

T **SURUOKA** UNESCO Creative City of Gastronomy Monitoring Report 2018



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

UNESCO Creative City
of Gastronomy



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

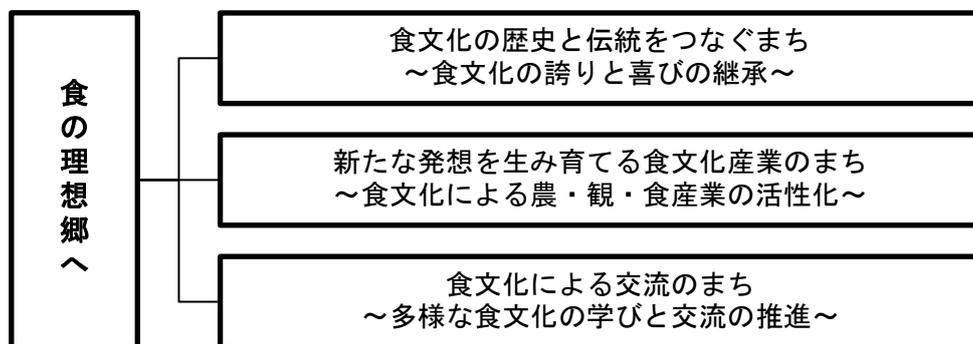
Designated
UNESCO Creative City
in 2014

目次

1. 概要	1
2. 一般情報	2
3. ネットワークのグローバルマネジメントへの貢献	3
4. UCCN の目標達成のために実施された地域レベルでの主な取組	4
5. UCCN の目標を達成するための都市間の協力を通じて実施された主な取組	8
6. 今後 4 年間の中長期のためのアクションプラン	13

1. 概要

鶴岡の食文化の特徴は、四季折々の自然と山・里・川・海といった変化に富んだ地形がもたらす豊かな食材、そしてそれぞれの地域で伝承されてきた郷土食・行事食をはじめ市民が親しむ食の多様性にある。2014年にユネスコ食文化創造都市に認定されて以降、産業界、大学等の研究機関、有識者、市民団体、行政など地域の22の団体が構成する「鶴岡食文化創造都市推進協議会」が推進主体となって、食文化創造都市推進プランを策定し、「食の理想郷へ」を理念に掲げ、鶴岡の多彩な食文化を次代に継承するとともに、食に関連した創造的な産業を創出・育成・振興するための様々な取組を行っている。これらの取組を通してユネスコ創造都市のミッションステートメントの達成に貢献する。



■ネットワークのグローバルマネジメントへの貢献

- ・加盟後すべての年次総会に出席
- ・ユネスコ食文化創造都市認定記念式典の開催
- ・食文化創造都市ミーティング in 金沢の開催
- ・申請書の評価への参加（2015年2都市、2017年1都市）

■UCGNの目標達成のために実施された地域レベルでの主な取組

在来作物の伝承と探究、食文化リポーターによる情報発信、郷土食・行事食のアーカイブ化と創造的な料理への挑戦、食文化への市民理解を醸成する工夫、食育・地産地消の取組、食文化に携わる人材を育成する工夫、地場産業の創造性を高め新しい食文化を創造する工夫を実施

■UCGNの目標を達成するための都市間の協力を通じて実施された主な取組

国内外のユネスコ創造都市との交流、国内のユネスコ創造都市と連携した「日本へのクリエイティブな旅」のPRへの参加、「シルクロードに基づく食文化の歴史プロジェクト」への参加、世界の食の専門家やイタリア食科学大学によるフィールドスタディ等の実施、学校法人辻料理学館との連携事業の構築、国内創造都市ネットワーク連携、オランダ／スペイン開催の文化遺産フォーラムへの参加、ミラノ万博出展を実施

■今後4年間の中長期のためのアクションプラン

鶴岡市の最上位計画である第二次鶴岡市総合計画（2019年～2028年）の中に食文化創造都市推進の取組を明記するとともに、具体的な取組事項を「鶴岡食文化創造都市推進プラン」に設定する。鶴岡の食文化の特色を、地域づくり、交流人口の拡大、産業振興など地域の発展に生かすことのみならず、ユネスコ創造都市として2030年アジェンダ及び持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献していく。

