つるおか
食の原風景

ユネスコ食文化創造都市 鶴岡

UNESCO Creative City of Gastronomy Tsuruoka

CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

unesco
Member of
the Creative Cities Network

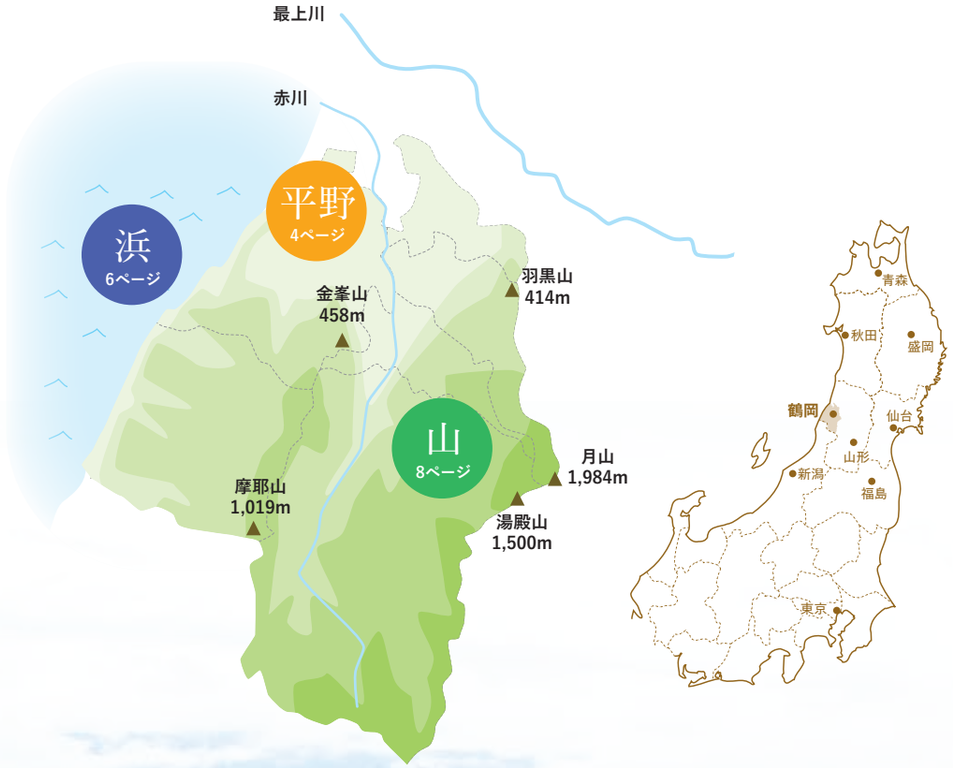
日本海に面する庄内浜、連なる砂丘、出羽丘陵と朝日連峰の山々、
山と海を結ぶ川、そして平野に広がる田畑の連なり。
変化に富む地形と、四季の折々の幸に恵まれ、
先人たちの知恵と情熱とともに
その食材と食文化の豊かさが今に伝えられてきた、鶴岡。

自然を敬い、自然に学び、自然の恵みに感謝する。
自然と人がつながって、人と人とがつながり合う。
それが鶴岡らしい暮らし方であり、食文化の原点です。

1400年以上にわたって信仰を集める山岳修験の聖地、出羽三山には
その山の恵みをいただいて、生きる力を養う精進料理があり、
家々には祭礼や四季の節目などの行事食、伝統食が数多く伝承され、
精神文化と結びついた食の原風景が守り続けられてきました。
また、農家の人々が世代を超えて種を守り継いできた「在来作物」は
その作物の来歴が地域の風土史を語る「生きた文化財」として存在しています。

こうした食文化を背景に、2014年12月、
鶴岡市は「ユネスコ食文化創造都市」に認定されました。

土地の味を愛する鶴岡の人たちが暮らす鶴岡
ここは食の理想郷——



story 01

平野

庄内米のふるさと、庄内平野。もとは潟湖だったところに最上川や赤川といった河川の上流から土砂などが運ばれ堆積して、平野が形成されました。その広大な低湿地に、人々は灌漑用の堰を設け、新田を拓いてきた歴史があります。この肥沃な平野が、庄内米をはじめ多種多様な野菜や果樹を育ててきました。

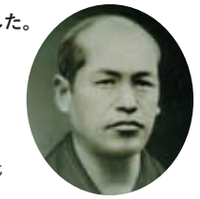
庄内平野の風景

山の雪どけ水が平野に流れ、初夏には若い緑の早苗が育ち、黄金の穂がゆれる秋へと折々の姿を見せる田園風景は、日本の文化的原風景といわれています。庄内平野は稲作に適した地の利を生かして、人々が稲の品種や技術の研究を重ねてきた歴史の上に実り多き穀倉地帯となり、美しい田に、おいしい米が育ちました。山からの水が川をつくり、川の流れが田をつくり、水を湛えた平野で人々が共和する。庄内一帯の美田は、この地域の米づくりを映し出す風景そのものです。

