

第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン 第2回策定懇談会（会議録）

- 日 時 令和7年1月31日（金）15時00分から16時40分まで
- 会 場 鶴岡市役所 大会議室
- 出席者 高橋健彦氏（代理：後藤富実氏）、
池田ゆり子氏（代理：長南美香氏）、大宮將義氏、叶野哲氏、
菅原原氏、多田繁夫氏（代理：五十嵐順一氏）、
佐藤やよ井氏（代理：清和ふみ子氏）、伊藤新吉氏、齋藤翔太氏、
小野愛美氏、中野律氏
- 欠席者 加藤政志氏、成澤真一氏、西村盛氏、泉山史氏、齋藤聰氏、
奥田政行氏、太下義之氏、江頭宏昌氏
- 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、主事 本間歩、
農山漁村振興課長 高橋修也、商工企画主幹 佐藤志摩、
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
 - ・ 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
 - ・ 第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン（案）について
 - 5 その他
 - 6 閉 会

<会議録>

1 開 会 15時00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

- ・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

- ・第2次鶴岡市食文化創造都市推進プラン（案）について
説明：食文化創造都市推進課長

《委員①》

- ・鶴岡ふうどガイドは、ユネスコに認定された鶴岡の食文化の価値を創造すること等を目的に作られ、旅行商品の企画、イベントや講座の開催など、鶴岡の食文化の価値を形にし、経済や地域への波及効果の向上、価値の伝達・創造していくことを担っていると認識している。
- ・プランの素案にある「価値を創造するまちづくり」はふうどガイドの目的と合致している。
- ・現在の流行であるガストロノミーツーリズムが5年、10年と続くのであればよいが、一過性に乘るのではなく、鶴岡の食文化を守りたいという意味合いを入れた方が、事業の目的として理解しやすいのではないかと思う。

《委員②》

- ・鶴岡ふうどガイドはユネスコ認定からの10年の間に人材育成の核となったものと認識している。そういった意味で、人材を大切にする視点がプランに反映しており安心している。
- ・以前、鶴岡市食文化創造都市アドバイザーの太下先生が、「ガストロノミーツーリズムというのは、単なる食べ歩きであるフードツーリズムとは違い、背景にある文化や風景を体験し、高付加価値を生むものである」と研修の場でお話をしていた。そのため、本日お集りいただいた食の関係団体の方々をはじめ、多くの方々のお力添えがないと鶴岡のガストロノミーツーリズムは成り立たないと考えている。
- ・マストツーリズムの視点から考えると、宿泊が伴わないと観光消費額が反映されない。昨年12月に開催されたつるおかふうどフェスタにおいて、鶴岡市内4温泉（湯野浜温泉、湯田川温泉、由良温泉、温海温泉）で開発した食事のメニューを紹介したよ

うに、今後もそういった場も活用しながら、プロモーションをしていきたいと考えているため、行政からも支援していただけるとありがたい。

- ・インバウンドの視点からは、令和5年度に採択された観光庁の「地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業」の実証事業を経て、鶴岡はビーガンやベジタリアンの受入という面で聖地だという評価をいただいた。しかし、ハラル対応という部分はまだ浸透していないことから、行政からの支援があるとありがたい。

《委員③》

- ・ハラルやベジタリアンへの対応ができる飲食店が少ないのはもったいない。最近DEGAMでも台湾からの誘客に力を入れているが、台湾はインドに次いで世界で2番目にベジタリアンが多い国である。
- ・幸いにも精進料理や郷土料理の素地がある鶴岡においては、ベジタリアン等をハードルが高いものだと思わずに、自分たちが作ってきたものを少しアレンジすれば対応できる可能性があるというヒントを得てほしいという想いがあり、ハラル対応のセミナーを開催した。来年度はもう少し深掘りしたセミナーの開催を予定している。
- ・今後、プロモーションを進めていき、観光客がたくさん来た場合に、受け皿となる飲食店や小売店の準備ができているかが心配である。
- ・商工課で取組んでいる創業支援について、これまでも創業支援に関する補助金があったが、プランでは飲食店等への新規出店支援という表記になっている。これは飲食店に特化した補助金になるということか教えていただきたい。

