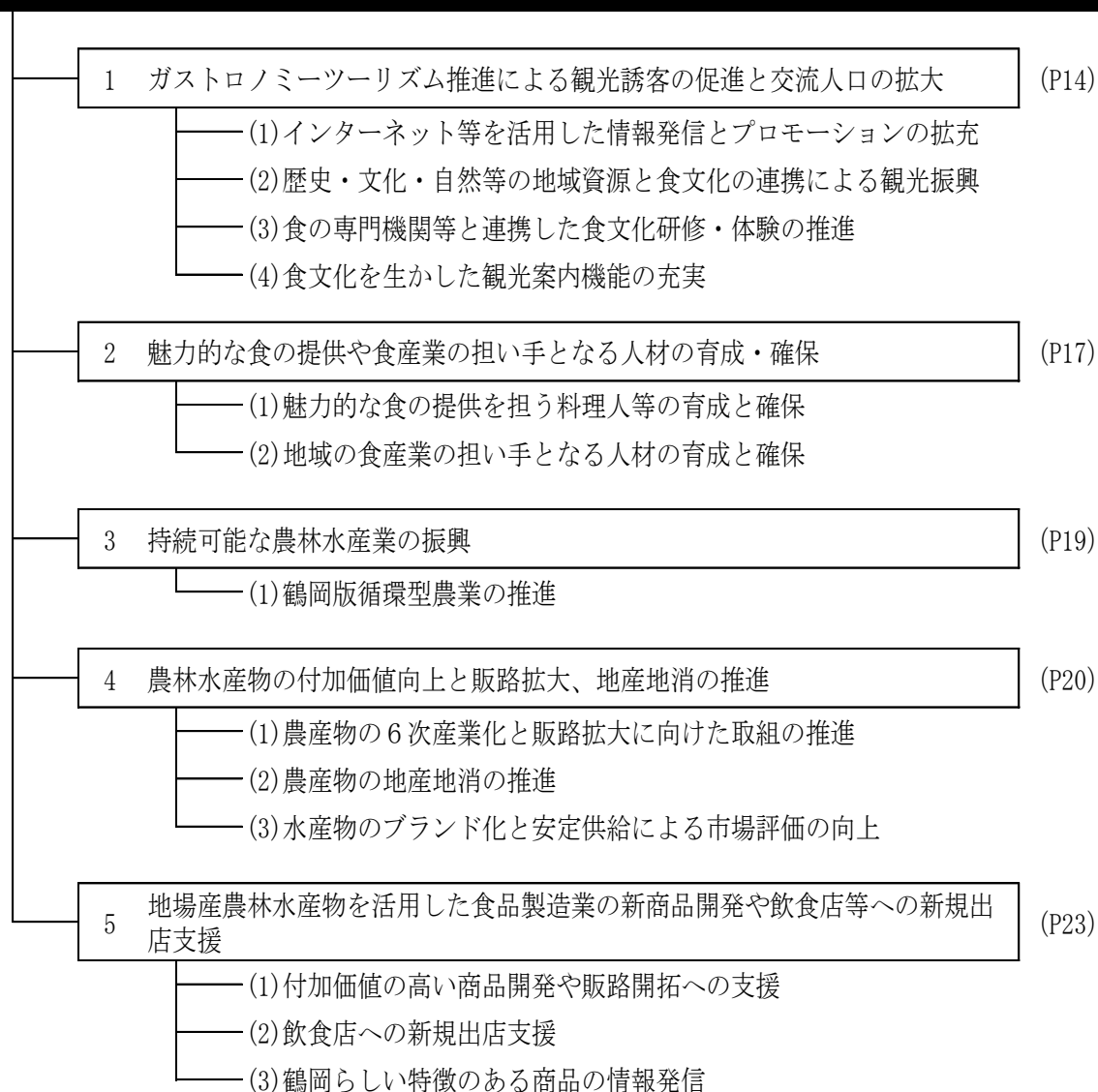
NO.	項 目	現状値	目標値
Ⅰ 「食文化と共に創る産業振興」に関連する事項			
①	観光入込客数 (県外からの日帰りまたは宿泊)	日帰り:132 万人 宿泊:36 万人 (R5 年度)	日帰り:177 万人 宿泊:45 万人 (R10 年度)
	【選定の理由】 ガストロノミーツーリズム推進等による観光誘客の促進や交流人口の拡大に向け、情報発信やプロモーション、観光案内の取組等を充実させることにより、県外からの観光入込客数の増につながる。		
②	観光消費額単価 (県外からの日帰りまたは宿泊)	日帰り:4,820 円/人回 宿泊:29,550 円/人回 (R5 年度)	日帰り: 5,360 円/人回 宿泊: 30,345 円/人回 (R10 年度)
	【選定の理由】 観光誘客の促進や交流人口の拡大に向けた取組を進めるとともに、食品製造業や食関連産業の振興により、観光消費額単価の増につながる。		
③	産直施設の販売額	14.2 億円 (R5 年度)	16.4 億円 (R10 年度)
	【選定の理由】 持続可能な農業の振興を図るとともに、付加価値向上や販路拡大、地産地消による地域内の消費拡大を進めることにより、産直施設の販売額の増につながる。		
④	ブランド魚の種類数	3 種類 (R5 年度)	5 種類 (R10 年度)
	【選定の理由】 庄内浜産魚介類の安定出荷や高付加価値化、低利用魚の付加価値向上の取組により、ブランド魚の種類数の増につながる。		
Ⅱ 「食文化と共に歩む地域づくり」に関連する事項			
⑤	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)
	【選定の理由】 学校・地域・関係団体等が協働した食文化の継承や食育、食文化を生かした市民活動の推進により、年間を通じた鶴岡型 ESD を実践する小中学校数の増につながる。		
⑥	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)
	【選定の理由】 鶴岡の特色を生かした学校給食の提供や食文化の保存・伝承、地産地消の取組を進めることにより、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の増につながる。		