米の食文化

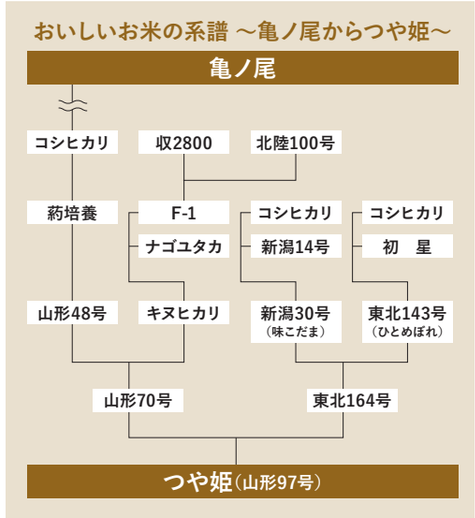
広々とした平野があり、水に恵まれ、気候が良く、米づくりに熱心な人々がいて、庄内平野はおいしい米の産地になりました。

おいしい米の原風景
日本のごはんは庄内平野から



阿部亀治氏

庄内では近代以降、多くの篤農家が地域農業の向上に貢献しました。おいしく栽培しやすく、収量の多いイネの品種をつくり出す「民間育種」に尽力した人も多く、庄内は国内でも珍しい“民間育種の地”となりました。育種家の一人、阿部亀治（庄内町出身）が創選した「亀ノ尾」は、コシヒカリやササニシキなどの親品種で、良食味米のルーツです。のちに亀ノ尾の特質を受け継いで、鶴岡市の山形県農業総合研究センター水田農業試験場で「つや姫」が開発されました。おいしい米どころには、ふるさとの自然を見つめ、地域の未来を見つめた人々のたゆまぬ努力があったのです。