《商工企画主幹》

- ・新規創業促進助成金は飲食店に特化したものではなく、様々な業態を対象としており、一次プランには入っていなかったため、二次プランから記載させていただいた。飲食店を重点的に支援するものではないが、食文化創造都市推進の取組にも関連することから記載している。

《観光物産課長》

- ・ガストロノミーツーリズムというのは観光資源としての食文化を使うという観点でも捉えており、観光協会やDEGAMへの支援などを行っているものもあるが、民間事業者が観光資源としての食文化を商品化しやすいような支援をしていきたい。観光物産課と食文化創造都市推進課の役割がそれぞれあるが、それぞれの役割を認識しながら、一体となって取り組んでいきたい。

《委員④》

- ・飲食店は観光も食文化もどちらも関係がある。次の世代に食文化や鶴岡に来てもらう要素を残していくということが大事だと思いつつも、お客さんが来るには食だ

けでなく観光など様々な要素がないと難しいということを日々感じている。

- ・羽黒山や荘内神社、加茂水族館などの観光地に来てもらい、泊まってもらい、まちの飲食店に来てもらうという流れをさらに作るには、点と点ではなく、山も海も里も全部つながって、面になって「鶴岡は食のまちだよ」という形になっていく必要があると思う。

《委員⑤》

- ・高校の探求型の学習をしていると、食材が加工品となることが多い。市からも支援をいただきながら色々な形で取組を進めているが、商品化し提供できるところまで至るには、なかなか難しい現状もある。
- ・様々な面で困難はあるものの、子どもたちは外部の方々とのつながりができ、人材育成という面でもとてもいい経験となっている。

《委員⑥》

- ・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について、鶴岡食文化創造都市推進協議会の Instagram のフォロワーが少ない。動画投稿が少なく、映っている人物が少ない。例えば、市長がだだちゃ豆を食べる動画など、面白いもの、感動するものでないとなかなか拡散しないと思う。今後も同じようなものを投稿するだけでは拡散しないと思うが、情報発信の取組を拡充とはどのようなことを考えているか。

《食文化創造都市推進課長》

- ・以前の懇談会でも県外等で鶴岡の食文化を PR するコンテンツが必要だのご意見いただいている。今は長い動画ではなくショート動画の方が拡散しやすいという傾向もあるので、ショート動画の作成を検討しており、それも拡充の一つと考えている。

《委員⑦》

- ・斎館への予約について、ハラルやビーガンについては受け入れるが、ベジタリアンの場合ほどの程度のベジタリアンか確認をし、対応している。卵や乳製品までは大丈夫であったり、ベジタリアン＝ビーガンとはいかない。
- ・ハラルやビーガンについては、お店などを紹介する方、伝える方に知識があるとトラブルになりづらいと思う。
- ・ハラルの受け入れを進めるためには、ハラル認証を受けた調味料を紹介する場所があるなど、支援の方法も考えなければならないと思う。
- ・ふうどガイドは観光地や食材を紹介するときのマニュアルがあるか教えてほしい。

《委員①》

- ・ユネスコの認定や在来作物の概要についてなど、マニュアルはあるが、各ガイドが自主的に自分の言葉で相手に伝わるようにお話している。
- ・斎館に向かうバスの中で、ふうどガイドが事前にお話・説明することで、実際に料理が提供され、伊藤料理長から説明を受ける際に、より深く理解していただけるような演出もしている。
- ・ハラルやビーガンの研修等は商工会議所でやっているが、受け皿となる飲食店での対応が難しい。電話での対応ができる人がいない、カード決済の機能を持っていないお店もあり、人材育成やハード面の整備の課題に対応しないと広がらないと思う。

《委員⑧》

- ・商工会の会員には個人事業主が多いが、従業員が離職し、新たな人が入ってこない状況が多くみられる。交流人口や観光に来る人が増えても、対応できない事業者が多く、お金を落としてくれる方々が来ても、チャンスを逃すことになる。料理人の育成と併せて従業員の雇用対策も考えていただけるとありがたい。