※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

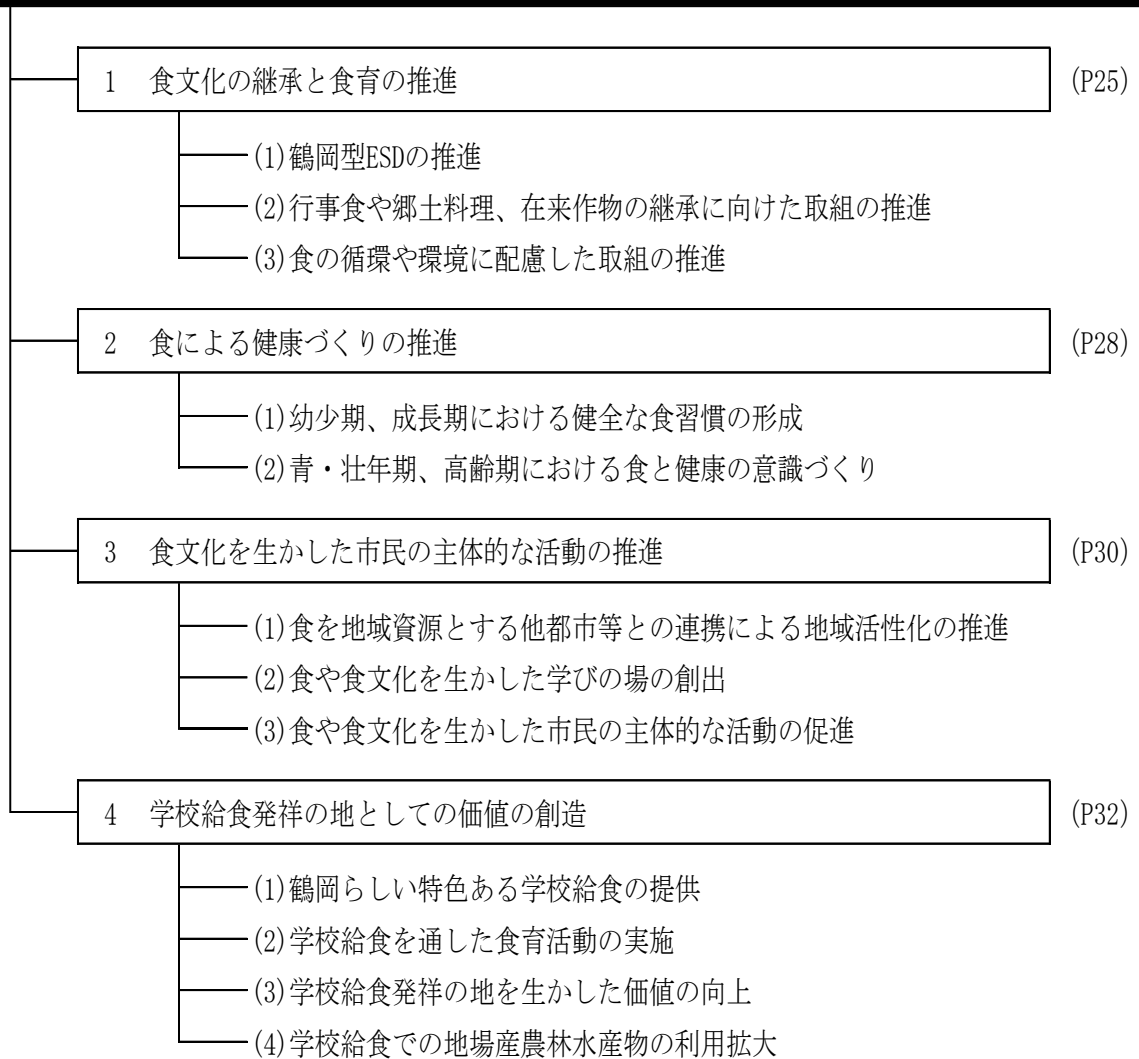
第3章 実施計画

1 施策の体系

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



2 施策の内容

○取組における「継続・拡充・新規」の区分けは以下のとおりです。

〔継続〕…前回のプランと同様に実施する取組 〔拡充〕…前回の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

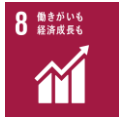
I 食文化と共に創る産業振興

〔 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

〔 施策の方向 〕

- 国内初のユネスコ食文化創造都市というブランドを生かした食や食文化の魅力、価値をインターネットや各種メディアを活用した積極的な情報発信とプロモーションを実施し、本市の認知度の向上を図ります。
- 国内外のユネスコ創造都市のネットワークを活かし、都市間の相互交流を促進することで交流人口の拡大を図ります。
- 鶴岡ならではのツアーの造成や自らが食や食文化の案内を行う鶴岡ふうどガイドの育成を進めるとともに活動促進に向けた環境を整備します。
- 本市の食や食文化と出羽三山、温泉地等の恵まれた観光資源と連携し、商品開発やPRを行い、観光振興を図ります。
- きめ細かな紹介ができる環境整備を進め、観光案内機能の強化を図ります。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
		貢献する目標	関連する目標
(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			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
インターネット等を活用した効果的な情報発信 〔拡充〕	インターネットやSNS、プロモーション動画（ショート動画等も含む）の活用等による効果的な情報発信を進め、観光客の目線に沿ったきめ細やかな情報発信を図ります。 （担当課：観光物産課・食文化創造都市推進課）	DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー	Web 閲覧件数 R11:200 万件 (R5:157 万件)

食文化観光プロモーションの実施 〔継続〕	食文化を生かしたインバウンド（※）の観光誘客を図るため、多言語対応のHPを整備するとともに外国の旅行会社、メディア等を招聘したファムトリップ（※）等を展開します。（担当課：観光物産課）	DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー	外国人宿泊者数 R11:13,000 人 (R5:9,800 人)
-----------------------------	--	--------------------	---

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(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		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
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〕	ユネスコ創造都市ネットワーク会議に参画するとともに、国内外の参加加盟都市間の相互交流事業の展開により、創造都市の連携を促進する。 (担当課：食文化創造都市推進課)	-	連携事業開催・参画回数 R11：13 回 (R5：12 回)
鶴岡ふうどガイドの育成 〔継続〕	本市の食文化や地域の観光資源を生かし、旅行商品の企画やツアー造成、案内ができるとともに、増加傾向にあるインバウンド対応に向け、外国語で案内できるガイドの育成を進めます。 (担当課：食文化創造都市推進課・観光物産課)	鶴岡ふうどガイド、DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー	外国語対応ガイド数 R11：8 人 (R5：6 人)
鶴岡ふうどガイドの活動促進 〔拡充〕	ガストロノミーツーリズム推進に向け、鶴岡ふうどガイドの民間での運営への移行を支援し、ガイドが地域の食や食文化の魅力を発信しやすい環境を整えます。（担当課：食文化創造都市推進課・観光物産課）	鶴岡ふうどガイド、DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー、旅行会社	ふうどガイドが企画・案内したツアー参加者数 R11：1,500 人 (R5：1,001 人)
体験等のプロモーションと受入態勢の整備・強化 〔新規〕	鶴岡の食を楽しみ、鶴岡でしか感じることができない食文化体験や農漁業体験、自然体験等のプロモーションと受入体制の整備・強化を図ります。 (担当課：観光物産課)	旅行会社等	新たな体験ツアー等の造成 R11：5 件 (R5：-)
着地型商品の開発・販売や域内周遊・教育旅行誘致の促進 〔新規〕	地域資源（歴史・文化・自然・食など）を生かした着地型旅行商品の開発、EC サイトやデジタルパンフレットなどの非接触型サービスの提供、教育旅行の誘致を図ります。（担当課：観光物産課）	DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー	地域資源を生かした着地型コンテンツの造成 R11：5 件 (R5：2 件)
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〕	急速に伸びている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を発信することにより、地域のブランド価値を高め、特徴ある地域性を生かした活動の強化を進めます。また、顧客受入体制（ツアー・インバウンド誘致）の再構築と英語版 HP 作成による情報発信の強化を図ります。 (担当課：羽黒庁舎産業建設課)	DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー、農業協同組合、鶴岡商工会議所等	羽黒地域の外国人宿泊者数 R11:2,600 人 (R5：2,000 人)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(3) 食の専門機関等と連携した食文化研修・体験の推進		貢献する目標	関連する目標
			
