

TSURUOKA UNESCO Creative City of Gastronomy

Membership Monitoring Report 2018-2022





藩校 致道館

目次

1. 要 旨	1
2. 基本情報	2
3. プログラムのグローバルマネジメントへの寄与	2
4. UCCN の目的を達成するために地域および市レベルで実施した主な取組	3
4.1 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興を目的とした取組	4
4.2 食文化を生かした交流人口の拡大を目的とした取組	6
4.3 地域づくりを目的とした取組	7
5. UCCN の目的を達成するために都市間および国際レベルで実施した主な取組 ..	11
5.1 海外の創造都市間で実施された取組	11
5.2 日本国内の創造都市間で実施された取組	13
6. 今後 4 年間の中長期アクションプラン	15
6.1 ネットワークの目標を達成するための地域レベルでの取組	15
6.2 ネットワークの目標を達成するための国際レベルでの取組	16
6.3 提案したアクションプランを実施するための推定年間予算	17
6.4 広報・啓発計画	17
7. 新型コロナウイルス感染症への対策または回復のために実施した取組について ..	18

1. 要 旨

鶴岡市は、平成 17（2005）年に 1 市 4 町 1 村が合併し、1311.51 km²という広い市域を有し、現在人口は約 12 万人を擁します。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、郷土食や行事食をはじめとした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鶴岡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、平成 23（2011）年 7 月に「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を設立し、ユネスコ創造都市ネットワークの加盟を目指し取組を展開しました。

産学官民が連携した多様な取組が実を結び、平成 26（2014）年 12 月に食文化分野でユネスコ創造都市ネットワーク（UNESCO Creative Cities Network、以下 UCCN）への加盟を果たしました。

以降は、認定の効果を最大限発揮し、食文化を生かした持続可能なまちづくりの実現に向けてさらに各種事業を推進し、関係する産業・文化の様々な領域に相乗効果をもたらすとともに、UCCN のミッションや SDGs の達成に貢献してきました。

令和 2（2020）年 7 月には、内閣府が選定する「SDGs 未来都市」に選定されました。食文化を教育活動に取り入れ、SDGs 実現の鍵である ESD（持続可能な開発のための教育）を推進するなど、食文化を含む幅広い分野において SDGs に貢献する取組を推進しています。



庄内平野 - 日本有数の穀倉地帯



庄内浜 - 130 種の旬の地魚が水揚げされる



生きた文化財といわれる在来作物が 60 種確認されている



精神文化と食 - 500 年以上の歴史がある伝統芸能「黒川能」の食事



酒文化-七つの酒蔵が現存。
良質の米と水からできる日本酒



学校給食発祥の地



精神文化と食 - 開山 1400 年以上の出羽三山に伝わる精進料理



家庭で親しまれる旬の食材を使った郷土食・行事食



菓子文化 - 鶴岡独自に発展してきた雛菓子、灰を利用する笹巻・とちもち



高等教育機関との連携 - 農家・料理人・大学の連携

2. 基本情報

2.1 都市名	鶴岡市
2.2 国名	日本
2.3 創造分野	食文化
2.4 加盟認定日	2014 年 12 月 1 日
2.5 報告書の提出日	2022 年 12 月
2.6 報告書作成責任者	鶴岡市長 皆川 治
2.7 前回報告書提出日	2018 年 11 月 30 日
2.8 担当者の連絡先	鶴岡市企画部食文化創造都市推進課 大川 尋子
2.9 広報担当者	鶴岡市企画部食文化創造都市推進課

3. プログラムのグローバルマネジメントへの寄与

- 3.1 過去 4 年間の UCCN 年次総会出席回数
- 2019 年 ファブリアーノ会議 現地参加
- 2020 年 新型コロナの影響により年次総会中止
- 2021 年 UCCN オンライン会議参加
- 2022 年 サントス会議 オンライン参加
- 3.2 以前または将来の UCCN 年次総会の開催
-
- 3.3 UCCN の創造分野の代表者 1 人以上を対象とした作業部会または調整会議
- サブネットワーク会議への参加
 - 令和元（2019）年サブネットワーク会議（中国・順徳）参加
 - 食文化創造都市オンライン会議にすべて参加
 - 令和 2（2020）年 11 月、12 月
 - 令和 3（2021）年 3 月、5 月、10 月、12 月
 - 令和 4（2022）年 8 月、10 月、12 月

- UCCN 国内都市会議参加
- 令和元（2019）年 11 月神戸
- 令和 2（2020）年 10 月金沢 オンライン参加
- 令和 3（2021）年 9 月札幌 オンライン参加
- 令和 4（2022）年 9 月浜松 オンライン参加

3.4 ネットワーク加盟都市が多数参加するような、創造都市の顕著な問題に関する国際会議やミーティングの開催

- ・令和 3（2021）年 10 月 やまがた創造都市国際会議を山形市との共催により開催。

参加都市：山形市、スペイン・バリャドリッド（映画）

- ・令和 4（2022）年 11 月 食文化による郷土づくりカンファレンス主催
- 参加都市：神戸、浜松、臼杵等 11 都市

※国の機関の協力を得て開催。後援：農林水産省、協力：文化庁

3.5 ユネスコに対する財政的および/または現物による支援

—

3.6 分野コーディネーターまたは副コーディネーターとしての実績および期間

—

3.7 申請書の評価およびモニタリングレポートの評価への参加

申請書およびモニタリングレポートの評価に毎回参加

- 申請書評価 2019 年：3 都市、2021 年：4 都市
- レポート評価 2020 年：3 都市、2021 年：1 都市、2022 年 2 都市



「秋実る庄内平野」三浦一喜氏（第 3 回クリエイティブ・フォトコンテスト入賞作品）

4. UCCN の目的を達成するために地域および市レベルで実施した主な取組

鶴岡市は人口減少・少子高齢化が進行し、地域の活力の減退が危惧されています。SDGs のゴール 11「住み続けられるまちづくり」を達成するためにも、様々なステークホルダーが連携しながら地域の資源である食文化を生かし、UCCN の目的と SDGs の達成、そして持続可能なまちづくりに取り組んでいます

UCCN の目的

- I. 創造性を持続可能な開発の戦略的要素として認識している都市間の、国際的な協力関係を強化する。
- II. 創造性を都市開発の重要な要素とするために、特に、公共部門、民間部門、市民社会が関与するパートナーシップを通じて、加盟都市が主導する取組を促進し、強化する。
- III. 文化的活動、商品及びサービスの創造、生産、流通及び普及を強化する。
- IV. 創造性と革新性の拠点を開発し、文化部門におけるクリエイターや専門家のための機会を拡大する。
- V. 特に社会的に疎外された、あるいは脆弱なグループや個人のために、文化的商品とサービスの享受だけでなく、文化的生活へのアクセスと参加を改善する。
- VI. 文化や創造性を地域の開発戦略や計画に完全に統合する。