庄内米は、㈶日本穀物検定協会の食味官能試験で最高ランクの「特A」を多数受賞。ごはんに合う郷土料理が多いのも特徴です。

味・質とも米のトップブランド

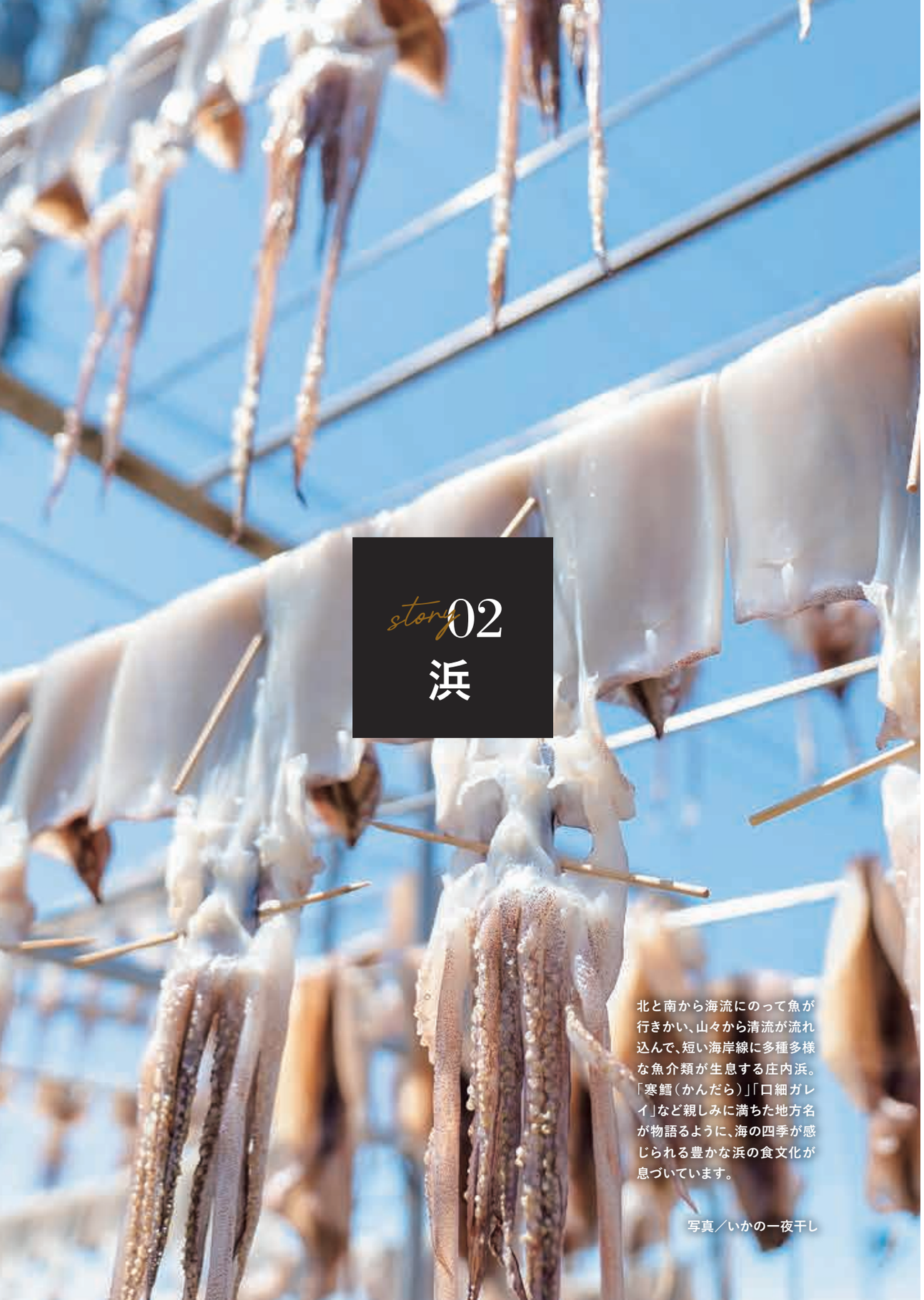
つや姫
山形97号

品質も収量も安定 山形県の主力品種

はえぬき
山形45号

雪白で粒ぞろい あっさり味の新食感

雪若丸
山形112号



story 02
浜

北と南から海流にのって魚が行きかい、山々から清流が流れ込んで、短い海岸線に多種多様な魚介類が生息する庄内浜。「寒鱈（かんだら）」「口細ガレイ」など親しみに満ちた地方名が物語るように、海の四季が感じられる豊かな浜の食文化が息づいています。

写真／いかの一夜干し

庄内浜の風景

「派手なうまさを 看板にかかげる魚は全国に多いが
庄内浜の魚は味のち密さにおいて そう簡単に他地の魚類の追随をゆるすものではない」

——伊藤珍太郎著『庄内の味』より

庄内浜の北から南、135キロというけっして長くはない海岸線に港が点在し、年間140種類もの魚が旬をめぐります。寒流と暖流の魚が行き来する庄内浜ではその魚の数だけ漁法があり、漁師たちは新鮮な魚を届けるための技術を磨いてきました。

魚介類の食文化

漁師さんたちの高い技術で、いつでも新鮮な魚が食べられる庄内。
新鮮な魚をおいしく無駄なく味わう食べ方が伝えられています。

庄内藩の磯釣り

今もお殿さまが暮らす町・鶴岡の庄内藩の歴史をたどると、藩士教育の一環で「磯釣り」が盛んに行われていたことがわかっています。享保3年に酒井家六代忠真（ただざね）公が温海（あつみ）温泉の湯治がてら磯釣りに興じた記録が残り、以来、武士の心得として奨励されました。夜明け前に数十キロ先の浜まで歩き、釣り糸を垂らす、心身鍛錬を目的とした磯釣りは「庄内竿」を生み、家中で親しまれました。

庄内浜磯釣りの図（鶴岡市郷土資料館蔵）

浜のアバ

魚の行商を行う女性たちのことを「浜のアバ」といい、かつて漁村の多くの女性たちが従事して、浜から町場まで新鮮な魚を届けていました。仲買人の権利を持つアバは競りで魚を仕入れ、列車で町へ移動して、リヤカーで行商をしました。アバは魚を売るだけではなく、おいしい食べ方やさばき方なども伝える、いわば浜の親善大使。現在はその役割を「庄内浜文化伝道師」が担っています。

魚商人（アバ）たちが市内を売って歩く。
由良文化財愛好会・編著『ふるさとゆら写真集』(1988年)

魚介類いろいろ

サクラマス〈春〉
県の魚として知られる春の風物詩。（→p14）

岩ガキ〈夏〉
まろやかな甘みと旨味を持つ夏が旬のカキ。

ハタハタ〈秋〉
秋は湯上げ、冬は田楽で行事食に（→p14、p17）

紅エビ〈冬〉
別名甘エビ。庄内浜は一大産地。冬が旬。

タラ〈冬〉
寒鱈汁は庄内の冬の味覚（→p15）

story 03
山

市域の約70%を森林が占める鶴岡では、出羽三山の山岳信仰に象徴されるように、人々は山々から恩恵を受け、畏敬の念を抱いてきました。自然、生態系、食材、風景、信仰、祭礼や行事食など、人々の生活の源流となってきた山。その自然に学び、人が生み出した生活の知恵は、大切な地域の宝です。

山の風景

出羽三山、金峯山（きんぼうざん）、高館山（たかだてやま）、摩耶山、それら鶴岡の代表的な山々は平野を縁取るように稜線が連なり、まるで聖域を取り囲んでいるかのようです。庄内浜の海抜ゼロメートルから2000メートル級の高山まで、その高低差の中に幅広い温度帯があり、多くの農作物や山菜、野草などに恵まれました。冬に降った雪は万年雪となって夏まで残り、ブナ林の豊富な腐葉土とともに湿り気を含む場所となって、在来作物の「月山筍（がっさんだけ）」などさまざまな山菜やきのこを育てます。

山菜・きのこの食文化

山菜やきのこは旬を楽しむだけでなく、冬越しの食料でもあります。長く、おいしく食べるための知恵が編み出されてきました。

塩漬け（塩蔵）・乾燥

採りたての山菜を塩漬け（塩蔵）したり、乾燥させたりして保存し、野菜が少なくなる冬に「塩抜き」「塩出し」「水戻し」をして調理します。塩漬けと乾燥は山菜のアクを抜く目的も。ワラビやフキ、ウドなど種類によって漬け方はそれぞれ。塩漬けは夏場に漬け直すと仕上がりが良い、気温や湿度が高い年は塩をきつめにするなど、山のお母さんたちの経験から教わることが多くあります。