取組	取組内容	連携団体	目標値
食の専門機関等と連携した食文化研修・体験の実施 〔継続〕	食に関わる学生等が本市の食文化研修プログラムを体験することで、本市の食文化の価値の向上を目指します。(担当課：食文化創造都市推進課)	食の専門機関等、農林漁業者、関連する市内事業者	食文化研修プログラム参加者数 R11：60 人 (R5：52 人)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(4) 食文化を生かした観光案内機能の充実		貢献する目標	関連する目標
			
取組	取組内容	連携団体	目標値
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 〔継続〕	食文化情報発信拠点 FOODEVER 内の観光案内所における観光案内機能の充実と食や観光の情報発信を図ります。(担当課：観光物産課)	DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー	観光案内所案内件数 R11：22,000 件 (R5：17,948 件)

〔 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

〔 施策の方向 〕

- 四季折々の多様な食材や行事食、郷土料理、在来作物等、地域の食文化の歴史と伝統を生かし、料理人の料理技術や発想を高める学びの場を提供するとともに全国で活躍できる人材の育成を図ります。
- 鶴岡食材を活用した嚙下食（※）提供を核として「つるおか ハレの日 嚙下食」プロジェクトを支援し、新産業や観光需要の創出を目指します。
- 庄内農業高等学校や加茂水産高等学校が地域の農林漁業者、食品製造業者等と連携し、食に関する専門的な知識を学ぶ取組を支援することで、地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保を図ります。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(1) 魅力的な食の提供を担う料理人等の育成と確保		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
料理人コンペティションの開催 〔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を発信できる料理人の育成を図るため、競技会を実施します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	料理人の団体等	コンペティション実施開催数 R11：1回/隔年 (R5：1回/隔年)
料理人の研修やコンクール参加、資格取得等への支援 〔継続〕	料理人の資質向上を図るため、研修や食の資格取得、コンクール等への参加といった自発的な取組に対し、支援を行います。 (担当課：食文化創造都市推進課)	料理人の団体等	制度を活用した料理人人数 (累計) R11：6人 (R5：6人)
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〕	海外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や技術の向上を支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	料理人の団体等	派遣料理人人数 R11：4人 (R5：1人)
嚙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〕	鶴岡食材を活用した嚙下食（※）の提供を核として、新産業や観光需要の創出に向けた「つるおか ハレの日 嚙下食」プロジェクトを支援するとともに、取組団体等の活動の情報発信を図ります。 (担当課：食文化創造都市推進課)	料理人の団体等	嚙下食提供件数 R11：70件 (R5：41件)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(2) 地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
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〔継続〕	庄内農業高等学校が地域と連携して、地域の食文化や地場食材を使用した加工品開発などの学習を行う取組を支援し、次代を担う専門的な人材の育成を進めます。(担当課：藤島庁舎産業建設課)	庄内たがわ農業協同組合、出羽商工会、社会福祉協議会	庄内農業高校の生徒による加工品開発数 R11：6 品目 (H5：6 品目)
加茂水産高等学校の人材育成活動の支援〔継続〕	加茂水産高等学校が、県漁協、県、市、自治会、民間事業者等の地域関係団体と連携して取り組む水産加工品開発や 6 次産業化講演会などの人材育成活動を支援し、水産業の担い手の育成を進めます。(担当課：農山漁村振興課)	漁業協同組合、加茂地区自治振興会、加茂水族館	加茂水産高校の生徒による加工品開発数 R11：5 品目 (R5：3 品目)

〔 施策 〕

3 持続可能な農林水産業の振興

〔 施策の方向 〕

- 鶴岡版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。
- 庄内スマート・テロワール構築協議会が実施する「スマート・テロワール事業」と連携し、資源と経済が循環する鶴岡版循環型農業モデルの確立に向けた実証を進めるとともに、循環型農業を広く市民に普及するための情報発信に努めます。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(1) 鶴岡版循環型農業の推進		貢献する目標	関連する目標
			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
有機農産物の生産拡大支援と理解促進 〔継続〕	本市の有機農産物や「鶴岡版循環型農業の取組」を市内外に情報発信するとともに、消費者や実需者向けのイベントを開催し、有機農業や有機農産物の認知度向上と消費拡大を図ります。また、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ります。 (担当課：農政課)	農業協同組合、鶴岡市有機農業推進協議会、庄内総合支庁農業技術普及課	有機米の作付面積 R11：100ha (R5：67ha)
スマート・テロワール事業への支援 〔継続〕	生産、加工、流通、消費が地域内で循環する「スマート・テロワール (※)」の取組やイベントなどに対して支援し、市民の理解と協力の促進を図ります。 (担当課：農政課)	農業協同組合、山形大学農学部、鶴岡工業高等専門学校	スマート・テロワール交流会の開催 R11：1回 (R5：1回)