鶴岡市食文化創造都市推進プランの策定

対応する UCCN の目的：II・III・IV・VI

令和元（2019）年 3 月に、鶴岡市は最上位計画である第 2 次鶴岡市総合計画（計画期間：令和元（2019）年 4 月～令和 10 年（2028）年 3 月）を策定し、食文化創造都市の推進を盛り込みました。その行動計画として、令和元（2019）年 9 月に「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」を策定し、施策の方向性と具体的な取組内容を 5 か年の計画にまとめました。同プランでは、88 の具体的な取組を設定するとともに、SDGs の貢献につながるよう各取組を推進しています。

同プランでは、四つの将来像を描き、それに向けた三つの基本目標を掲げています。

- 創造都市・鶴岡が目指す将来像
 - 食文化の創造が地域産業を育むまち
 - 豊かな食文化が人の交流を創出するまち
 - 市民が主体的に食文化活動を実践するまち
 - 食文化の歴史と伝統を新たな時代へつなぐまち
- 三つの基本目標
 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

食文化創造都市の推進体制の強化 II・VI

産学官民の連携のもと平成 23（2011）年 7 月に「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を設立しました。令和元（2019）年には構成団体を 22 団体から 34 団体とする組織強化を図り、多方面・他分野の意見・提案を各種事業、取組に反映しながら、食文化創造都市を推進しています。

産業関係機関：農業、漁業、商工業、観光等 9、高等教育研究機関：大学等 6、飲食販売等団体：食品衛生、酒、鮭、菓子等 10、有識者：料理人、作物の専門家、報道機関等 5、金融機関 1、市民団体 1、行政：山形県庄内総合支庁、鶴岡市

会長：鶴岡市長 事務局：鶴岡市 食文化創造都市推進課、農政課、農山漁村振興課、商工課、観光物産課

鶴岡市及び鶴岡食文化創造都市推進協議会（以下、協議会）が実施する取組を中心に本レポートをまとめています。

4.1 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興を目的とした取組

地域の多様で特色のある食文化の伝承を図りながら、創造的な発想を取り入れ、農林水産、食品製造、観光、飲食など、食文化に関連する産業を振興するとともに、持続可能性に対する意識が高い料理人の育成や食文化の担い手の育成に力を入れています。

持続可能な生産・消費に配慮するとともに、SDGs の達成に貢献する様々な事業に取り組んでいます。

4.1.1 人材育成－食文化に携わる人材の育成

II・III・IV



料理人は、地域の食材や食文化を生かし、魅力ある料理を提供することで農林漁業など他の産業の活性化にも影響を与えることができる人材です。また、観光客などの来訪者は、地域の食材や食文化を生かした鶴岡ならではの料理に高い関心があります。こうしたことから、料理の技術向上や研鑽を積むことができる環境づくりや、地域の食の豊かさをアピールできる発信力の高い人材の育成に取り組んでいます。

実施主体：鶴岡市・協議会

● 料理人育成講座の開催

全国から様々な分野で活躍する専門家等を講師に招き、料理人が学ぶ「食文化創造アカデミー」を平成 29（2017）年から開催しています。アカデミーでは、調理技術の向上だけでなく、地域の食文化や素材、調理科学、農学といった幅広い知識と技術の習得を目指しています。地域全体の料理提供の水準向上とともに、エシカル消費、地産地消、フードロスの削減などの意識を高め、SDGs の達成に貢献する料理人の育成を進めています。

年	R1 (2019)	R2 (2020)	R3 (2021)	計
回数/参加人数	9 回/162 名	5 回/79 名	5 回/86 名	19 回/327 名

<その他実施された料理人育成の取組>

- ・ 鶴岡市は、料理人や飲食業に携わる者が自主的に受講する研修や、資格取得に係る費用の一部を助成し、自己研鑽を促しています。
- ・ 令和 3（2021）年 11 月に生産者と料理人によるシンポジウムを開催し、食を取り巻く現状・課題を学ぶとともに、持続可能な食の在り方に関する理解促進・意識醸成を図りました。
- ・ 料理人育成事業の成果を発揮し、料理人同士がさらに切磋琢磨する場として、若手料理人を対象に料理人コンペティションを開催しました。実施年：令和元（2019）年、令和 3（2021）年



第 1 回若手料理人コンペティション受賞者



トップシェフから地域の風土や農林水産業を料理で表現するプロセスを学ぶ

4.1.2 生産者と料理人の連携促進 II・III・IV

～料理人のためのフィールドスタディ～



料理人が農業や漁業の生産現場を学び・交流するフィールドスタディを実施しています。これにより、料理人は食材に対する理解を深め、食材の背景や食文化の成立ち、そして持続可能な食の在り方と消費の仕方を学んでいます。また、生産者側も食材の活用方法や、料理人が望む食材の状態を知る機会となっています。生産者と料理人の双方が連携して学び合うことで、持続可能な食文化の推進と、鶴岡の食文化の魅力向上を図り、飲食や一次産業など食産業の振興につなげています。また、対象を若手に絞った講座も実施しています。

実施主体：鶴岡市・協議会



生産現場で食材を学ぶ料理人たち

テーマ：海洋資源と栽培漁業、循環型農業と養豚、環境保全型農業など

年	R1 (2019)	R2 (2020)	R3 (2021)	計
回数/参加人数	2回/33名	4回/32名	3回/24名	9回/89名

「食文化創造アカデミー」など料理人育成事業や、生産者と料理人の連携強化の成果として、料理人・農家・漁業者・食産業企業の連携で民間の任意団体「サスティナ鶴岡」が令和3(2021)年2月に設立されました。

(構成員95名※R4(2022)年現在)

食を通じて子どもたちの未来を育むことを目的に、田植えや稲刈り、漁業等の生産体験と、季節の食材を使った調理体験を提供しています。生産過程を直接体験することで、環境への意識向上など持続可能な食を選択する価値観を身に付けることができます。

II・III・V



4.1.3 人材育成 - 地域の食産業の担い手となる

次世代の人材育成 II・III・IV



鶴岡市には、農業や水産業を専門とする高校があります。地域の食文化や地域食材を使用した加工品開発などの学習の取組を支援することにより、次代を担う専門的な人材の育成を進めています。