基本方針

- (1) 食文化の継承と持続可能な地域づくり
- (2) 世界から食を楽しみ、学びに訪れたいまちへ
- (3) 食文化を生かした創造性が高く競争力のある産業の育成

ーネットワークの目標達成を目的とした国内レベルでの取組

- ・「つるおか食文化フォーラム」の開催と、「豊かな食の郷土づくり研究会」の立ち上げ
- ・地域資源を生かした、食文化体験拠点の整備
- ・ものづくり補助金による支援とクリエイティブな鶴岡の食ブランド化コンテストの開催

ーネットワークの目標達成を目的とした国際レベルの取組

- ・「食と風土の祭典」及び国際カンファレンスの開催
- ・海外からの来訪者向け食文化体験プログラムの実施
- ・在来作物をキーワードにした地域振興と世界への貢献

2. 一般情報

2.1 都市名	鶴岡市
2.2 国	日本
2.3 認定分野	食文化
2.4 認定日	2014年12月1日
2.5 報告書の提出日	2018年11月30日
2.6 報告書の責任者	鶴岡市長 皆川 治
2.7 前回の報告書の提出日	—
2.8 連絡担当者	鶴岡市企画部食文化創造都市推進課 大川 尋子

3. ネットワークのグローバルマネジメントへの貢献

過去4年間のUCCN年次総会への出席回数

- 2015年 金沢会議／日本 – 市長円卓会議にて市長発表
2016年 エステルスンド会議／スウェーデン – 市長円卓会議にて代表者発表
2017年 アンギャン＝レ＝バン会議／フランス
2018年 クラコヴィツェ会議／ポーランド

1つ以上のUCCN創造分野の代表者が参加したワーキング会議/連絡会議の主催

ユネスコ食文化創造都市認定記念式典の開催

期日・場所：2015年2月15日／鶴岡

参加都市：ポパヤン／コロンビア、成都、青島／中国、全州、清州／韓国

内 容：ネットワークへの加盟認定を記念し、「ユネスコ創造都市の挑戦」をテーマに講演会、及び「世界と鶴岡の食文化」についてパネルディスカッションを開催した。

食文化創造都市ミーティング in 金沢の開催

期日・場所：2015年5月25日／金沢

参加都市：エステルスンド／スウェーデン、全州／韓国、ザーレ／レバノン、フロリアノポリス／ブラジル、成都、順徳／中国、金沢、新潟、鶴岡／日本

内 容：2015年UCCN年次総会金沢会議に合わせ鶴岡と新潟が主催。海外の食文化創造都市との交流事業及び主催都市による各々の取組の紹介、食文化創造都市が連携した事業展開の可能性を提案した。



申請書の評価への参加

- 2015年 2都市
2017年 1都市

4. UCCN の目標達成のために実施された地域レベルでの主な取組

鶴岡食文化創造都市推進協議会が中心となり、行動計画である食文化創造都市推進プランを策定。「食の理想郷へ」の理念の下、「食文化の歴史と伝統をつなぐまち」、「新たな発想を生み育てる食文化産業のまち」を目標に掲げ、固有の食文化を次代に継承する取組と市民への意識啓発、また、食文化の創造性を高めて産業を振興する様々な取組を行っている。

1. 食文化の歴史と伝統をつなぐまち～食文化の誇りと喜びの継承～

地域固有の食文化の保存継承とともに、新たな価値創造の機運醸成、及びその環境づくりを進める。また、小中学生に対しては、食文化の学習・継承、広く市民に対しては、食による健康づくりや生涯学習の機会創出、食品ロスの削減などの活動を通じた食育に取り組み、併せて、農林水産物をはじめとする鶴岡の食文化に対する意識啓発を図りながら地産地消を進める。

(1) 在来作物の伝承と探究

「在来作物」は、ある地域の栽培者が世代を超えて自家採種し、種苗の管理を行いながら主に自家食用にしてきた作物であり、伝統的な栽培技術や郷土食を伝えてきた「生きた文化財」として大事に受け継がれている。2006年の山形大学農学部及び山形県在来作物研究会の調査により、48品目の在来作物が確認され、2016年～2017年に実施された追跡調査により60品目の在来作物が確認された。