〔 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

〔 施策の方向 〕

- 相談体制の強化や起業化支援、新たな加工にチャレンジしやすい環境づくりを進め、農林水産物の6次産業化を推進します。
- 輸出拡大に向けて、可能性や課題を整理し事業展開を図るとともに、新たな商品の掘り起こしを進めます。
- 地域で守り育ててきた貴重な資源である在来作物や特産物の保存・継承、利用拡大に向けた取組を推進します。
- 水産物の商品価値を高める技術の普及や鮮度保持機能の高い流通技術の導入の検討を進め、ブランド化と安定供給による消費の拡大を図ります。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
		貢献する目標	関連する目標
(1) 農産物の6次産業化と販路拡大に向けた取組の推進			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
農産物の6次産業化の推進 〔継続〕	6次産業化や農商工観学連携を推進するため、事業の芽出しから施設の整備、商品の販売まで発展段階に応じた支援を行い、新たな地域ビジネスを創出するなど、農産物の高付加価値化を目指します。 (担当課：農政課)	農業協同組合	6次産業化への支援件数（累計） R11：65件 (R5：42件)
農産物の輸出促進に向けた支援 〔継続〕	輸出拡大に向けた可能性や課題等を整理し、新たな事業展開や商品の掘り起こしを進め輸出拡大を図ります。 (担当課：農政課)	農業協同組合	輸出件数 R7：5件 (R5：1件)
農林水産物の販路拡大に向けたレシピサイトの活用 〔新規〕	レシピサイトの活用により、本市の食文化と在来作物を含めた農林水産物を広く発信し、消費拡大に繋がります。(担当課：食文化創造都市推進課)	食生活改善推進協議会	新規レシピ投稿数 R11：15件 (R5：14件)
在来作物の消費拡大と保存継承への取組支援 〔継続〕	在来作物次世代伝承事業を継続するとともに在来作物関係者ネットワークを生かして生産者を支援し、在来作物の利用拡大に繋がります。 (担当課：農政課)	農業協同組合、山形大学農学部、庄内総合支庁農業技術普及課	在来作物の生産振興支援件数（累計） R11：30件 (R5：15件)

藤島産米粉を利用した 6 次産業化の調査・支援 〔新規〕	はえぬきや高アミロース米（※）等の米粉を利用した加工品や調理法、販路開拓に向けた調査活動等の取組を支援します。 （担当課：藤島庁舎産業建設課）	藤島農産物元気食楽部	加工品に藤島産米の米粉を使用する事業者数 R11：5 者 (R5：2 者)
月山高原「黄金色の麦畑」の創出 〔新規〕	月山高原の小麦生産について、規模拡大、販売促進を行うことで、農地の有効活用や循環型農業の推進、ポストハーベスト（収穫後に使用する農薬）を使用しない安全な小麦生産、付加価値向上による所得向上を図るとともに、小麦粉、小麦加工品などの地産地消を目指します。 （担当課：羽黒庁舎産業建設課）	月山高原農地委員会	小麦生産量（月山高原農地委員会） R11：92 t (R5：32 t)
櫛引地域「フルーツの里づくり」の推進 〔新規〕	フルーツの食べ比べと料理教室を組み合わせた体験型イベントを実施し、櫛引産フルーツの認知度向上と果実の有効活用を推進します。 （担当課：櫛引庁舎産業建設課）	櫛引地域産業振興プロジェクト推進協議会	イベント実施回数 R11：6 回 (R5：6 回)
朝日地域における山の恵み販売促進の支援 〔新規〕	山間部からの農産物の出荷、産直を核とした販売などにより生産者の意欲・所得の向上、販路拡大に繋がる取組を支援します。 （担当課：朝日庁舎産業建設課）	農業協同組合産直	体験イベント等 R11：2 回 (R5：2 回)
朝日地域の特産品創出と付加価値向上等の取組支援 〔新規〕	朝日地域の農産物や森林資源を生かした特産品の創出、付加価値向上などの取組を支援します。 （担当課：朝日庁舎産業建設課）	農業協同組合	特産品の付加価値向上等に取り組む団体数 R11：2 団体 (R5：2 団体)
温海地域の小ロット農産物等の販売促進への支援 〔新規〕	令和 9 年度開業予定の新たな道の駅において、温海地域で生産されている小ロット農産物の販売促進を図るために組織された産直組織「あつみ旬菜会」の円滑な運営に向けた取組を支援します。 （担当課：温海庁舎産業建設課）	農業協同組合、あつみ旬菜会	温海地域産直施設での農産物の売上 R11：6,000 千円 (R5：4,159 千円)
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〕	温海地域で栽培されている在来作物「焼畑あつみかぶ」や「越沢三角そば」等の生産量増加や品質維持、プロモーション活動等のブランド化に向けた取組を支援します。 （担当課：温海庁舎産業建設課）	焼畑あつみかぶブランド力向上対策協議会、まやのやかた越沢三角そば生産組合	かぶ：販売単価 そば：作付面積 R11：かぶ 230 円、 そば 150,000 m ² (R5：かぶ 242 円、 そば 149,980 m ²)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(2) 農産物の地産地消の推進		貢献する目標	関連する目標
			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
つるおか大産業まつり等の開催による地産地消の推進 〔継続〕	地域農産物をPRし、地元での消費拡大を図るため「つるおか大産業まつり」や「月山ワインまつり」等を開催します。(担当課：農政課)	農業協同組合	大産業まつり参加者数 R11：3万人 (R5：2万5千人)
土地利用型作物の地産地消の推進 〔新規〕	県内屈指の生産量を誇る「鶴岡産そば」や二年三作の実証が進む「小麦」など、土地利用型作物の地域内での流通や消費拡大、生産技術の向上に取組み、地産地消を推進します。(担当課：農政課)	農業協同組合、そば処鶴岡振興協議会、製麺業者	イベントにおける提供食数 R11：2万5千食 (R5：2万3千食)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(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		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
水産物の安定出荷、高付加価値化への支援 〔継続〕	漁業者、仲買人、料理人による蓄養、養殖、活魚出荷、加工等の取組における技術開発などに対して、県や県漁協と連携して段階に応じた支援を行います。(担当課：農山漁村振興課)	漁業協同組合	畜養、養殖、活魚出荷の実証実験を行った魚の種類数 R11：5魚種 (R5：3魚種)
水産物のブランド化の推進 〔継続〕	庄内浜ブランド創出協議会に参画し、ブランド魚の創出や安定出荷等の研究、地元での消費拡大に取り組めます。(担当課：農山漁村振興課)	庄内浜ブランド創出協議会	ブランド魚の種類数 R11：5魚種 (R5：3魚種)
低利用魚の消費拡大の推進 〔新規〕	市内での地魚の消費拡大事業の一環として、低利用魚（未利用魚や低価格魚）の消費拡大を図るため、市が県や県漁協、漁業者、仲買人、料理人等と連携して研究会を組織し、水産物の新たな調理法や商品の開発、普及、消費までの一貫体制で事業を推進します。(担当課：農山漁村振興課)	漁業協同組合、加工に従事する事業者等	研究会の活動に参加する民間事業者の数 R11：15事業者 (R5：10事業者)