アクを抜く（灰、灰汁）

日本では昔から、囲炉裏や火鉢の「木灰」を食品の防腐などに利用してきました。山菜のアク抜きもその一つ。山菜に木灰をまぶし熱湯をかけて置く方法や、木灰を水に浸した上澄み液（灰汁（あく））を使う方法など。山菜の他にも、とちの実のアクを抜いて作る「とちもち」や、もち米を灰汁で煮て笹で巻く「笹巻」などの郷土菓子にも、木灰を使った食文化が生きています（郷土菓子→p18）

ぜんまい干し

塩蔵

山の幸いろいろ

青こごみ

赤こごみ

月山筍

うるい

ぜんまい

山うど

とちの実

ばんけ（ふきのとう）

食と精神文化

食と出羽三山

東日本随一の山岳信仰の聖地として、「西の伊勢参り、東の奥参り」と称された出羽三山。羽黒山、月山、湯殿山という霊験あらたかな三山を駆け、籠り、「験力（げんりき）」を体得すべく修行する「修験道」の行場として発展しました。修行者である「山伏」「修験者」は自然と一体となり、祈りを捧げるという、日本古来の自然崇拝の精神文化が今も山中に息づいています。

精進料理と山伏の隠語の別名
出羽三山の精進料理には、出羽三山信仰の聖地に見立てた名前がつけられている。月山筍の煮物は「月山の掛け小屋」、ごま豆腐は「出羽の白山島」など。出羽三山を訪れる人の手引書の役割もあり、名前や味覚から想像力をふくらませて山を感得する。

祈り、生きるための食文化

「精進」とは、怠ることなく努め、手間暇を惜しまず力を尽くすことを意味するほか、穢（けが）れを祓（はら）い、身を清めて浄化することなどを表します。「精進料理」はそうした仏教の思想や戒律などに基づいた、植物性の食品を主としたものです。食材の調達、下処理、調理などにかける手間や時間はまさに「精進」で、滋味を引き立たせた食文化が寺院を中心に伝えられてきました。出羽三山の精進料理は、山伏や修験者が自然との対話を繰り返して生み出した特有のものです。月山の山麓では昔から、山菜やきのこを採集し、それら野生のものを食用にするための「アク抜き」の技術が発達してきました。この技術は、御山の恵みを無駄なくおいしくいただくためにあり、また、厳しい冬を乗り越える食料の備蓄のための工夫でもあり、そうした「生きるため」の智慧と工夫によって生まれた食文化といえます。