(2) 食文化リポーターによる情報発信

鶴岡の食文化の魅力を SNS や HP で発信する「食文化リポーター事業」を実施。単に食材や食を紹介するのではなく、その生産や製造、料理の背景にある物語を、実際の現場で食に携わる人々から引き出して発信することで、それぞれの地域固有の食文化の魅力の再発見を促す取組であり、ばばごっつお座談会やあば漬け復活プロジェクトなどを行った。



＞ 「食文化を紡ぐ人々」による市民理解の促進

食文化の継承を支える人々の取組とその想いを取材し、HP やメールマガジン、パネル展示等で広く紹介する。現在 No.57 まで連載。



(3) 郷土食・行事食のアーカイブ化と創造的な料理への挑戦

地域に受け継がれる多様な食文化を次世代に伝えるため、レシピ集を編纂・発行した。

＞ 「つるおかおうち御膳」

各家庭で受け継がれている郷土料理や、大黒様のお歳夜などの伝統行事とともに守られている行事食をまとめたレシピ集。書店での販売のほか、特に若い世代にも家庭の味を受け継いでもらおうと、婚姻届を提出した人に無料で配布している。

＞ 「味」シリーズ

日本海に面し、海拔 0 m から標高 2000 m までの高低差のある地形を有する鶴岡ならではの特色を生かした創作料理レシピ集。「はたけの味」（鶴岡を含む庄内地方の在来作物）、「たんぼの味」（庄内・山形のお米）、「はまべの味」（庄内浜の海の幸）、「めぐみの味」（庄内の山菜とキノコ）をこれまで発刊している。



(4) 食文化への市民理解を醸成する工夫

市民や来訪者が鶴岡の食文化を楽しみ、理解を深めるイベントを多数実施。食関連産業を振興しつつ、市民の誇りと喜びを促し、自分たちの食文化を自ら伝承する機運を高める取組を進めた。

＞ 鶴岡のれん（会場：市内各所）

2013 年から 2016 年まで、市内の飲食店や旅館が連携し、鶴岡ならではの食を郷土料理から新しい創作料理まで幅広く提供。

＞ 鶴岡ふうど EXPO（会場：市内小真木原体育館）

2014 年から開催。AR 技術やプロジェクションマッピングなど新しい技術を使って、子どもたちが地元で取れる魚や野菜について学ぶ食育プログラムを提供。

＞ 庄内酒まつり（会場：市内JA全農山形鶴岡倉庫）

2014年から開催。鶴岡を含む庄内地方の18酒蔵すべての地酒が試飲でき、この地域の酒の文化を堪能できる。日本酒のほか、鶴岡でしか味わえない食を提供するブースを設置し、食と酒両方が楽しめるイベント。



＞ つるおか食文化映画祭（会場：市内まちなかキネマ）

2017年から開催。市民が食に興味を持ち、学ぶ機会をつくることを目的に、食に関連したドキュメンタリー映画を中心とする食文化映画祭を実施。

＞ 鶴岡の食文化が貢献するSDGsパネル展「食文化は持続可能な未来をつなぐ」

期間・会場：2018年6月18日～7月11日／市内食文化情報発信拠点

内容：国連が制定した「持続可能な食文化の日（6月18日）」にあわせ、持続可能な開発目標（SDGs）と、鶴岡の食文化が世界に貢献する可能性を市民に広く周知した。



（5）食育・地産地消の取組

郷土食や行事食など鶴岡の食文化を次世代に伝えるため、幼稚園、保育園、小学校、中学校で、食文化を学び体験する機会を創出。料理体験などを通じて食に関する理解を深めるとともに、子どもの健やかな成長を願い食育に取り組んだ。また我が国の学校給食発祥の地として特色のある給食を提供し、地産地消の推進を行った。

（6）食文化情報発信拠点の整備

鶴岡の食文化をテーマに官民協働で整備をしたFOODEVER内に、市民から来訪者まで幅広く情報提供するための施設として食文化情報発信拠点を整備した。

2. 新たな発想を生み育てる食文化産業のまち ～食文化による農・観・食産業の活性化～

我が国唯一のユネスコ食文化創造都市としての特別な使命と先人から受け継いだ第一次産業と地場産業の強みを生かし、農林水産、食品製造、観光、飲食など、食文化に関連する産業の活性化に結びつける取組を進める。また、鶴岡の食文化を支える料理人等、関係者の知識や技術を習得する機会の創出、支援の充実を図り、ここでしか味わえない質の高い食の提供を実現する。