<鶴岡市が支援した取組の一例>

- ・ 鶴岡産小麦を使った「庄農うどん」の開発・飲食店での提供を支援。令和3(2021)年は約2000食を提供
- ・ 地場産魚介類を活用した加工品開発等の取組を支援



4.1.4 イベント等の開催による

地産地消の推進 II・III



地域の農産物をPRし、地元での消費拡大を図る地産地消を促進するため「つるおか大産業まつり」を開催しています。

令和2、3(2020、2021)はコロナにより中止になりましたが、令和元(2019)、令和4(2022)年は約3万人が来場しました。

主催：つるおか大産業まつり実行委員会(事務局：鶴岡市)



4.1.5 循環型社会の構築に向けた取組

II・VI



- 下水道資源を活用した循環型社会の構築

鶴岡市は、下水道を資源と捉えて食に活用する取組を展開しています。下水の汚泥は優良な肥料となるほか、下水処理水には豊富な栄養素が含まれることから、これを飼料作物の栽培や鮎の養殖に活用する取組を行っています。また、下水処理の過程で発生する「消化ガス」を発電に活用し、発電の余熱は加温栽培に活用しています。鶴岡市は、様々な分野から環境への負担軽減を目指す循環型社会の構築に取り組んでいます。
実施主体：鶴岡市、連携団体：大学、農水産業団体など

- 庄内スマートテロワール(庄内自給圏)の構築

スマート・テロワールとは、生産から消費まで全てを地域内で完結するシステムを指します。令和元(2019)年4月に山形大学農学部が中心となり、鶴岡市や食品加工業者、小売店、農家などで構成される「庄内スマート・テロワール構築協議会」を組織し、すべてを地域内で完結できる「循環型の経済圏・自給圏」の形成に取り組んでいます。

実施主体：庄内スマート・テロワール構築協議会

4.1.6 食で世界の課題解決に取り組む企業への支援 III・IV



鶴岡市・山形県・慶應義塾大学の連携で「鶴岡サイエンスパーク」を形成し、鶴岡はバイオサイエンスの分野で世界有数の研究拠点となっており、ベンチャー企業が多数生まれています。その一つに発酵微生物の納豆菌を原料とした新しい穀物「納豆菌粉」の開発を行う企業があります。高品質なたんばく質を高効率で生産できることから、同社は今後予想される世界の食糧問題の解決に貢献することを目指しています。

鶴岡市は、こういった食から世界の課題解決につながる挑戦的な企業の活動を支援しています。

4.2 食文化を生かした交流人口の拡大を目的とした取組

食・食文化を目当てに地域外から訪れる旅行者や短期滞在者を増やし、交流人口・関係人口を増やすことで地域の活力を高める取組を進めています。地域の食文化や自然を体感・体験するクリエイティブ・ツーリズムの推進を図るとともに、観光のみならず、食に関連する教育、研究、体験などを目的とする多様な交流を促進します。

4.2.1 クリエイティブ・ガストロノミーツーリズムの担い手の育成 III・V



鶴岡市及び協議会は、観光や視察等の来訪者に、鶴岡ならではの食の魅力を案内する「鶴岡ふうどガイド」の育成を行っています。企画力向上やガイド研修を実施してきた結果、ふうどガイドが企画した食文化ツアーが旅行会社で商品化されています。ふうどガイドが企画するツアーの特徴は、農業、漁業などの食の現場と観光客をつなぎ、この土地ならではの体験を提供することです。食・食文化の魅力を発信し、来訪者と現地をつなぎ担い手として、「鶴岡ふうどガイド」は鶴岡のクリエイティブ・ガストロノミーツーリズムをけん引しています。

また、ガイドだけでなく食の講座・イベントの企画も行い、活躍の場を広げています。

- ・ ふうどガイドが企画した体験ツアー
R1～4（2019～2022）年 42 件、781 名
- ・ ふうどガイドが企画・運営・協力を行ったイベント・食文化講座
R1～4（2019～2022）年 82 件、約 1,200 名



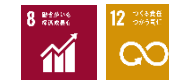
ふうどガイドが温海かぶの圃場を案内



ふうどガイドによる食文化講座

4.2.2 食交流イベント

庄内酒まつり III



庄内酒まつりは、庄内の酒文化の魅力発信・観光誘客の促進を目的に平成 26（2014）年に始まりました。鶴岡を含む庄内 18 蔵全ての地酒 100 種類以上を楽しむことができる夏の一大イベントとなっています。

主催：酒まつり実行委員会（事務局：鶴岡市）

- ・ 令和元年（2019）年に本市を震源とした地震で大きな被害を受けた酒蔵に、売り上げの一部を寄付しました。
- ・ 令和元（2019）年約 5000 人来場。令和 2（2020）年は中止、令和 3、4（2021, 2022）年はオンライン開催。令和 4（2022）年は臼杵市と連携しそれぞれの酒（醸造）文化、食文化を発信しました。



多くの人でにぎわう庄内酒まつり



コロナ禍においてはオンラインで情報発信

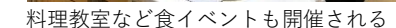
による交流促進	II・III・V
---------	----------

特に10月は官民が連携し、市を挙げて「つるおかふうどフェスタ」を実施し、市内各所で食・食文化を楽しめるイベントや講座が開催されました。

- ・ 酒井家庄内入部 400 年を記念し、SDGs を絡めた食イベントを開催（主催：鶴岡青年会議所、期日：10/9、来場者：4,200 人）
- ・ 国産生ハムフェスティバル in 鶴岡（主催：国産生ハムフェスティバル実行委員会、期日：10/9、来場者：500 人）
- ・ 鶴岡ふうどガイドによる食文化体験ツアー・講座（18 件、263 名参加）
- ・ 上記のほか、新そばまつり、マルシェイベント、料理講座等多数開催



鶴岡市が整備した食文化情報発信拠点「つるおか食文化市場 FOODEVER」は、鶴岡の食・食文化を複合的に体験できる施設です。四季折々の郷土食を味わえるほか、鶴岡市の豊富な食材や食・食文化を支える人々等を紹介するコーナーがおかれ、多彩な食関連イベントが開催されています。令和3（2021）年には、文化庁の事業「食文化ミュージアム」に認定されました。



4.3 地域づくりを目的とした取組

また、持続可能な開発のための教育（ESD：Education for Sustainable Development）を実施し、持続可能な地域づくりの担い手の育成に力を入れています。加えて、食による健康づくりや、食文化を楽しみ・学ぶ生涯学習の機会創出に取り組んでいます。