〔 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

〔 施策の方向 〕

- 伝統文化や農林水産物等の地域資源を生かした付加価値の高い商品の開発や販路開拓、情報発信をするとともに、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。
- 情報交換や事例共有の機会の創出を図り、食品製造業者が意欲的に新商品の開発や改良に取り組むやすい環境づくりを進めます。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(1) 付加価値の高い商品開発や販路開拓への支援		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
新商品の開発や商品改良に向けた支援 〔継続〕	新分野展開や新製品開発等を目指す事業者を支援します。(担当課：商工課)	鶴岡商工会議所、出羽商工会	食関連事業採択数 R11：20 件 (R5：10 件)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(2) 飲食店等への新規出店支援		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
飲食店等の創業・開業に必要な経費を支援 〔新規〕	飲食店等を新規出店する事業者を支援します。(担当課：商工課)	鶴岡商工会議所、出羽商工会、産業振興センター	新規出店舗数 R11：9 店舗 (R5：8 店舗)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(3) 鶴岡らしい特徴のある商品の情報発信		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
首都圏等での物産展の開催による情報発信 〔継続〕	鶴岡の様々な農産物や加工品等を販売し、今後の販路開拓につながる効果的な物産展の開催を支援します。併せて、観光情報の発信を行います。 (担当課：観光物産課)	-	物産展開催回数 R11：41 回 (R5：37 回)

〔 施策 〕

1 食文化の継承と食育の推進

〔 施策の方向 〕

- 幼児や児童生徒が食と食文化を通して健全な心と身体を育むことができる環境づくりや鶴岡型 ESD を推進します。
- 家族との食事の大切さに気付けるよう共食の普及啓発に努めます。
- 核家族化や食の多様化・簡便化の進行を踏まえ、市民が行事食や郷土料理、在来作物、つるおか伝統菓子等の豊かな食文化を学び、触れ、楽しみながら、次世代に継承していく環境づくりを進めます。
- 家庭などで継承されてきた行事食や郷土料理等を学ぶことができるよう、婚姻世帯へ行事食・郷土料理レシピ集を提供し、食文化の継承を図っていきます。
- 持続可能な食料資源の循環につなげるため、食べ残しや食品廃棄等を減らすよう普及啓発活動に努めるとともに、本市の食品ロスの実態を把握し、情報発信する等、食品ロスの削減に向けた取組を進めます。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
		貢献する目標	関連する目標
(1) 鶴岡型 ESD の推進			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
保育所等での食育教室の推進 〔継続〕	保育所等における地場産物を活用した給食や食育活動を継続し、子育て世帯に向けた郷土食や行事食の普及啓発を行います。 (担当課：子育て推進課)	保育所等	地場産農林水産物を活用した特別献立等の平均回数 R11：30 回 (R5：29 回)
	一般家庭や子どもを対象とした魚食の普及と消費拡大を図るため、県や県漁協と連携して「お魚教室」や「お魚出前教室」などの食育事業を実施します。 (担当課：農山漁村振興課)	保育所等、漁業協同組合、庄内浜文化伝導師協会	お魚教室実施回数 R11：3 回 (R5：3 回)
	園児が食材に触れ食の大切さを学ぶことができるよう、保育所等が行う野菜栽培や収穫体験等の農業体験学習に支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	保育所等	実施を支援した保育所等の数 R11：7 園 (R5：7 園)

取 組	取組内容	連携団体	目標値
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〕	小学校において、食に感謝する心を育成するために、地域の農家の方が先生となって行う農業体験交流学习や、教科学習の中で、お米や野菜等の栽培体験活動を実施します。(担当課：学校教育課)	小学校	小学校実施校数 毎年:全校 (R5: 全校)
	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、学校の総合学習や部活動で行う食文化活動を支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	小学校、中学校	受講人数 R11: 300 人 (R5: 200 人)
	児童・生徒の委員会活動や給食センターから発行される「給食だより」などを通し、食べ物を大切に心身の育成につながる食育・食文化の啓発活動を実施します。(担当課：学校教育課)	小学校、中学校	小中学校実施校数 毎年:全校 (R5: 全校)
	家庭科の授業等において、地域の行事食や郷土料理をはじめとした食文化学習を実施します。 (担当課：学校教育課)	中学校	中学校実施校数 毎年:全校 (R5: 全校)
小学校での食育教室の実施〔継続〕	一般家庭や子供を対象とした魚食の普及と消費拡大を図るため、県や県漁協と連携して「お魚教室」や「お魚出前教室」などの食育事業を実施します。 (担当課：農山漁村振興課)	小学校、漁業協同組合、庄内浜文化伝道師協会	お魚出前教室実施回数 R11: 2 回 (R5: 2 回)
家族揃って食事をする「共食」の普及啓発〔継続〕	家庭で、家族そろって食事をする共食の大切さに気付けるよう普及啓発を進めます。 (担当課：学校教育課)	小学校、中学校	小中学校実施校数 毎年:全校 (R5: 全校)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(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		貢献する目標	関連する目標
			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
郷土食や行事食を学ぶ料理教室等の開催〔継続〕	地域の食材を活用した郷土料理や伝統料理、行事食などの食文化を次世代に伝え、継承することを目的に郷土料理教室や食育事業を実施します。 (担当課：健康課)	食生活改善推進協議会	郷土料理教室等の実施回数 R11: 12 回 (R5: 12 回)
	地域食材にスポットを当て、食文化の継承を図るとともに、日常生活に必要な知識や技術の習得を目指します。(担当課：社会教育課 (中央公民館))	食生活改善推進協議会	料理講座の実施回数 R11: 9 回 (R5: 9 回)