羽黒山山頂に近い参籠所「斎館」は、かつての三先達の寺院「華蔵院」。松尾芭蕉をもてなしたという出羽三山の精進料理の「不易流行」の味を今に伝えている。

羽黒山の麓に手向（とうげ）地区は昔からの宿坊街。精進料理を提供している宿坊も。

画像提供：羽黒町観光協会

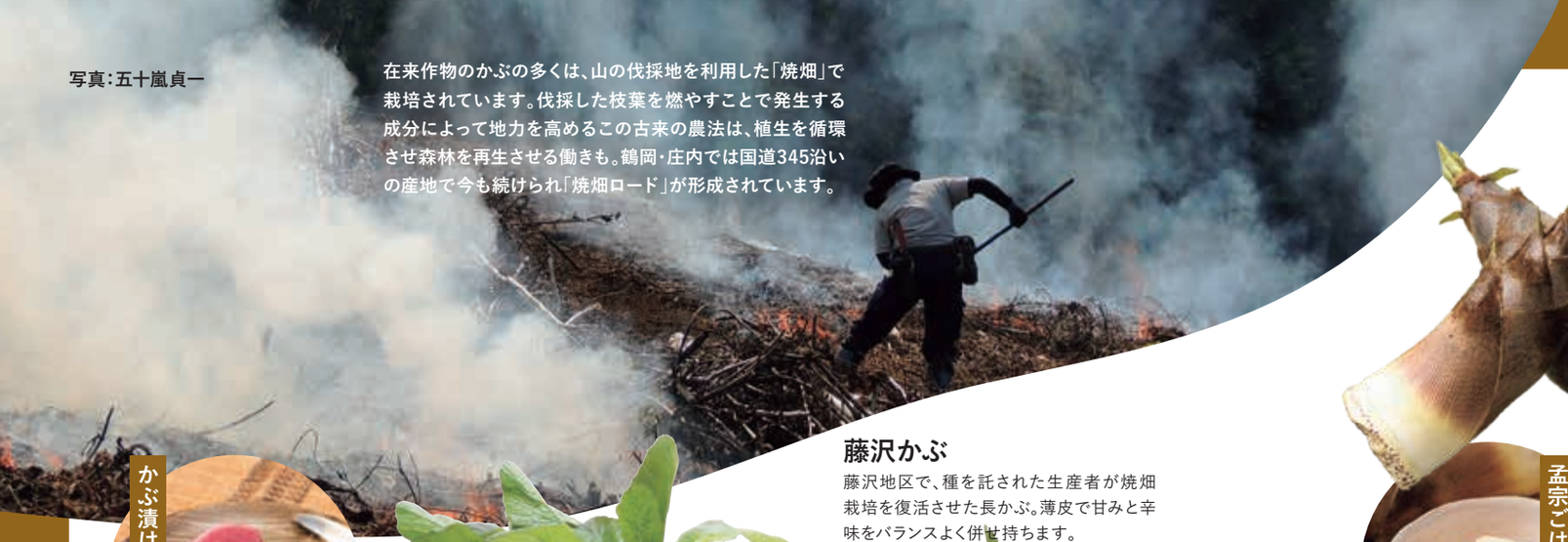
自然と共にある生活の中の食

出羽三山の精進料理は、山菜やきのこの下処理とアク抜きに最も時間と手間を要します。アク抜きの方法は、水にさらす・天日に干す・塩に漬けるなど。天日干しと塩漬けは保存にも向き、味や食感の違いも生まれることから、先人がいかに食材を大切に扱い、味わっていたかが分かります。

「精進」という言葉には「結果を期待しない」という意味もあります。手間がかかることも結果を求めず一生懸命に取り組む。精進料理は自然を畏（おそ）れ敬う人々の心を映し出し、食との向き合い方をあらためて感じさせてくれるものです。

近年、出羽三山の精進料理は、海外でも高く評価されています。その味からしみじみと感じられる風土や自然観が、人が根源的に持つ精神性と共鳴するのかもしれません。

大みそかから元旦にかけて夜を徹して行われる「松例祭」は、羽黒修験の「冬の峰」の満願の祭事。2人の山伏（松聖）が百日の行に励み、五穀豊穣を祈願する。



写真：五十嵐貞一

在来作物のかぶの多くは、山の伐採地を利用した「焼畑」で栽培されています。伐採した枝葉を燃やすことで発生する成分によって地力を高めるこの古来の農法は、植生を循環させ森林を再生させる働きも。鶴岡・庄内では国道345沿いの産地で今も続けられ「焼畑ロード」が形成されています。

かぶ漬け

藤沢かぶ

藤沢地区で、種を託された生産者が焼畑栽培を復活させた長かぶ。薄皮で甘みと辛味をバランスよく併せ持ちます。

田川かぶ

田川地区で明治期に栽培が始まったといわれます。パリッとした食感が特長の扁平型のかぶ。

温海かぶ

江戸時代から温海の一霞（ひとかすみ）地区に伝わる在来かぶ。果肉が緻密で、ほとんどが甘酢漬けに加工されます。

手打ちそば

越沢（こえさわ）三角そば

摩耶山の麓の越沢集落に伝わるそば。地元の「そば処 まやのやかた」で提供しています。

宝谷（ほうや）かぶ

宝谷地区に伝わる白かぶ。生では辛みがある。火を通すとホクホクの食感になり、独特の苦みがあるのが特徴。

もって菊（もってのほか）

山形県の秋の味覚。花弁が筒状の袋菊。香り良くシャキシャキの食感で、おひたしや酢の物などにして食べます。

おひたし

からとりいも

芋の部分をずいき、茎の部分をからとりと呼びます。茎を干した芋がらはお正月のお雑煮や納豆汁に欠かせません。

酢漬け

世代を超えて伝えられた種

在来作物

孟宗ごはん

月山筍（がっさんだけ）

月山の万年雪と豊富な腐葉土、湿度のある環境が、やわらかく甘く良質な月山筍を育てます。月山の雪がとける6〜7月が旬。

孟宗筍（もうそうだけ）

金峯山麓の湯田川、谷定、温海地区の早田（わさだ）などが名産地。採りたての新鮮なものはえぐみがなく、アク抜きをしなくても食べられます。

月山筍のみそ汁

だだちゃ豆

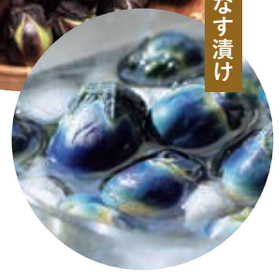
日本一おいしい枝豆といわれる鶴岡の名産。独特の甘みとうま味を持ち、7月から9月まで、さまざまな系統のおいしさが味わえます。