こうした取組を通して、市民が文化に触れ、生活の質の向上を図るとともに、持続可能なまちづくりを進めています。

4.3.1 ESD の実践による SDGs 達成の 担い手の育成 II・III・V



鶴岡市では、持続可能な開発のための教育（ESD：Education for Sustainable Development）に力を入れて取り組んでいます。国連決議において「ESD はすべての SDGs 実現の鍵である」とされ、日本では ESD が推進されています。鶴岡市は食文化創造都市の特色を生かし、食文化の要素を取り入れながら SDGs 達成の担い手を育む多様な教育活動＝ESD を実施・支援しています。

食育・食文化の理解促進の取組や、生産者等の食に携わる人々との交流、料理教室など食文化を教育活動に取り入れることで、フードロスの削減や環境保護に対する意識醸成を図り、持続可能な地域づくりの担い手を育成しています。また、地域の食文化の価値を知ることで、食文化の伝承と、郷土愛の醸成を図っています。

- 保育施設、小中学校での食文化による ESD の取組
 - ・ 保育施設、小・中学校等で実施する食育・農業体験を支援しています。
 - ・ 食文化に関する冊子や教材を学校に配布し、食文化への理解を深めます。
 - ・ 小・中学校において、食文化に関する授業を行っています。
 - ・ 小学生を対象に、鶴岡の食文化、食と SDGs、循環型農業などをテーマにした講座を実施し、地域の食文化に対する関心を高めています。
- 実績：R1～4（2019～2022）年 計 112 名参加



保育施設での農業体験



食文化資料を教材として学校に配布

● 学校給食における ESD の取組

鶴岡市は日本の学校給食発祥の地です。明治 22（1889）年、市内の小中学校で昼食を持参できない子どもたちに食事を提供したのが始まりといわれています。当時の鶴岡の人々の慈しみの心を忘れず、食事に感謝する意味を込めて、現在も一年に一度当時の給食を再現した献立を提供しています。これにより、子どもたちが食材やそれを作る生産者、調理する人々への感謝の気持ちを育んでいます。これ以外にも、学校給食発祥の地として、学校給食において地域の食文化の理解を深める取組が行われています。

<実施された取組>

- ・ 学校給食での鶴岡産野菜や魚介類の使用向上に取り組み、給食を通した地産地消を推進しています。
- ・ 郷土食や行事食を取り入れた特別献立を提供し、地域の食文化への理解を深めています。
- ・ 学校給食に食材を納入する生産者による講話や交流を行い、地元食材について理解促進を図っています。
- ・ 授業や給食時に、栄養教諭及び栄養士による栄養指導、食文化・食育に関する学習を行い、健康づくりを推進しています。
- ・ 毎月給食だよりを全児童・生徒に配布し、食と栄養、食と健康のほか、地域の郷土食や行事食等を紹介し食に関する知識を深めています。



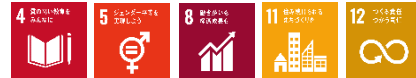
生産者を交えた給食交流会



明治 22（1889）年の給食

4.3.2 食文化を次世代につなげる取組

II・III・V



● レシピ集の発刊による食文化の記録・伝承

鶴岡の各家庭で受け継がれてきた郷土食・行事食のレシピ集「つるおかおうち御膳」は平成 22（2010）年に発刊され、多くの市民に親しまれています。平成 27（2015）年からは、若い世代の伝承を図るため、婚姻届を提出した人に配布しています。

発刊から 10 年以上が経過したことから、「鶴岡の食文化の教科書」をテーマとした改訂版を令和 4（2022）年 6 月に発刊しました。改訂版は、郷土食・行事食のレシピに加え、食文化に関するコラムや、行事食のいわれ・歴史、食材の紹介など一冊で鶴岡の食文化がわかる充実した内容となっています。また、ウェブサイトを整備し、郷土食・行事食のアーカイブ化を図るとともに、作り方動画なども用いて幅広い世代に発信しています。URL: <http://www.creative-tsuruoka.jp/ouchigozen/>

食文化×工芸 改訂版では、鶴岡で活動する陶芸家たちの作品に料理を盛り付けました。「器は料理の着物」という言葉があるように、料理を引き立て、食卓を彩ります。また、敷物も日本三大古布の一つ「しな織」と、鶴岡のシルクを使用し、食文化と工芸の相乗効果により、鶴岡の食文化をより魅力的に発信するとともに、食文化と工芸それぞれの文化の発展にも寄与しました。



● 食文化伝承のための料理教室の開催

郷土食・行事食は家庭内で伝承されてきましたが、近年は核家族化が進み、その機会が減少していることから、地域の食文化の保存・伝承を目的として、郷土料理講座を開催しました。また、市民が主体的に実施する料理教室や食の体験（収穫体験等）に対し助成を行っています。

食文化の伝承とともに、食文化を学び、楽しむ場を創出しました。

・ 協議会が開催した料理教室

令和元（2019）年 8 回 168 名、令和 4（2022）年 8 回 126 名参加

・ 市民等が主催する料理教室/食の体験・学習への支援件数

令和元（2019）年～令和 4（2022）年 延べ 56 件、1,835 名



郷土料理教室



市民主催の鶴岡のフルーツを学ぶ講座

● つるおか伝統菓子伝承事業

令和 3、4（2021、2022）年に、鶴岡伝統菓子伝承事業が文化庁の補助事業に採択され、国の無形民俗文化財への登録を見据えた取組を実施しています。鶴岡の伝統菓子（鶴岡雛菓子、笹巻、とちもち）の歴史・現状を把握するため、研究者 4 名（男女各 2 名）に調査研究を委託し、それぞれの専門を生かした多角的な結果が得られました。伝統的に笹巻やとちもちの作り手は女性が担っていると考えられていましたが、この度の調査研究は、その認識を覆す契機となるとともに、持続可能な食文化の観点から、伝統菓子の価値を見直す機会となりました。

実施主体：鶴岡市・協議会

<鶴岡市が実施した取組>

- ・ 調査研究事業の報告と市民に伝統菓子の価値を周知するため、シンポジウムを開催しました。
- ・ 伝統菓子の動画を制作し、アーカイブ化と情報発信に活用しています。 <https://www.tsuruokagastronomy.com/traditional-confections>
- ・ 市民や鶴岡在住外国人を対象に、伝統菓子の体験教室を開催し、伝承・普及に取り組みました。
- ・ 令和 4（2022）年には、観光庁の補助事業に採択され、伝統菓子を誘客につなげる取組を進めています。