	企画展の趣旨に従い、展示内容や各種イベントにおいて庄内の食文化を紹介していきます。 (担当課：社会教育課（藤沢周平記念館）)	-	企画展で食文化を紹介する回数 R11 まで：1 回 (R5：-)
	地域のコミュニティ組織や子育てサークル等が実施する食文化の伝承に向けた市民主体の料理教室や食育体験事業を支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	コミュニティ組織、子育てサークル等	料理教室の実施支援数 R11：10 回 (R5：9 回)
婚姻世帯への「つるおかおうち御膳」の提供 〔継続〕	令和 4 年度に改訂した「つるおかおうち御膳」を、婚姻届けを提出した方に提供し、食文化の継承を図っていきます。(担当課：食文化創造都市推進課)	-	つるおかおうち御膳の贈呈数 R11：全婚姻届提出世帯 (R5：全婚姻届提出世帯)
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〕	生産者や市民、専門家などから構成される「つるおか在来作物未来継承ネットワーク（仮称）」を立ち上げ、在来作物の保存継承及び需要創出を図ります。 (担当課：食文化創造都市推進課)	生産者、山形大学農学部、料理人の団体等	ネットワーク参加者数 R11：20 人 (R5：-)
つるおか伝統菓子の継承に向けた取組の推進 〔新規〕	製造技術が国登録無形民俗文化財に登録された「笹巻」や「とちもち」「鶴岡雛菓子」の継承に向けて、市民への周知や体験事業の旅行商品化、担い手育成に向けた講座を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	鶴岡菓子共同組合、鶴岡ふうどガイド	継承事業の開催回数 R11：10 回 (R5：6 回)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(3) 食の循環や環境に配慮した取組の推進		貢献する目標	関連する目標
			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
食品ロスの削減に向けた普及啓発 〔継続〕	まだ食べられるにも関わらず捨てられている食品ロスの削減を推進するため、市民向け講習会の開催や各種広報媒体による情報発信、食べきり運動の呼びかけなどにより、市民の意識啓発に取り組めます。 (担当課：廃棄物対策課)	食品販売店等、商工団体	市民向け講習会実施回数 R11：40 回 (R5：39 回)
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〕	もやすごみのサンプル調査を実施し、手つかず食品や食べ残しなど、本市の食品ロスの実態を「見える化」し、その内容について情報発信します。 (担当課：廃棄物対策課)	-	もやすごみに占める食品ロスの割合 R11:6.00% (R5：7.50%)

〔 施策 〕

２ 食による健康づくりの推進

〔 施策の方向 〕

- 健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには望ましい食習慣を身につけることが大切であるという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市民に向けた学習会の開催や普及啓発に努めます。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(1) 幼少期、成長期における健全な食習慣の形成		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
乳幼児期からの望ましい食習慣の普及啓発 〔継続〕	食習慣の基礎を作り、薄味でバランスのよい食事を定着させるため、乳幼児健診や離乳食相談で啓発を行います。(担当課：健康課)	—	健診や教室等の実施回数 R11：90 回 (R5：79 回)
	保育所等で離乳食相談や園児に対する栄養指導を行うとともに、保育システムを活用した食育だより等のメール配信により、家庭へ食生活改善に関する取組の啓発を行います。(担当課：子育て推進課)	保育所等	給食だよりを通じた家庭への啓発回数 R11：25 回 (R5：25 回)
学校での栄養指導等による普及啓発 〔継続〕	授業や給食時、また学校保健委員会などを通して、栄養教諭及び栄養士による食文化・食育に関する学習、栄養指導等を行います。(担当課：学校教育課)	小学校	小学校実施校数 R11：全校 (R5：全校)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(2) 青・壮年期、高齢期における食と健康の意識づくり		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
働き盛り世代の食生活改善に向けた普及啓発 〔継続〕	健康教室等を開催し、適正体重の維持、生活習慣病予防のためスマートイート（生活習慣病予防に繋がるかしこい食べ方）及び歯周病予防の普及啓発を図ります。（担当課：健康課）	食生活改善推進協議会、歯科医師会	健康教室等の実施回数 R11：220 回 (R5：218 回)
高齢者の望ましい食習慣形成に向けた普及啓発 〔継続〕	伝達講習会や健康教室等を開催し、低栄養やフレイル（※）等の予防による健康寿命の延伸を図るため、栄養バランスに配慮した食生活と口腔ケアの普及啓発を図ります。（担当課：健康課）	食生活改善推進協議会、歯科医師会	講習会等の実施回数 R11：160 回 (R5：159 回)

〔 施策 〕

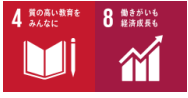
3 食文化を生かした市民の主体的な活動の推進

〔 施策の方向 〕

- 食や食文化を地域資源として地域活性化を進める国内外の都市等との連携を深め、事例共有や課題解決が図られるよう、ユネスコ創造都市間や国内の自治体間で相互交流、関係構築を図りながら事業を展開します。
- 国連が採択した「持続可能な開発のための 2030 年アジェンダ」や「持続可能な食文化の日」について、市民の行動が喚起されるよう普及啓発を図ります。
- 市民が中心となり行われている様々な食イベントや多様な主体の連携による市民の意欲的な食育活動を支援し、自立的な活動を促します。
- ユネスコ食文化創造都市を市民や関係団体が一体となり PR をしていく環境づくりを進めます。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(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		貢献する目標	関連する目標
		 17 パートナシップで目標を達成しよう	     
取 組	取組内容	連携団体	目標値
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 〔継続〕	農林水産や商工観光及び食育等に取り組む自治体や関係団体が連携して、食文化を切り口にした研究会に参画し、共通課題について研究を深めるとともに、食文化をテーマとした地域づくりカンファレンス（会議）を主宰します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	国（農林水産省、文化庁）、山形大学農学部等の研究機関、食文化に関係する団体等	カンファレンス開催回数 毎年：1 回 (R5：1 回)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(2) 食や食文化を生かした学びの場の創出		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
食や食文化に関連した市民フォーラムの開催 〔継続〕	食や食文化など様々な観点から地域の食を見つめる市民フォーラムを開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	食に関連する団体	フォーラム 開催回数 R11：2 回 (R5：2 回)
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 〔継続〕	国連が定めた「持続可能な食文化の日（6 月 18 日）」にあわせ、市民の食文化活動は国際的な視点でも貴重であり、重要なことであるということを見つめ直すパネル展を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	-	パネル展 開催回数 毎年：1 回 (R5：1 回)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(3) 食や食文化を生かした市民の主体的な活動の促進		貢献する目標	関連する目標
			
取 組	取組内容	連携団体	目標値
食文化を生かしたイベントの支援 〔継続〕	本市の酒文化の発信に寄与する庄内酒まつりの支援や市民の食文化を推進するイベントを支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	庄内酒まつり実行委員会	来場者数 R11：20,000 人 (R5：20,000 人)
鶴岡食文化ロゴを活用した PR 活動の促進 〔継続〕	市民や企業、関係団体等の鶴岡食文化ロゴの活用により、ユネスコ食文化創造都市であることの PR を促進します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	-	鶴岡食文化ロゴ申請者数 R11：50 件 (R5：28 件)
市民の意欲的な食育活動の支援 〔新規〕	料理人・農家・漁業者・食産業企業等の連携により、食を通じて子どもたちの未来を育むこと等を目的とする市民の意欲的な食育活動を支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民団体	参加人数 R11：450 人 (R5：280 人)