だだちゃ豆ごはん

白和え

庄内柿

「平核無（ひらたねなし）」という種のない渋柿の品種で、焼酎や炭酸ガスなどで渋抜きをすると、とろけるような甘さに。10月〜11月が旬。



なす漬け

民田（みんでん）なす

松尾芭蕉が「おくのほそ道」で訪れた際にこのなすを食べ「めずらしや 山をいで羽の初茄子」と詠んだとされます。歯切れのよい食感と実のしまりが特徴。

外内島（とのじま）きゅうり

薄皮で、水分が多くほろ苦い果肉は漬物や煮物にすると良食味に。100年ほど前から外内島地区で栽培されてきました。

鶴岡の郷土料理

土地のものをおいしく味わう、ふるさとの味。
一つ一つに風土の生活文化が感じられます。

サクラマスの
素焼き

口細カレイの
素焼き

ハタハタの
湯上げ

サクラマスのあんかけ

庄内の春祭りのごちそうに欠かせないサクラマス。脂がのってうま味のある身を素焼きや煮つけにする他に、甘じょっぱいあんをかけて味わうのが庄内の味。

だだちゃ豆の
みそ汁

しそ巻き

みそと砂糖、もち米で作ったタネを大葉で巻いて揚げた夏の味。サクッと揚がった大葉の衣と、甘じょっぱいみそが絶妙です。

孟宗汁（もうそう）

これを食べずして鶴岡の春は語れません。掘り立ての旬の孟宗をみそと酒粕で煮込む、素朴で親しみ深い味わいです。

麦切り

うどんより細く、ひやむぎより太いツルツル食感の麺で、冷たくして喉越しよく食べます。

なんぜんじ豆腐

お椀を返したような形で、大豆の味を感じるしっかり食感。名前は京都の南禅寺に由来するなど諸説。庄内の冷ややっこの定番です。

あけびの肉みそ詰め

あけびは中の白い果肉を食べるのが一般的ですが、庄内ではほろ苦い果皮もごちそう。甘めの肉みそと良く合います。

寒鱈汁（かんだら）

寒の入りの頃の真鱈を「寒鱈」といい、身もアラ（どんがら）も内臓も丸ごと味わいます。白子は「たつ」、肝は「あぶらわた」といって寒鱈汁では珍重されます。

鱈の子しょうゆ漬

芋煮

山形県の秋の風物詩、芋煮会。内陸地方は牛肉入りのしょうゆ味、庄内地方は豚肉入りのみそ味という地域色が。庄内は昔から養豚業がさかんなことがこの違いの背景にあるとみられます。

こづけ（子炒り）

鱈の子と糸こんにゃく（またはつきこんにゃく）を炒め煮にした、正月料理の定番。鱈の子のしょうゆ漬けもなじみ深い味です。

ごま豆腐のあんかけ

甘じょっぱいあんをかけるのは庄内ならでは。祭りや祝い事、仏事だけでなく普段から好んで食べる人も。手間をかけて作る、出羽三山の精進料理の一品。

納豆汁

12月9日の大黒様のお歳夜や、年越しにいただきます。納豆をすりつぶしてみそ汁に仕立て、芋がらやもだし（ナラタケ）などが入ります。

弁慶飯

米どころ庄内のおむすび。みその香ばしさと青菜漬が相性抜群です。なぜ弁慶飯？名前の由来は諸説あるようです。

しょうゆの実

米と大豆と小麦と種麹を原料とした発酵食品。しょうゆの醪（もろみ）を生かした万能調味料で、江戸時代から食べられていたといわれます。

つるおかおうち御膳
改訂令和4年版

2022年6月・鶴岡食文化創造都市推進協議会 刊

レシピサイトは
こちらから ▼

願いを込めた伝統の行事食

食の歳時記

季節の行事やお祝いなどハレの日の特別なごちそうは
土地の旬に願いや祈りを込めて味わう、四季鮮やかな日本らしい食文化です。
鶴岡にも人々の生活と結びついた、地域特有の料理が多く伝えられています。

正月【1月1日】

庄内のおせちは、黒豆や昆布巻きなどの他に、鱈の子の「こづけ」が欠かせません。雑煮は、西日本に多く見られる丸餅をしょうゆのすまし仕立てでいただきます。

正月膳の一例

〈一の膳〉
- ゆり根のあんかけ
- 煮しめ
- 鮭のみそ粕漬
- こづけ
- 雑煮餅
- はりはり大根

〈二の膳〉
- 黒豆煮
- 昆布巻き
- きんぴらごぼう
- からげ煮
- 赤こごみの炒め煮

桃の節句【3月3日または4月3日】

鶴岡の雛菓子

鶴岡では3月3日または4月3日に行います。昔は子どもたちが家々を巡って「お雛見」を楽しみました。（雛菓子→p18）

端午の節句【5月5日】

笹巻（ささまき）

全国的に「ちまき」といわれる笹巻は、端午の節句に手づくりをする風習があり、地域や家々で特色があります。（笹巻→p19）

お盆【7月または8月の13日～16日】

お膳の一例

- ご飯
- 漬物
- なんぜんじ豆腐
- 煮物
- ところてん
- 汁物（吸い物、すまし餅、八杯汁など）
- うちわ餅

蓮の葉などに餅をのせた「うちわ餅」やご先祖様を迎え送る「精霊馬」などを供えます。

田の神上げ【11月23日】

農耕儀礼の一つ。春に山から田におりた神は田の神となり、その年の稲作が終わると山にのぼって山の神になるとされます。田を守ってくださったことに感謝し、次の年の安全と豊作を願います。