《委員⑨》

- ・鶴岡市内の20代、30代の和菓子職人を聞いたことがない。伝統菓子がいつまで続くのか心配な状況である。伝統菓子を次世代につなげていくにはどうしたらよいか、組合だけではなく、いろいろな情報を得ていきたいと思う。
- ・以前受けた講習で「和菓子こそビーガン」とのお話を聞いた。そのようなことも、全面的に出していくことも良い方法だと考えている。

《委員⑩》

- ・食改でも鶴岡産の食材や昔からあるものを取り入れて教室等を行っていきたいと考えている。
- ・ただし、伝えやすいものと伝えにくいものがあり、例えば、いとこ煮は一般の方に教えるには難易度が高く、つるおかおうち御膳を参考として作ってもうまいかなことがある。
- ・食改では、食品ロスを減らす調理方法の指導も行っており、今後も続けていきたい。

《委員⑪》

- ・サスティナ鶴岡の4つの基本ミッションの一つに「食文化の継承」を掲げている。この地域の食の豊かさを農業体験や水産体験を通して子供たちに伝える活動や、プロの料理人が子どもたちや保護者に郷土料理を教えることなどを通して、食文化の継承につなげていきたいと考えている。

- ・小学校からも依頼をいただき活動を広めており、今後も積極的にやっていきたいと考えているが、本業（料理人や生産者など）もあるため、多数の学校・学級への対応がなかなかできない。状況をご理解いただきながら小学校との連携を進めていけたらと考えている。また、中央高校は探求型学習の一環でスタッフとして関わっていただいております、そのような形でも、伝承につながる取組を進めている。
- ・3月にみつわ会さんの全面協力のもと、鶴岡食材を使った嚙下食を考える研究会と連携して事業を行う予定である。みつわ会の管理栄養士の方々が嚙下食コンテストに参加しており、2月下旬に東京で開催される大会にも出る。研究会の活動が広がっており、また、一つ一つの施設における嚙下食のレベルも上がってきている。嚙下食の取組が点ではなく、全体的な面として進めていければと思っており、隔年で行っているコンペティションで嚙下食の部門を作ってもいいと思う。

《食文化創造都市推進課長》

- ・鶴岡型 ESD に取り組んでおり、単発ではなく年間通じた学習を目指している。関連事業にもお声がけさせていただき、連携した取組をさせていただけるとありがたい。

《委員⑦》

- ・海外から観光客は通訳ガイドと一緒に来ることが多いが、通訳ガイドによって、観光客への伝わり方が違うと感じることから、鶴岡の食文化の知識があり、外国語も話せるふうどガイドが自分の言葉で伝えていただいていることはありがたい。
- ・健康志向が進んでおり、体に良いとわかれば、少々口に合わなくても食べる方が増えてきていると感じる。大学で講義をした際に精進料理のイメージを聞くと、「地味な料理」「お年寄りが食べる料理」「粗食」との回答があったが、山菜の「効能」などを伝えると「ヘルシー」という感想に変わる。在来作物などについても、効能を調査し、広めていくことも、魅力を伝えることにつながるのではないかと思う。
- ・インバウンドについて、観光客を集める方策だけでなく、交通の便なども考えなければならない。鶴岡に来られる外国人は、ある程度富裕層が多いと感じており、タクシーを使いたい方も多いが、言葉がわからない、スマートフォンで翻訳することができないなどの理由で、乗車を断られるケースが多いと聞いている。コミュニケーションや対応方法を運転手さんに伝える対策も必要と思う。
- ・ユネスコ認定の効果もあり、海外の料理人も多く鶴岡に来ており、レシピを教えてほしいという方もいる。時期によって、食材を見せることが難しい場合もあるため、そういった時でも海外の方にお伝えできるコンテンツがあれば面白いと思う。

5 その他 特になし

6 閉会 16時40分（進行：食文化創造都市推進課長補佐）