〔 施策 〕

4 学校給食発祥の地としての価値の創造

〔 施策の方向 〕

- 給食を通じ児童生徒が地域の食文化への理解を深めることができるよう、行事食や郷土料理を給食の献立として提供します。
- 児童生徒や保護者が食生活に対する関心・意識を高められるよう、給食を「生きた教材」として活用し、普及啓発を図ります。
- 学校給食発祥の地というブランド価値の向上が図られるよう努めます。
- 地場産農林水産物の更なる利用拡大に向け、生産者や生産者団体と地場産食材導入に関する協定を締結し、安定供給に向けた体制づくりを進めます。

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
		貢献する目標	関連する目標
(1) 鶴岡らしい特色ある学校給食の提供			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
食文化創造都市特別献立や鶴岡いっぱい給食の実施 〔継続〕	食文化への理解が深められるよう、地域の郷土食や行事食を積極的に学校給食で提供します。 (担当課：学校給食センター)	小学校、中学校	郷土食・行事食の提供回数 R11：34回 (R5：28回)
	鶴岡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」を実施します。 (担当課：学校給食センター)	小学校、中学校	鶴岡いっぱい給食提供回数 R11：2回 (R5：1回)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(2) 学校給食を通じた食育活動の実施		貢献する目標	関連する目標
			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
学校給食を通じた栄養指導等の実施 〔継続〕	小中学校で学校給食センターの栄養教諭及び栄養士等が食文化や食育に関する学習や栄養指導等を実施します。(担当課：学校給食センター)	小学校、中学校	全小中学校実施校数 毎年:全校(37校) (R5:29校)
ホームページ等を活用した情報発信 〔継続〕	市のホームページや給食だより等により学校給食発祥の地の歴史や給食レシピなどの情報発信を図ります。(担当課：学校給食センター)	-	情報の更新回数 毎年：毎月更新 (R5：毎月更新)
給食残さの堆肥を使った SDGs 鶴岡エコ米の提供 〔新規〕	給食センターからの野菜の切りくずや食べ残しを堆肥化し、その堆肥を使って栽培した特裁米のはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として、提供します。	-	1年あたりの提供回数 毎年：2回 (R5：2回)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(3) 学校給食発祥の地を生かした価値の向上		貢献する目標	関連する目標
			 
取 組	取組内容	連携団体	目標値
学校給食発祥の地を生かした取組の促進 〔新規〕	『学校給食発祥の地』のブランドを生かした取組を促進し、価値の向上を図ります。 (担当課：食文化創造都市推進課、全庁)	-	学校給食発祥の地を生かした事業の実施回数 R11：1回 (R5：-)

具体的な取組		対応する SDGs 目標	
(4) 学校給食での地場産農林水産物の利用拡大		貢献する目標	関連する目標
		 	
取 組	取組内容	連携団体	目標値
生産者団体との協定締結による地場産野菜の利用推進 〔継続〕	生産者や JA、給食センターとの意見交換会等の開催により、利用拡大に向けた連携を図るとともに、給食へ野菜を提供する生産者を増やし、地場産野菜の利用拡大を図ります。(担当課：農政課)	農業協同組合	学校給食での地元産野菜の利用率 R11：50% (R5：26.20%)
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 〔継続〕	山形県漁業協同組合と締結している「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とともに、食材供給事業の継続及び新メニュー開発や設備導入等を支援します。 (担当課：農山漁村振興課)	漁業協同組合	学校給食での地場産水産物の利用率 R11：31% (R5：35%)

第4章 プランの推進

1 推進体制と進行管理

(1) 推進体制

本プランを具現化するため、市は市民や関係機関、団体、生産者と事業者が共通認識のもと、相互の理解と連携を深めながら取組を推進します。

また事業の推進にあたっては、庁内関係課がユネスコ食文化創造都市認定の趣旨に則り、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進めます。

(2) 進行管理

本プランの進行管理は、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します。

2 関係者の役割

プランを推進する上で、各主体が連携・協力した取組を進める必要がある一方、各主体がそれぞれの役割を認識し、主体的に取組を進めていくことが必要です。次では、各主体に望まれる役割を整理します。

(1) 市民の役割

家庭に伝わる行事食や郷土料理を家庭で楽しみ、次世代に継承していくよう努めます。核家族化の進展や多様な食のあり方により、行事食や郷土料理を家庭で食べる機会が減少していることから、「おうち御膳事業」などを通じて親の世代から郷土食の料理レシピの継承や料理講習会等への参画を図り、作り方の習得に努め、次世代への継承を図ります。

また、消費者として、旬の食材や豊かな農林水産物に対する理解を深め、地産地消を実践するとともに、自らが地域の豊かな食文化や、魅力的な食材・加工食品等をPRしていくよう努めます。

(2) 生産者の役割（農林漁業者）

これまで以上に品質や美味しさにこだわり、人と環境に優しい農林水産物の生産に努め、消費者の信頼に応えられるよう努めます。

また、本市の文化の基盤を支えるのは農林水産業であり、その担い手は農林漁業者であるとの認識のもと、観光や飲食、食品製造など多様な分野との交流・連携を

図り、地元の農林水産物が地元で活用される仕組みづくりに参画します。

さらに、生産に努めるだけでなく、農林水産物が育まれる風土全体を生かし、学びや体験につながるツーリズムの開発・提供に努め、食や食文化による誘客を促し、魅力ある農山漁村の振興を図ります。

(3) 事業者の役割（飲食業者、旅館業者、食品製造業者）

食に携わる事業者が地元農林水産物を積極的に活用し、料理の提供や新たな加工品等の開発に努めます。そのために、生産者や事業者等が連携・交流を促進することが必要であり、そうした枠組みに積極的に参画し、新たな地域ビジネスの創出を図ります。また、食や食文化に対する知見を深め、消費者にその価値を伝えるなど、地域産品の付加価値づくりに努めます。

また、料理人においては、若手への知識や技術の継承に努めるとともに、地域の食材や食文化に対する理解を深め、地元食材の活用を図るほか、新たな発想による料理へのチャレンジを図り、自らのレベルアップに努めます。

(4) 関係団体の役割

【生産者団体（農協、漁協、森林組合など）】

生産者に対して、農林水産物の品質と美味しさにこだわり、人と環境に優しい生産を促すよう努めます。また、農林水産物の付加価値の向上や販路拡大に努めるとともに、観光団体、商工団体等と連携して、地元の農林水産物が市内の旅館、飲食店、食品製造業等に安定供給される仕組みづくりを検討します。