(1) 食文化に携わる人材を育成する工夫

食文化を継承する料理人をはじめ地域人材の育成事業を実施。また、支援制度を設け、個々の知識の習得や技術の向上を促した。

＞ 食文化を支える料理人等のレベルアップ

調理技術だけでなく、文化芸術、郷土学、科学、農学といった幅広い分野で講座を開催。この地域の食文化とその背景までを料理を通じて表現できる次世代を担う料理人を育成する。



＞ ユネスコ創造都市への料理人派遣の制度化

ユネスコ創造都市からの料理人派遣要請に対して出来るだけ迅速に対応するため、2018年に自己研鑽の意識の高い料理人の登録制度を設ける。異文化の料理人との交流・交配を通じて創造性を高め、料理人の技術の向上を図る。

実績：全州／韓国に1名派遣（2018年10月）

バレンシア州／スペインに2名派遣（2018年11月）

＞ 料理人能力向上補助金による自己研修制度の創設

料理人などが、資格取得や国内外での知識・技術の習得等、自己研鑽を実施する場合に経費の一部を補助する制度として2018年に創設。

実績： - パルマ食文化フェスティバルに2名参加（2018年6月）

- ロンドン／イギリス、パルマ、アルバ／イタリアに2名渡航（2018年7月）

- 5名が国内研修事業への補助制度を利用



＞ 食文化の語り部・案内人「鶴岡ふうどガイド（食×風土）」養成

鶴岡の食文化の語り部・案内人として、特色ある食文化と来訪者をつなぐ有償ガイド「鶴岡ふうどガイド」の養成を2014年から実施しており、現在29名が活動している。ふうどガイドが旅行代理店と連携し、企画から案内までを請け負う食文化発見ツアーを商品化している。



(2) 地場産業の創造性を高め、新しい食文化を創造する工夫

食関連の商品開発と販路開拓を促進する目的で、既存の補助金制度の中で食関連枠を新設し、対象となる取組みを優遇的に支援することとし、併せてクリエイティブな鶴岡の食ブランド化コンテストを開催して機運醸成に取り組んだ。