田の神上げ献立の一例

- ご飯
- 酢の物（はららご（イクラ）なます）
- 餅（雑煮餅またはあんこ餅）
- 煮物（鮭と大根の煮付け）
- 柿の白和え
- 煮しめ

大黒様のお歳夜（としや）【12月9日】

庄内独自の行事。豆づくしの料理やハタハタなどを食べ、「まっか大根」をお供えして、翌年の豊穣や子孫繁栄を願います。

献立の一例

- 黒豆ご飯
- 納豆汁
- 黒豆なます
- ハタハタの田楽
- 焼き豆腐の田楽

まつりと食　黒川能

2月1日から2日にかけて、黒川地区では春日神社の例祭「王祇祭（おうぎさい）」が行われ、氏子（うじこ）が上座と下座に分かれて、夜を徹して「黒川能」を奉納します。王祇祭は別名「豆腐祭り」といい、「凍み豆腐」を食べるならわしが伝えられてきました。両座で食べ方が異なり、上座は温めた凍み豆腐をタレにつけ、下座は凍み豆腐に熱い汁をかけます。汁はどちらも地元の山椒がきいたしょうゆ味で、黒川ならではの味わいです。

（左）上座大人衆の膳　（右）下座大人衆の膳

写真：高木敏宏

食と生活文化
つるおか
伝統菓子

人生の節目や1年の行事、日々の暮らしを彩る「お菓子」。日本のお菓子の歴史は縄文時代までさかのぼり、以来、独自に発展して季節や歴史を感じるものから、その土地で愛されてきたものまでさまざまな、おいしい和菓子が生まれました。鶴岡にも、雄大な自然と四季、そこに育まれた人の営みと歴史を形にした「つるおか伝統菓子」が伝えられています。

雛菓子

鶴岡の雛菓子は、盛菓子と生菓子に大きく分けられ盛菓子はお多福や鯛、筍などの打ち菓子(落雁)と波型などのあめ細工を盛りつけたもの。生菓子は鯛やサクラマス、庄内柿や民田なす、温海かぶなどをかたどった練り切りで、いずれも菓子店それぞれの職人技が光り、雛段を華やかに彩ります。

笹巻

鶴岡の笹巻は灰汁(あく)を使うのが特徴。灰汁水にひたしたもち米を笹の葉で巻いて煮ると、黄色く色づきプルンとした食感に。端午の節句の伝統食でもあり、木灰と笹の防腐作用を生かした保存食として重宝してきました。地域や家庭によって形状も巻き方も様々で、灰汁を使わない白い笹巻もあり、多様性に富んでいることも特徴です。

とちもち

山間の地区ではとちの木から実を採集し、食用とするために木灰を活用してアク抜きをし、「とちもち」を作ってきました。とちの実のアク抜きは、水さらし、乾燥、皮むきなどいくつもの工程を手間と時間を要します。手間と時間をかけて作られる、木灰を利用する食文化を今に伝える伝統菓子です。

おきつねはん（きつねめん）

江戸時代、庄内藩主の転封(国替え)事件の折り、領内の農民らがそれを阻み、藩主が「お居成り」になったことから「稲荷」にちなんで、菓子店がきつねの面の打ち菓子を作り、藩主に献上したのが始まりと言われます。

下げ菓子

庄内の盆菓子は“食べない”もなか生地の菓子で、仏壇やお墓に下げてお供えます。

切り山椒

12月17日、観音様のお歳夜にあたる七日町観音堂の例祭「だるま市」。その時季に作られる山椒が香る餅菓子で、新年の幸せを願う縁起物です。

からからせんべい

せんべいの中におもちゃが入った鶴岡みやげの代表格。おまけ入りのお菓子は江戸時代から各地にありましたが、三角形は鶴岡ならでは。お菓子の楽しみを形にした、菓子職人の想いが伝わる郷土菓子。

元禄もち

あつみ温泉の名物で、江戸時代の元禄模様(市松模様)を模した餅菓子。温泉街の旅館や菓子店で販売しています。

食と生活文化

酒どころと テロワール

おいしい米と水があり、優れた造り手がいて醸される日本酒。そして、ブドウが育つ環境を映し出すワイン。どちらも「酒どころ」や「テロワール」という言葉が意味する“その土地の個性”を色濃く表すものです。山形県は産地の特色があり、国税庁が定める生産基準を満たしていることから日本酒、ワインともに「地理的表示：GI(Geographical Indication)」が認められ、“山形”ブランドは国内外への知名度の高まりが期待されています。

米どころ、酒どころ —日本酒—

鶴岡には創業100年を超える7つの蔵があり、1つ1つの蔵の酒は酒質に富んで、1年を通して多種多彩な地酒を楽しむことができます。酒造りの源となる米と水、寒造りに適した厳しい冬、そうした自然の産物に人が手を添えて、美酒の文化が磨かれてきました。少量仕込みで丁寧な造りを続ける蔵、米を磨いた吟醸造りを得意とする蔵、生酛（きもと）など古式の造りを大切にする蔵など7蔵それぞれの持ち味があります。令和4酒造年度の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所主催）では山形県が金賞を最多受賞。山形・庄内の地酒は、この風土そのままの美しい味わいが特徴です。