※つるおか伝統菓子とは

鶴岡雛菓子は、3月または4月の雛祭りのお菓いで、京都と江戸の文化が融合し鶴岡独自の文化として発展してきました。笹巻ととちもちが灰汁を利用する共通点があります。笹巻は灰汁にもち米をひたし、笹で巻いて煮たもので、灰汁の効果で食感・風味が変わるとともに保存が効くようになります。とちもちの材料であるトチの実はそのままでは食べることができず、灰汁の効果により食用できるようになります。持続可能な食文化の観点で、木灰を利用する文化が再評価されています。



- 上記のほか、食文化の記録・伝承のため実施された取組
 - ・ 食文化に携わる「人」にスポットを当てた取材記の編纂・発信
 - ・ クリエイティブ・フォトコンテストの開催 令和3、4（2021、22）年

4.3.3 「持続可能な食文化の日」パネル展による

SDGsの普及と啓発 III・VII



国連が定めた「持続可能な食文化の日（6月18日）」に合わせ、毎年6月にFOODEVERでUCCNの活動やSDGsに焦点を当てた「世界の課題と鶴岡の食文化を考えるパネル展」を開催しています。世界では、食の安全、栄養、持続可能な食料生産など、食に関する様々な課題が生じている中、鶴岡の食文化や市民の普段の生活がこれらの課題を解決する糸口になり、SDGsへの貢献につながることを紹介しています。市民が鶴岡の食文化を改めて見つめ直し、SDGsについて考えるきっかけを与えるとともに、かけがえのない食文化を次世代に伝承する自覚を促しています。

実施主体：鶴岡市・協議会



4.3.4 フードロスの削減に向けた

普及啓発・仕組みの構築 III



食の生産から消費までの循環の理解と、食品ロスの削減を推進するため、市民向け講習会を開催し、環境に配慮した食生活の意識改善を図りました。また、生産者と料理人が連携して、市場に出回らない果樹や魚介類を有効活用し、食品ロスを削減する仕組みを構築しました。

実施主体：鶴岡市・協議会

・ 有効活用を図った果樹・海洋資源

令和3(2021)年 果樹：りんご、和なし、西洋なし 1,692kg、活用店舗 23店
魚介類：368 kg、活用店舗 約90店

4.3.5 食文化による多文化共生・

国際理解の促進 III・V



鶴岡市の国際交流・多文化共生の推進拠点である出羽庄内国際村を会場に、毎年6月、在住外国人等による世界各地の料理を楽しめる模擬店の出店や、音楽・パフォーマンスのステージ発表等を行う「ワールドバザール」が開催されています。コロナ前は約5,500人が来場、コロナ禍においては人数制限を設け、約1,100人が来場しました。また、毎年6回、外国出身者を講師とし、様々な国・地域の料理を学ぶ料理教室を同施設内の調理室で開催しています。

食文化や音楽をはじめとする文化を通じた交流により、互いの言語や文化に理解を深め、多文化共生や国際理解の促進が図られています。

実施主体：鶴岡市・国際交流財団



ワールドバザールでは様々な国・地域の料理が楽しめる

5. UCCN の目的を達成するために都市間および国際レベルで実施した主な取組

人口減少が進展するなか、地域外からの旅行者や短期滞在者を増やし、交流人口・関係人口を増やすことで地域の活力を高める取り組みを進めています。鶴岡の食文化や自然を体感・体験するクリエイティブ・ツーリズムの推進を図るとともに、観光のみならず、教育、研究、体験などを目的とする多様な交流を促進します。

また、都市間の連携が多様な人々との出会い・交流による気づきや新たなアイデアの創出、協力関係の構築をもたらし、新たな価値を創造します

5.1 海外の創造都市間で実施された取組

5.1.1 海外との交流を通じた

料理人育成

I・II



「4.1.1 人材育成」で述べたとおり、鶴岡市では食文化の担い手である料理人の育成に力を入れています。海外の創造都市で行われる料理人交流イベントに積極的に参加し、鶴岡の料理や食文化を紹介するとともに、海外の料理人との交流を通じて技術向上を図っています。

技術の習得のみならず、多様な文化に触れることで刺激を受け、創造的な発想や新たなアイデアを生み出すとともに、意識や意欲の向上にもつながっています。

また、帰国後は海外で披露した料理や、海外での学びを取り入れたメニューを自店で提供するなどして、その成果を披露し市民に還元しました。

コロナ禍により往来が難しい状況においては、オンラインを活用し交流を図りました。

鶴岡市の料理人が参加したイベント

令和元（2019）年

1 月 マカオ国際食文化フォーラム（中国・マカオ）

5 月 成都国際フードフェスティバル（中国・成都）

令和2（2020）年

1 月 第2回国際食文化シンポジウム（タイ・プーケット）

9 月 ワールドパエリアデー（スペイン・デニア）※オンライン

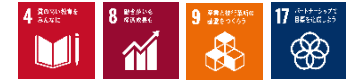
令和3（2021）年

10 月 アルバ国際白トリュフまつり（イタリア・アルバ）※オンライン

5.1.2 先進地の事業者との

知識・技術交流

I・II・IV



海外の創造都市との交流により、事業者間の知識・技術交流が促進されています。

- 令和2（2020）年2月にイタリア・アルバ市からボキューズアカデミーイタリア代表の料理人を招き、鶴岡市の料理人を対象に持続可能な食文化をテーマに講演会と意見交換会を実施し、相互の技術交流とSDGsに対する意識の向上が図られました。
- 令和3（2021）年10月に鶴岡市で開催された「国産生ハムフェスティバル」でイタリア・アルバ、パルマと連携した事業を実施しました。
 - アルバ市と連携し、アルバの特産品である白トリュフを使った料理対決を実施しました。
 - パルマ市と連携し、本場のプロシュート（生ハム）生産者とオンラインで繋ぎ、日本全国の生ハム生産者にレクチャーを行い、技術向上・知識習得を図りました。

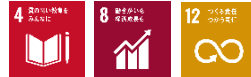


料理人交流 左：プーケット食文化シンポジウム 右：マカオ食文化フォーラム

5.1.3 食の研究機関等との連携強化による

食文化の学びと交流の場の創出

I・III・IV



平成 28 (2016) 年 12 月に、鶴岡市は「食科学」を専門とする世界で初めての大学であるイタリア食科学大学と戦略的包括協定を締結しました。これを契機に、同校の学生や様々な国・創造都市のジャーナリスト、シェフ、食の専門家が来鶴し、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ました。これにより、交流が生まれ、互いの学びが深まっただけでなく、外国人の目線と専門的な知見を活かして鶴岡の食と食文化の魅力を掘り起こしにつながり、鶴岡ならではの外国人向け食文化研修・体験プログラムが構築されました。これらのプログラムは、鶴岡ふうどガイド (4.2.1 参照) によるツアー企画やインバウンドツアーに活用されています。