5. UCCN の目標を達成するための都市間の協力を通じて実施された主な取組

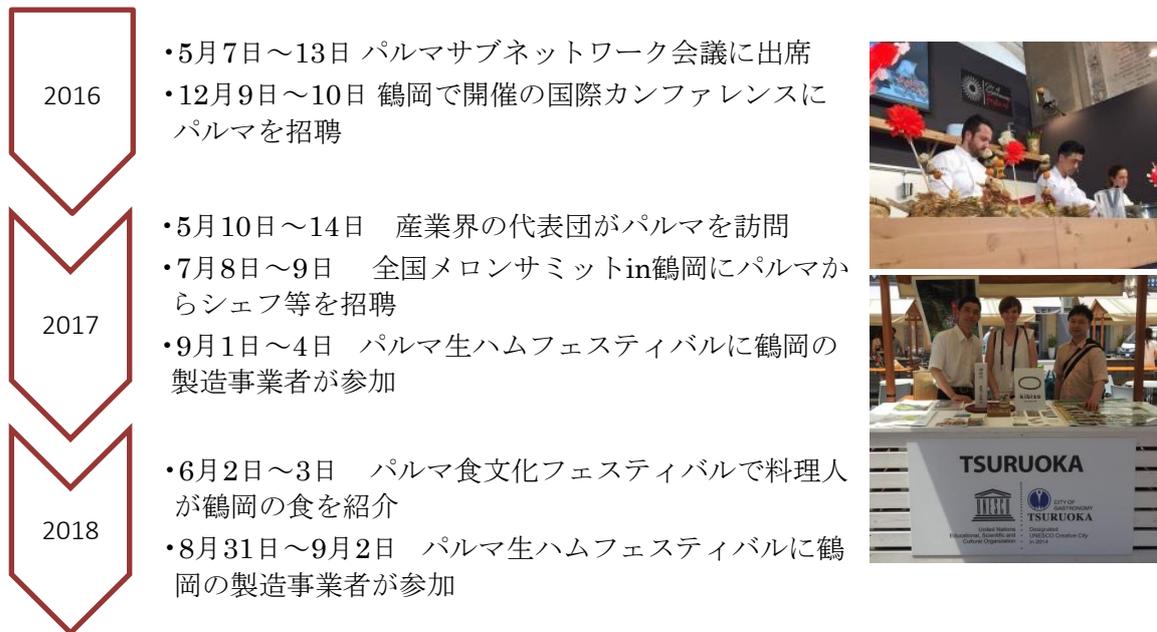
食文化による交流のまち～多様な食文化の学びと交流の推進～

ユネスコ創造都市ネットワークにおいて、海外の料理人等との相互交流を活発に行うとともに、食のフィールドワークを通じて「世界中から食を楽しみ、学びに訪れたいくなるまち」づくりを進め、国内外の研究者・学生をはじめ来訪者にとって鶴岡が日本の食文化を学習・体験する入り口としての地位を確立し、交流人口の拡大に繋げる。

1. 創造都市との連携

(1) ユネスコ食文化創造都市パルマ／イタリアとの交流

都市間の交流を重ねたことから、料理人をはじめ民間事業者の相互交流へと発展している。



(2) ユネスコ食文化創造都市全州／韓国との交流

全州サブネットワーク会議出席

期間：2016年10月20日～22日

内容：サブネットワーク会議、全州の料理学校の視察

全州食文化フェスティバル参加

期間：2018年10月25日～28日

内容：鶴岡の料理人が和食を披露



(3) ユネスコ食文化創造都市マカオ／中国との交流

マカオでのサブネットワーク会議出席

期日：2018年1月17日～19日

内容：マカオ国際食文化フォーラムへの参加、サブネットワーク会議に出席

観光見本市ツーリズムエキスポジャパン合同出展

期間・場所：2018年9月22日～23日／東京

内容：ツーリズムエキスポジャパンにてマカオと同ブースでユネスコ創造都市ネットワーク及び鶴岡の食文化の紹介を行った。



(4) ユネスコ食文化創造都市デニア／スペインとの交流

デニアサブネットワーク会議出席及び料理人派遣

期間：2017年9月28日～10月4日

内容：サブネットワーク会議への出席と、「デニア食文化フェスティバル」で鶴岡の郷土料理を披露し、世界の様々な都市のシェフとの交流を図った。



(5) ユネスコデザイン創造都市ビルバオ／スペインとの交流

鶴岡の料理人をビルバオに派遣

期間：2016年2月12日～22日

内容：鶴岡の料理人をビルバオに派遣

ビルバオの料理人が来鶴

期間：2017年4月18日～22日

内容：ビルバオの星付シェフと鶴岡の料理人が交流を図った。また、市民向けに「ビルバオ・ミーツ・鶴岡」を開催し、両市料理人が地域食材を使って考案した料理を提供した。



(6) 国内のユネスコ創造都市と連携した「日本へのクリエイティブな旅」のPRに参加
 ユネスコ創造都市ネットワークに加盟する日本の都市が連携し、ユネスコ本部にて「日本へのクリエイティブな旅」をテーマに展示・シンポジウムを実施。鶴岡の伝統的な行事食や、出羽三山等における精神文化と食文化の紹介、鶴岡の菓子職人による伝統菓子製造のデモンストレーションを行ったほか、シンポジウムにて市長が鶴岡の食文化についてプレゼンテーションを行った。

期 間：2016年10月17日～21日

場 所：ユネスコ本部 パリ／フランス

参加都市：神戸、金沢、札幌、浜松、山形、鶴岡／日本、アンギャン＝レ＝バン／フランス

入場者数：3,300人 イリーナ・ボコヴァ前事務局長、シマター総会議長ほか



(7) 「シルクロードに基づく食文化の歴史プロジェクト」へ参加

参加都市：順徳、成都、マカオ／中国、ガズィアンテプ、ハタイ／トルコ、全州／韓国、エステルスンド／スウェーデン、ラシュト／イラン、鶴岡

内 容：シルクロードを横断する飲食物の文化に関する情報を調査し、食文化を活用して国際協力を強化することを目的としたプロジェクトで、2018年のユネスコ創造都市年次総会で参加都市が合意書に調印した。