㈱渡會本店 —— 出羽ノ雪、和田来 など
加藤嘉八郎酒造㈱ – 大山、十水 など
冨士酒造㈱ —— 栄光冨士、古酒屋のひとりよがり など
羽根田㈱ —— 羽前白梅、俵雪 など
竹の露㈾ —— 竹の露、白露垂珠 など
亀の井酒造㈱ —— 亀の井、くどき上手 など
奥羽自慢㈱ —— 奥羽自慢、吾有事

風と土、人とぶどう —ワイン—

鶴岡にはワイナリーが3つあります。朝日地区のヤマブドウを原料に約40年前から醸造を始めた「月山ワイン」、松ヶ岡の開墾の歴史に新たにブドウの樹を植えた「ピノ・コッリーナ」、櫛引地区の酒蔵が日本酒の醸造技術を生かしてつくる「HOCCA（ホッカ）」と、個性豊かなワインが揃います。ブドウ栽培には気候や日照時間、土壌など環境が影響しますが、庄内は年間の日照時間は少ないものの、ブドウの生育・熟成期間の気温や日当たりは良好で、四季がはっきりして一日の寒暖差が大きい環境が良質のブドウを育てます。そこに造り手の技術やセンスが加わって、独自のテロワールを形成しています。

〈写真左から〉
月山ワイン
（庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン山ぶどう研究所）
HOCCA～ホッカワイナリー～
（奥羽自慢株式会社）
ピノ・コッリーナ ファームガーデン＆ワイナリー松ヶ岡
（エルサンワイナリー松ヶ岡）

topics

01 学校給食発祥の地

明治22(1889)年、鶴岡町(当時)の各寺院が宗派を越えて協力し合い、貧しい子どもたちへの教育の場として大督寺(現家中新町)に「私立忠愛小学校」を開きました。子どもたちの多くはお弁当を持ってくることができず、僧侶たちは托鉢をして資金を集め、昼食を提供したのが学校給食の発祥とされています。献立は、おにぎり2個、塩引き鮭一切れ、煮びたし。明治30年に忠愛小学校が火事で焼失した後も、僧侶は托鉢をして子どもたちの給食や勉強道具などを調達し、昭和20年まで続いたと伝えられています。そうした慈しみの心をもち、給食を食べられることに感謝する心を忘れないよう、今も年に1度、当時の献立を再現した「おにぎり給食」を行っています。

(上)
大督寺「学校給食発祥の地 記念碑」
(下)
当時の献立を再現した「おにぎり給食」

02 フルーツタウン

櫛引地域は古くから果樹栽培がさかんで、庄内のフルーツタウンとして親しまれてきました。この地域は1日の寒暖の差が大きく、夏の気温が高く、水はけの良い土壌であるなど果物の栽培に適した条件がそろい、初夏はサクランボ、夏はメロン、秋はブドウ、リンゴ、和梨、洋梨、庄内柿など、山形県でも有数の多品種栽培を誇ります。果物の収穫体験が楽しめる観光果樹園があり、「産直あぐり」内の観光果樹園案内所で紹介しています。

くしびき
フルーツ日記
SNS

03 鶴岡ふうどガイド

鶴岡ふうどガイド
Tsuruoka Fudo Guide

「ふうど」は、"FOOD"と"風土"の2つの意味があります。鶴岡で食べる一皿には、おいしさだけではなく、食材や料理の背景にある歴史や風土、人々の思いなどそれぞれのストーリーがあり、そんな食の魅力を伝えるガイドとして鶴岡ふうどガイドは誕生しました。

鶴岡の「食文化」を題材に、体験観光や講座の企画、視察の対応などの要望に対応し、総合的に「食」の案内をしています。地域に根差すガイドだからこそ可能な、「学ぶ」「食べる」「楽しむ」特別な体験を提供しています。

- **地域の食文化と観光客(人)をつなぐ**
- **食で人と人をつなぐ**
- **食文化を未来につなぐ(観光による継承)**

温海カブ収穫体験の様子

観光客を案内

https://tsuruoka-fudo-guide.com/

04 ユネスコ創造都市ネットワーク

ユネスコ創造都市ネットワークは、ユネスコ(国際連合教育科学文化機関)が、2004年に創設した制度です。独自の文化を持ち、その文化と産業を結び付けて新しい価値を生み出し、地域活性化を図っている都市が認定されます。世界の加盟都市は90か国以上、約300都市で、7分野(文学、映画、音楽、デザイン、クラフト&フォークアート、メディアアート、食文化)のいずれかに分類されています。鶴岡市は2014年に「食文化」の分野で、国内でいち早く加盟しました。現在は、国内外の都市とのパートナーシップのもと、創造的な産業の創出に取り組み、地域経済や学術文化の振興、発展を図っています。

ネットワークを活用したスペイン・ビルバオとの相互交流

食文化都市のタイ・プーケットでの料理人交流

ウェブサイト　Instagram　X（旧Twitter）　Facebook　YouTube

編　集　鶴岡食文化創造都市推進協議会
（鶴岡市企画部食文化創造都市推進課内）
〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9番25号
発行元　鶴岡食文化創造都市推進協議会
発行日　2024年3月