実績：・作成した体験プログラムの数 107

・フィールドスタディでの累計来鶴者数 200 人以上 (30 か国以上)

また、日本国内では、平成 29 (2017) 年 5 月に辻調理師専門学校とガストロノミー包括的連携協定を締結し、同校が進める生産者・食材・食文化に精通した料理人の育成に向け、鶴岡を学びの場として提供しています。

実施主体：鶴岡市・協議会



フィールドスタディプログラムの実施



辻調理師専門学校との連携

5.1.4 給食を通じた創造都市連携

マカオ給食の実施

I・V



令和 4 (2022) 年 2 月には、中国・マカオと連携し、給食を通じた創造都市間交流を実施しました。市内の全小中学校 37 校でマカオ料理を提供するとともに、マカオと鶴岡の食文化を紹介したランチョンマットを配布しました。子どもたちや市民が家庭において世界の食文化に触れることは、ユネスコ食

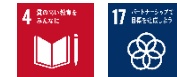
文化創造都市ならではの体験であり、市民が日常的に食を楽しむ機会を提供しています。また、UCCN の認知向上及び意義の周知が図られました。



5.1.5 異分野連携 食×映画

やまがた創造都市国際会議の開催

I・II



令和 3 (2021) 年 11 月に映画都市・山形市と共催し、「食と映画のチカラ」をテーマに「やまがた創造都市国際会議」をオンライン開催しました。両市の料理人や映画監督を招き、地域の持続可能な発展に食と映画の力をどのように活用していけるかを考えました。

参加都市：山形市、スペイン・バリャドリード (映画)、鶴岡市



5.1.6 東京 2020 オリンピック・パラリンピックの

ホストタウンを通じた交流・連携



東京 2020 オリンピック・パラリンピックでは、ドイツとモルドバの選手を受け入れ、競技・障がい者スポーツや文化交流を通して共生社会や相互理解を深めました。この交流により協力関係が構築され、ウクライナ難民を多数受け入れるモルドバへの寄付など世界平和を願う活動が行われています。



モルドバワインを通じた交流



ドイツ・ボッチャチームとの交流

5.1.7 UCCN 及びユネスコ食文化創造都市の

発信・認知向上

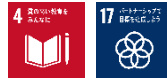
I



令和 3 (2021) 年に各都市の協力を得て、食文化創造都市を紹介するパネルと冊子を作成しました。パネルは食文化情報発信拠点 FOODEVER に設置、冊子は観光案内所等で配布し、広く市民や来訪者に UCCN と加盟都市の紹介を行い、認知の向上を図りました。



5.1.8 海外都市が実施するイベント・会議等への参加 I



料理人・事業者交流のほか、海外の創造都市などで開催される会議・イベントに積極的に参加し、優良事例の共有や都市間の交流・連携強化を図りました。

令和元（2019）年

- 3 月 ユネスコ本部（フランス・パリ）で開催されたグルマン・ワールド・サミットで鶴岡のレシピ本を展示
- 4 月 アメリカ・ツーソンのレストランで鶴岡をテーマにした料理を提供する取組に協力
- 5 月 中国・淮安で開催の国際フードエキスポに参加し、淮安の UCCN 加盟に向けて助言
- 9 月 イタリア・ファブリアーノで開催のユネスコ創造都市ネットワーク年次総会にて鶴岡市の取組を発表・紹介
- 9 月 イタリア・パルマで開催の「ユネスコ世界フォーラム」に参加し、鶴岡の食文化の PR と取組を発表・紹介
- 11 月 中国・順徳で開催の食文化創造都市サブネットワーク会議に参加

令和 2（2020）年

- 11 月、12 月 食文化創造都市オンライン会議に参加

令和 3（2021）年

- 3 月 食文化創造都市オンライン会議参加
- 4 月 タイ・チェンマイ（クラフト都市）が開催の「チェンマイ創造都市ネットワークフォーラム」に参加し、鶴岡市の取組を発表 ※オンライン
- 5 月 ESD ユネスコ世界カンファレンスにオンライン参加
- 7 月 ユネスコ創造都市ネットワークオンライン会議参加

令和 4（2022）年

- 2 月 タイ・ペッチャブリーのオンラインフォーラムに参加し、鶴岡市の食文化の PR と取組を発表・紹介
- 5 月 韓国・江陵市のフォーラムに参加し、食文化分野での UCCN 申請を目指す江陵市に助言と鶴岡市の取組を紹介
- 8 月 マレーシア・クチンのフードフェスティバルにおける UCCN 展示に参画

11 月 タイ・ペッチャブリーのフォーラムにオンライン（動画送付とレシピ送付）で参加



2019 ユネスコ世界フォーラムでの発表



2021 オンラインフォーラムでの発表

5.2 日本国内の創造都市間で実施された取組

5.2.1 国内食文化創造都市との交流・連携強化

II・IV



国内のユネスコ食文化創造都市は鶴岡市と臼杵市の 2 都市であることから、相互発展を目指し、連携を強化する様々な取組を実施しました。

- ・ 令和 4（2022）年 9 月、鶴岡市において両市の料理人・高校生の交流事業の実施、及び様々な麺を楽しめるイベントを開催しました。
主催：鶴岡商工会議所青年部、共催：協議会、後援：鶴岡市
- ・ 令和 4（2022）年に市広報の紙面上において、4 回に渡り相互に食文化や郷土食を紹介しました。



高校生の交流



鶴岡麺フェスに臼杵が参加



鶴岡市広報で臼杵の郷土料理を紹介

5.2.2 食×映画 食を学ぶイベント

食の映画祭 III・IV



食文化をテーマにした映画を通じて、食の在り方などを学ぶ機会をつくることを目的に、平成 29（2017）年から食の映画祭を開催しています。食にまつわる映画の上映とともに、試飲・試食等の様々なイベントを行いました。

令和 4（2022）年 1 月の第 6 回映画祭は、コロナ禍によりオンラインを活用し、臼杵市（食文化）や山形市（映画）と連携し、2 都市を舞台にした映画の上映やトークイベントを行い、食と映画を通して創造都市間の連携強化を図りました。

主催：つるおか食文化映画祭実行委員会



5.2.3 都市間の連携による持続可能な

地域づくり II・III



日本各地域が抱える課題とその解決に向けた取組や、先進的で創造的な事例を共有し、食・食文化を切り口とした持続可能な地域づくりを行う全国的なプラットフォームとして、「豊かな食の郷土づくり研究会」を令和元