(8) 第1回ユネスコ創造都市国内都市ミーティング出席

期日・場所：2018年10月26日～28日／名古屋

内 容：国内のユネスコ創造都市ネットワーク加盟全8都市が名古屋に集まり、各都市の抱える課題の検討や、インバウンドも視野に入れたチームジャパンとしての取組の可能性について議論。

2. 国内外の食の専門家による課題の抽出

(1) 世界の食の専門家やイタリア食科学大学によるフィールドスタディ等の実施

世界で活躍する食の専門家・シェフや、イタリア食科学大学の学生など、食に関して目線の高い人材が、鶴岡の食文化を体験するフィールドスタディプログラムに参加した。鶴岡の食文化を体感してもらうとともに、専門家ならではの視点で鶴岡の食文化の魅力やコンテンツの掘り起しを行い、食文化体験プログラムの構築につなげた。

＞ 食のフィールドスタディ in 鶴岡を開催

- ・イタリア食科学大学学生向けフィールドスタディプログラムの実施

2016年～ 計5回 99名(述べ471人泊)

- ・世界の食の専門家・シェフ向けフィールドスタディプログラムの実施

2016年～ 計6回 40名(述べ400人泊)

＞ 食文化国際カンファレンス・市民参加型ワークショップの開催

2016年12月7日から10日、イタリア食科学大学、ミラノ工科大学の教授等を招聘し、市民向け公開講座、鶴岡の食材や食文化に関連したワークショップを開催。

(2) 学校法人辻料理学館との連携事業の構築

包括的連携協定に基づき、辻調理師専門学校が鶴岡の食文化を学ぶフィールドスタディプログラムを実施。同校が進める、生産者・食材・地域の食文化に精通した料理人の育成と、鶴岡食文化教育カリキュラムの構築に協力する。2017年から6回の現地研修を実施した。



3. その他の活動

(1) 国内創造都市ネットワーク連携

創造都市ネットワーク日本(CCNJ)とは、国内で創造都市の取組を推進する自治体・民間団体による組織で、国内及び海外の創造都市間の連携・交流を促進するためのプラットフォームとして2013年1月に設立された(現在107自治体と民間の41団体で構成)。鶴岡は幹事団体として日本における創造都市の普及・発展に携わっている。

(2) オンダリビア／スペイン開催の文化遺産フォーラムに参加

期間：2015年3月9日～15日

内容：オンダリビアからの招待を受け、文化遺産フォーラムにて鶴岡のシェフが料理を披露したほか、鶴岡の食文化及び食文化政策についてプレゼンテーションを行った。

(3) ミラノ万博出展

期間：2015年10月2日～3日

内容：「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに開催されたミラノ万博の日本館イベントに参加



6. 今後4年間の中長期のためのアクションプラン

ネットワークの目標達成を目的とした国内・国際レベルでのそれぞれ最大3つの取組、プログラム、プロジェクトの紹介

鶴岡市の最上位計画である第二次鶴岡市総合計画（2019年～2028年）の中に食文化創造都市推進の取組を明記するとともに、具体的な取組事項を「鶴岡食文化創造都市推進プラン」に設定する。鶴岡の食文化の特色を、地域づくり、交流人口の拡大、産業振興など地域の持続的発展に生かすことのみならず、ユネスコ創造都市として2030年アジェンダ及び持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献していく。

1. 食文化の継承と持続可能な地域づくり

多様な食文化の保存継承とともに、新たな価値創造の機運醸成、及び環境づくりを進める。食文化創造都市推進の取組の基本となる食育に関しては、小中学生には食に感謝する気持ちの醸成、また、広く一般も含め、食による健康づくりや生涯学習の機会創出、食品ロスの削減の啓発を図る。また、地域の食材に対する市民の理解を深めることにより地産地消を進める。

ネットワークの目標達成を目的とした国内レベルでの取組

「つるおか食文化フォーラム」の開催と、「豊かな食の郷土づくり研究会」の立ち上げ
市民に鶴岡の食文化への理解を深めてもらうため、2018年12月に食と健康と美をテーマに「つるおか食文化フォーラム」を初めて開催する。