【観光団体（DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー、観光協会など）】

観光誘客の促進に向けて、食や食文化を生かした観光PRや情報発信の促進に努めるとともに、本市を訪れた方への的確な情報提供や訪日外国人観光客にも対応できる、受け入れ体制の整備、人材育成に努めます。

また、商工団体等と連携して、食や食文化に関する観光資源の磨き上げに努めます。

【商工団体（商工会議所・商工会など）】

食や食文化を生かした新商品の開発促進、地元のお土産品等の魅力向上、加工食品のレベルアップや販路拡大に向けた取組の実施や助言に努めます。

【市民団体（コミュニティ団体など）】

市民が地域コミュニティ事業の中で、食や食文化を学び、体験する講座などの機会を創出するなど、市民の理解や継承につながる取組を推進します。

【学術機関（大学など）】

本市の食や食文化に関する調査研究を進めるとともに、高度な技術を活用して地元農林水産物や加工品の付加価値の向上に努めます。

（５）行政・各協議会の役割

市民や事業者等に対して、食や食文化の保存・継承、理解促進のための取組に協力を得るとともに、農林水産業や食関連産業の振興に向けて関係団体と連携し、施策全般の取り組む方向や目標を提案し、鶴岡食文化創造都市推進協議会を実施主体として、取組の推進を図ります。

また、食文化の保存記録、高度活用を関係機関が連携して、効果的に取組が図られるよう検討するとともに、国内外の都市や専門機関との交流・連携を進め、ユネスコ食文化創造都市推進を通じた取組によるブランド価値の向上に努めながら、市民・生産者・事業者の主体的な活動が促進されるよう努めます。

第5章 参考資料

1 SDGs（持続可能な開発のための2030アジェンダ）の目標



目標1 貧困

あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる。



目標2 飢餓

飢餓を終わらせ、食糧安全保障および栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する。



目標3 保健

あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する。



目標4 教育

すべての人々への包括的かつ公平な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する。



目標5 ジェンダー

ジェンダー平等を達成し、すべての女性および女子のエンパワーメントを行う。



目標6 水・衛生

すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する。



目標7 エネルギー

すべての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な現代的エネルギーへのアクセスを確保する。



目標8 経済成長と雇用

包括的かつ持続可能な経済成長、およびすべての人々の完全かつ生産的な雇用とディーセント・ワーク（適切な雇用）を促進する。



目標9 インフラ、産業化、イノベーション

レジリエントなインフラ構築、包括的かつ持続可能な産業化の促進、およびイノベーションの拡大を図る。



目標10 不平等

各国内および各国間の不平等を是正する。



目標11 持続可能な都市

包括的で安全かつレジリエントで持続可能な都市および人間居住を実現する。



目標12 持続可能な生産と消費

持続可能な生産消費形態を確保する。



目標13 気候変動

気候変動およびその影響を軽減するための緊急対策を講じる。



目標14 海洋資源

持続可能な開発のために海洋資源を保全し、持続的に利用する。



目標15 陸上資源

陸域生態系の保護・回復・持続可能な利用の推進、森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、ならびに土地の劣化の阻止・防止および生物多様性の損失の阻止を促進する。



目標16 平和

持続可能な開発のための平和で包括的な社会の促進、すべての人々への司法へのアクセス提供、およびあらゆるレベルにおいて効果的で説明責任のある包括的な制度の構築を図る。



目標17 実施手段

持続可能な開発のための実施手段の強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する。

（出典：内閣府地方創生事務局）

2 用語説明

ページ	用語	説明
p. 2	ユネスコ創造都市ネットワーク	ユネスコが文化の多様性の保持と、世界各地の文化産業が潜在的に有している可能性を都市間の連携により最大限に発揮させることを目的に、2004 年に創設した枠組み。「文学」、「映画」、「音楽」、「クラフト&フォークアート」、「デザイン」、「メディアアート」、「食文化」の7つの分野が設けられている。
p. 2	在来作物	ある地域で世代を超えて栽培者自身が自家採種などで種苗の管理を行いながら栽培し、生活に利用してきた作物のこと。
p. 7	美食都市アワード	美食(食の豊かなあり方)の観点から都市を表彰する日本初の賞として、食と観光の専門家でつくる美食都市研究会などが令和6年に創設した賞。
p. 7	6次産業化	一次産業としての農林漁業と、二次産業としての製造業、三次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組。
p. 8	鶴岡ふうどガイド	鶴岡食文化創造都市推進協議会が認定する、地域の食・食文化と旅行者をつなぎ、鶴岡市の食の魅力を案内するガイド。
p. 10	ガストロノミーツーリズム	その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズム。
p. 10	鶴岡型 ESD	鶴岡の豊かな食や食文化等を切り口とした取組を通して、郷土愛・地元愛を育み、SDGs への理解を深め、ひいては「持続可能な社会の創り手」を育てること。
p. 15	インバウンド	外国人が訪れてくる旅行のこと。日本へのインバウンドを訪日外国人旅行、または訪日旅行という。
p. 15	ファムトリップ	Familiarization trip の略語。旅行業者やメディア、インフルエンサーなど、観光地への来訪者の増加に影響のある人物をプロモーション活動の一環として招待する旅行のこと。
p. 17	嚥下食	嚥下食とは、飲み込みや咀嚼といった嚥下機能の低下がみられる場合に、嚥下機能のレベルに合わせて、飲み込みやすいように形態やとろみ、食塊のまとまりやすさなどを調整した食事のこと。
p. 19	スマート・テロワール	洗練を意味する「スマート」と、フランス語の「テロワール」(作物を作る土地の気候条件や風土)とを掛け合わせた言葉。「土地の魅力を生かした豊かな農村社会をつくる」という想いを込めて、カルビー(株)元代表取締役会長の故松尾雅彦氏が提唱した理念。
p. 21	アミロース	デンプン的一种。アミロースの割合が多いと粘りが少ないご飯になる。アミロースの含有率が25パーセント以上の米を「高アミロース米」と呼ぶ。
p. 29	フレイル	年齢とともに心身の活力が低下した状態だが、まだ回復の余地があり適切にケアすれば要介護状態に至らない状態のこと。

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン

策定：2025（令和7）年3月
編集：鶴岡市企画部食文化創造都市推進課
〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9番25号
TEL：0235-25-2111（代表）
0235-35-1185（直通）
FAX：0235-25-2990