（2019）年 10 月に鶴岡市が主導し立ち上げました。R4（2022）年 11 月現在全国の 90 自治体・団体が参加しています。鶴岡市は代表幹事として研究会の運営を行っています。

- ・ 各自治体における食・食文化関連の取組、及び新型コロナウイルス対策事業に関する各自治体の対策・取組を共有。
- ・ 会員都市持ち回りでカンファレンスを開催し、情報交換・共有の場としています。鶴岡市では第 1 回と第 5 回目のカンファレンスを開催。

第 5 回は令和 4（2022）年 11 月に「～食・食文化の力～食・食文化によるまちづくり・地域活性化」をテーマに、著名な料理人の特別講演や、生産者と料理人によるパネルディスカッションを実施しました。



主催：鶴岡市・協議会、後援：農林水産省、協力：文化庁

5.2.4 創造都市ネットワーク日本を通した

創造都市の普及・発展 II・III



創造都市ネットワーク日本（CCNJ）は、創造都市の取組を推進する地方自治体等による組織で、国内及び世界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です。現在日本全国の 159 団体が参加しています。鶴岡市は、平成 25（2013）年 1 月の設立当初から現在まで幹事都市として参加し、日本における創造都市の普及・発展に取り組んでいます。

5.2.5 国内のユネスコ創造都市が実施する事業

への参加 II・III



日本のユネスコ創造都市が実施する事業に積極的に参画し、都市間の連携強化を図るとともに、UCCN の認知度向上に寄与しました。

令和 2（2020）年

- 12 月 山形市（映画）が主催する「ユネスコ創造都市高校生サミット」に鶴岡市の高校生が参加し、SDGs や異分野の創造都市間の連携について議論しました。参加都市：名古屋市、旭川市（デザイン）、山形市（映画）、丹波篠山市（クラフト）、鶴岡市

令和 3（2021）年

- 11 月 名古屋市で開催の「SDGs 映画祭」で、鶴岡市の在来作物の映画を上映するとともに、トークイベントに本市出身の監督が参加しました。参加都市：名古屋市（デザイン）、山形市（映画）、鶴岡市
- 12 月 浜松市で開催の「サウンドデザインフェスティバル」における UCCN 国内加盟都市を紹介するパネル展示に参画しました。
- 12 月 札幌市図書・情報館で実施された UCCN に加盟する国内都市の取組に関連する特設図書展示に参画しました。

令和 4（2022）年

- 3 月 山形市（映画）が実施する「酒と映画」をテーマにしたクリエイティブカフェに鶴岡市の酒造関係者が出演しました。※オンライン
- 3 月 臼杵市が主催の「食文化創造都市臼杵シンポジウム」に参加し、鶴岡の事例を紹介しました。
- 6 月 旭川（デザイン）で開催の「あさひかわデザインウィーク 2022」における UCCN 国内都市を紹介するパネル展示に参画しました

6. 今後 4 年間の中長期アクションプラン

鶴岡市は、市の最上位計画である第 2 次鶴岡市総合計画に基づき、「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」（計画期間：令和元（2019）年～令和 5（2023）年）を策定し、食や食文化に関する各種事業に取り組んできました。計画期間が終期を迎えることから、令和 6（2024）年以降の 5 か年の計画を策定することとしています。

今後 4 年間は、人口減少及び生産年齢人口の減少に伴う産業・経済活動の縮小といった課題に対して、地域の重要な資源である食文化を産業振興、交流人口拡大、地域づくりに生かしていく取組を一層推進し、食や食文化に関連する産業・文化の様々な領域に相乗効果をもたらすとともに、UCCN の目的と SDGs の達成に貢献し、持続可能なまちづくりを進めていきます。

6.1 ネットワークの目標を達成するための地域レベルでの取組

6.1.1 食文化を生かした産業振興

地域の多様で特色のある食文化の伝承を図りながら、創造的な発想を取り入れ、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振興を図るとともに、持続可能な生産・消費の意識を持つ食に携わる人材の育成、食文化の担い手の育成に取り組み、SDGs の達成に貢献する様々な事業に引き続き取り組んでいきます。

また、料理人や専門家と連携し、地域の伝統的な食の新たな価値創出と伝承を図るとともに、地域の食資源の利活用を図ります。

- ・ 日本のトップ業界誌等と連携し、トップシェフによる講座等を通して SDGs に貢献する料理人を育成します。
- ・ 料理人と連携し、在来作物*の新たな活用方法の考案・新たな価値創出によって在来作物の利用拡大を図り、伝承につなげます。

*在来作物とは、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です。地域のアイデンティティであり、作物とともに調理法・保存方法などの食文化が受け継がれてきたことから「生きた文化財」とも言われます。

- ・ 包括的連携協定を結ぶ辻調理師専門学校等の専門家と連携し、これまで活用されていなかった地域の食資源の利活用を進めます。



6.1.2 食文化を生かした交流人口・関係人口の拡大

地域外からの旅行者や短期滞在者を増やし、交流人口・関係人口を増やす取組により、地域の活力向上を目指します。鶴岡の食文化や自然を体感・体験するクリエイティブ・ツーリズムの推進を図るとともに、観光のみならず、教育、研究、体験などを目的とする多様な交流の促進を図ります。食文化を学び、体験する場として選ばれるよう、研修プログラムの構築と受け入れ体制の整備を引き続き進めます。また、分野を跨いだ交流・連携を強化し、新たなアイデアの創出や協働につなげます。

- ・ クリエイティブ・ガストロノミーツーリズムの担い手である「鶴岡ふうどガイド」の育成と実践に取り組めます。
- ・ 令和 5（2023）年 10 月に金沢市で開催される国民文化祭において、食文化と工芸の分野横断事業を実施します。

参加予定都市：金沢、丹波篠山（クラフト）、鶴岡、臼杵（食文化）



6.1.3 食文化による地域づくり

前述した食文化を生かした産業振興及び交流人口の拡大といった創造経済の発展を目指した取組に加えて、その基盤となる地域の特色ある食文化を伝承し、次世代につなげていく取組を引き続き行います。また、持続可能な開発に資する人材の育成や、食文化を楽しむ・学ぶ生涯学習の機会創出に取り組み、持続可能な地域づくりと、市民の生活の質の向上を図ります。

- ・ 食文化をキーワードとした ESD（持続可能な開発のための教育 / Education for Sustainable Development）に継続して取り組み、持続可能な地域づくりの担い手を育成します。
- ・ 後継者不足が課題となっている伝統的な食文化の伝承を図るため、教育研究機関と連携した技術革新により担い手の確保に取り組みます。
- ・ 郷土食・行事食の講座を開催し、家庭での伝承を促進します。