また、2019年に国内の自治体や関係団体による「豊かな食の郷土づくり研究会」を鶴岡が主導して立ち上げ、それぞれの地域が抱える課題や問題とその解決に向けた取組、先進的で創造的な取組事例を共有し、食文化を切り口とした持続可能な地域づくりを全国的に行う。第1回のカンファレンスを鶴岡で開催する。

ネットワークの目標達成を目的とした国際レベルでの取組

「食と風土の祭典」及び国際カンファレンスの開催

鶴岡・庄内全体を一つの博物館と見立て、先人から受け継いだ豊かな農林水産物と郷土食、また、交流・交配により創造性が加わった多様な食文化や風土を体感できる「食と風土の祭典」を2021年に開催。併せてユネスコ創造都市や国内外の食の教育研究機関との国際カンファレンスも開催し、鶴岡の特徴を生かした世界への貢献と取組を紹介する。

2. 世界から食を楽しみ、学びに訪れたいまちへ

世界から食を楽しみ学びに訪れたいまちづくりを進め、食の専門家・学生をはじめ

食文化に興味関心のある来訪者にとって、鶴岡が日本の食文化を学習・体験する入口となることを目指す。

ネットワークの目標達成を目的とした国内レベルでの取組

地域資源を生かした、食文化体験拠点の整備

既存施設を活用し、地域の食文化体験プログラムを実践するための、研修室・調理実習室・宿泊施設などを地域内に順次整備していく。また、プログラムの運営に携わる人材の育成、受け皿となる運営団体の組織化に取り組む。

ネットワークの目標達成を目的とした国際レベルでの取組

海外からの来訪者向け食文化体験プログラムの実施

ユネスコ創造都市や、協定を締結しているイタリア食科学大学などとの交流を通して来訪する者に対し、それぞれのニーズに応じた食文化体験プログラムを提供し、交流人口の拡大に繋げる。

3. 食文化を生かした創造性が高く競争力のある産業の育成

農林水産、食品製造、観光、飲食といった食文化に関連する産業の活性化に結び付く取組を進める。また、鶴岡の食文化を支える料理人や生産者、食に関係する者の知識や技術を習得する機会の創出、支援を図り、ここでしか味わえない質の高い食の提供を実現する。

ネットワークの目標達成を目的とした国内レベルでの取組

ものづくり補助金による支援とクリエイティブな鶴岡の食ブランド化コンテストの開催

食関連の商品開発と販路開拓を促進する目的で、既存のものづくり補助金制度の中に食関連枠を設け、対象となる取組を優遇的に支援する。併せてクリエイティブな鶴岡の食ブランド化コンテストを開催し、製造業者等による商品の開発意欲を促すことにより、農林水産業から加工品製造業者まで幅広い鶴岡の食に関連する産業の活性化に結びつける。

ネットワークの目標達成を目的とした国際レベルでの取組

在来作物をキーワードにした地域振興と世界への貢献

ユネスコ創造都市に認定されて以降、鶴岡の地味・土地柄に由来する在来作物が2017年の追加調査で48種類から60種類に達したことから、今後は高い付加価値をもたらす地理的表示制度（GI）の活用も含めブランド化の検討を行い、他産地と差別化された品目の高品質な安定生産、及び販路拡大に裏付けされた生産体制の確立と、世代を超えて地域で守り育ててきた種子の保存技術の継承を図るとともに、これらの取組を通じてSDGsに貢献する。

提案されたアクションプランのための予算見積額

項 目	2018 年度
つるおか食文化フォーラム	1,200 千円
「食と風土の祭典」開催準備	800 千円
食文化体験拠点の整備と海外からの食文化体験プログラムの実施	28,417 千円
食文化創造都市ブランド化コンテスト	1,400 千円
ものづくり補助金	5,000 千円
在来作物をキーワードにした地域振興と世界への貢献	3,000 千円

コミュニケーションと意識についてのプラン

鶴岡食文化創造都市推進協議会のウェブサイトにて、国内外に情報発信を行っている。

<http://www.creative-tsuruoka.jp/>

<http://english.creative-tsuruoka.jp/>

また、Facebook での情報発信、動画サイトにて鶴岡の食文化について動画を配信している。