とちの実の皮むき作業

6.2 ネットワークの目標を達成するための国際レベルでの取組

国際レベルで創造都市や多様な人々との交流を促進することにより、新たなアイデアや協働を生み出し、新たな価値を創出するとともに、地域の魅力向上を図ります。

6.2.1 食文化を切り口とした国内外からの誘客

ユネスコ世界無形文化遺産に登録された「和食」をテーマにした特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」を令和 6（2024）年に鶴岡市と朝日新聞社の主催により市内文化施設で開催します。食品模型、歴史資料、メディアアート、最新技術等を通して和食を紹介する同展は、東京国立科学博物館で開催後、鶴岡市を皮切りに京都など全国 7 都市を巡回します。地方都市で最初の開催地であり、世界的にも注目が高まる日本の食文化「和食」と鶴岡の食文化を切り口に国内外から誘客を図ります。

6.2.2 国際フードシンポジウム開催

国内外の創造都市を招き、令和 7（2025）年に国際フードシンポジウムの開催を予定しています。鶴岡の食文化のほか、食文化による ESD や持続可能なまちづくりといった取組を発信し、参加者や市民が理解を深める機会を提供します。また、創造都市と生産者、料理人、市民が交流する場を設け、相互の交流による新たなアイデアの創出、国際理解の醸成、UCCN の認知向上を図ります。



荘銀タクト鶴岡（鶴岡市文化会館）

6.2.3 海外創造都市や海外の専門機関との交流・連携

海外の創造都市とオンラインや現地交流を通して、市民や食に携わる人々が互いの食文化や取組事例を学びあうとともに、協定を結ぶイタリア食科学大学や辻調理師専門学校など食の専門機関との連携により、料理人や飲食店の魅力向上、経営基盤の向上を図ります。

- ・ アメリカ・サンアントニオ市との食文化交流
- ・ マダガスカル・アンタナナリボ市との交流・連携



6.3 提案したアクションプランを実施するための推定年間予算

予算議決前のため、具体的な額を示すことはできませんが、概ね令和4（2022）年と同等の予算規模を見込んでいます。

令和4（2022）年度 予算額 44,253 千円（うち国等の補助 15,276 千円）

※令和4～6（2022～24）年の3か年、食文化創造都市推進に係る事業に対し国の補助事業の採択を受けています。

6.4 広報・啓発計画

- ・ ユネスコ食文化創造都市・鶴岡のウェブサイト、SNS（Facebook、Instagram、Twitter）、YouTube、つるおかうち御膳ウェブサイト等を通じ、情報発信を行います。
○ウェブサイト日本語版 <http://www.creative-tsuruoka.jp/>
英語版 <https://www.tsuruokagastronomy.com/>
- つるおかうち御膳 <http://www.creative-tsuruoka.jp/ouchigozen/>
- ・ 農林水産省が認定する「SAVOR JAPAN」の最初の認定地として、同事業のウェブサイト・SNS等を活用し国内外に向け情報発信します。
- ・ 飲食に関する専門誌等を通じ、情報発信を行います。
- ・ 創造都市に関心を持つ自治体等に対し、UCCNの意義を共有するとともに、加盟申請への助言・協力の支援を行い、ネットワークの発展に貢献します。
- ・ 市内外のイベント等において、UCCNの意義を発信し、市民や関係者の認識を高めます。



7. 新型コロナウイルス感染症への対策または回復のために実施した取組について

新型コロナウイルス感染症の拡大により、食文化を支える食関連産業が大きな影響を受けたことから、各種支援を実施しました。また、前述のとおり、イベント等についてはオンラインを活用し、事業の継続を図りました。

7.1 経済的支援

新型コロナウイルス感染症の拡大により、食文化を支える食関連産業が大きな打撃を受けました。令和3（2021）年に飲食店を対象としたアンケートでは、9割以上が前年比で事業収益が減少したと回答。飲食店等に対する各種経済的支援を行いました。

- 支援金の給付
 - ・ 令和2（2020）年5月：新型コロナ感染拡大の影響を受けた事業者に県と市が20万ずつ給付。実績：870件
 - ・ 令和2（2020）年12月～2月末：新型コロナ感染拡大に伴う会合の自粛により影響を受けている飲食店の事業継続のため支援金を給付
実績：給付店舗 718店、総額約 150,000千円
⇒制度を利用した飲食店の9割以上が効果ありと回答。
上記のほか、売り上げが減少した事業者への支援、キャッシュレス促進等の様々な支援事業を実施しました。
- 文化芸術・スポーツ振興支援
食文化以外にも、文化芸術やスポーツ分野の活動再開・継続に向けた取り組みを支援しました。施設利用料の減免を行い、文化芸術・スポーツ振興を図りました。実績：714件

7.2 テイクアウトの推進

日本の慣習として、12月末に忘年会、年度が変わる4月に歓送迎会があります。これらを中止するのではなく、テイクアウトで実施することを推進し、飲食店の支援を行いました。



7.3 魚の美味しいまち鶴岡キャンペーンによる海洋資源の有効活用

令和2（2020）年には国の補助制度を活用し、新型コロナの影響で出荷低迷が続く地魚を飲食店・旅館等に割安で提供しました。また、漁獲量が少ない・調理しづらいなどの理由で市場にほとんど出回らない低利用魚の新たな活用方法を飲食店との連携で考案し、海産資源の有効活用を図りました。

- ・ 参加店舗 仲買人・鮮魚店 38店／飲食店・旅館等 148店
販売総量 16,910 kg
⇒飲食店等で地魚の利用が推進。魚価が向上し、平年並み(633円)に回復
- ・ 低利用魚の活用：368 kg、活用店舗 約 90店

7.4 生産者と料理人が連携したフードロスの取組

令和3（2021）年5月には、新型コロナに追い打ちをかける果樹の大規模な雹害が発生しました。傷がついたフルーツを飲食店等が料理やスイーツとして提供し、生産者と料理人の連携によりフードロスの解消を図りました。

- ・ 出荷実績：りんご、和なし、西洋なし 1,692kg、活用実績：23店舗



7.5 都市間連携によるフードロスの削減

新型コロナの影響で余剰が生じ、行き場を失った鹿児島のカンパチを鶴岡の給食で提供し、フードロスの削減が図られました。

提供期間：令和3（2021）年1月8日～25日





出羽三山・羽黒山の石段と山伏

ユネスコ創造都市ネットワークモニタリングレポート 2018-2022

2022 年 12 月

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 9-25

TEL 0235-35-1185 FAX 0235-25-2990

