

# 鶴岡食文化創造都市推進プランの概要

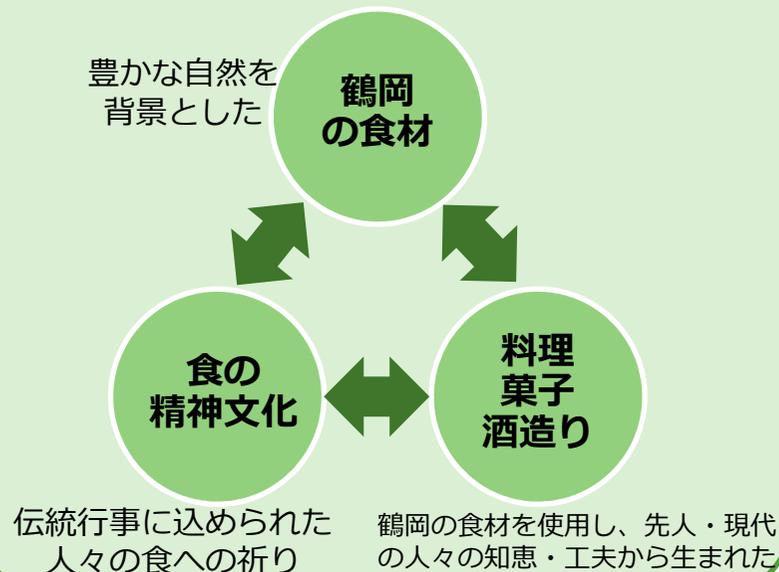
## ○鶴岡食文化創造都市推進プランの策定の目的

ユネスコ食文化創造都市認定後、市民に対して今後の食文化創造都市としての取組み方針を示し、市民、事業者、関係団体、行政が一体となって、鶴岡の食文化を生かしたまちづくりの推進を図ることを目的とする。

### 鶴岡の食文化とは

- 山・平野・川・海と変化に富む地形と豊かな四季により育まれる『**鶴岡の食材**』
- 鶴岡の食材をふんだんに使用し、先人の知恵や努力による継承と現代の人々の創意工夫から生まれた鶴岡ならではの『**料理・菓子・酒造り**』
- 地域の伝統行事等に入れられた人々の食への祈り『**食の精神文化**』

市民の生活に深く関わりもつ鶴岡の食文化



### ユネスコ認定の意義

- 多様な食材、料理、食への精神性など、鶴岡の食文化の価値をユネスコが高く評価
- 鶴岡の食文化を生かし、都市の持続的な発展の成功モデルとなることへの期待
- 市民が自信と確信をもって鶴岡の素晴らしい食文化を発信し、発展させ、次世代へ継承していくことへの願い

### ユネスコ認定

鶴岡食文化の価値認定

都市発展の成功モデルを期待

市民の自信と行動喚起

『ユネスコ』  
↓  
『鶴岡市民への期待・応援』

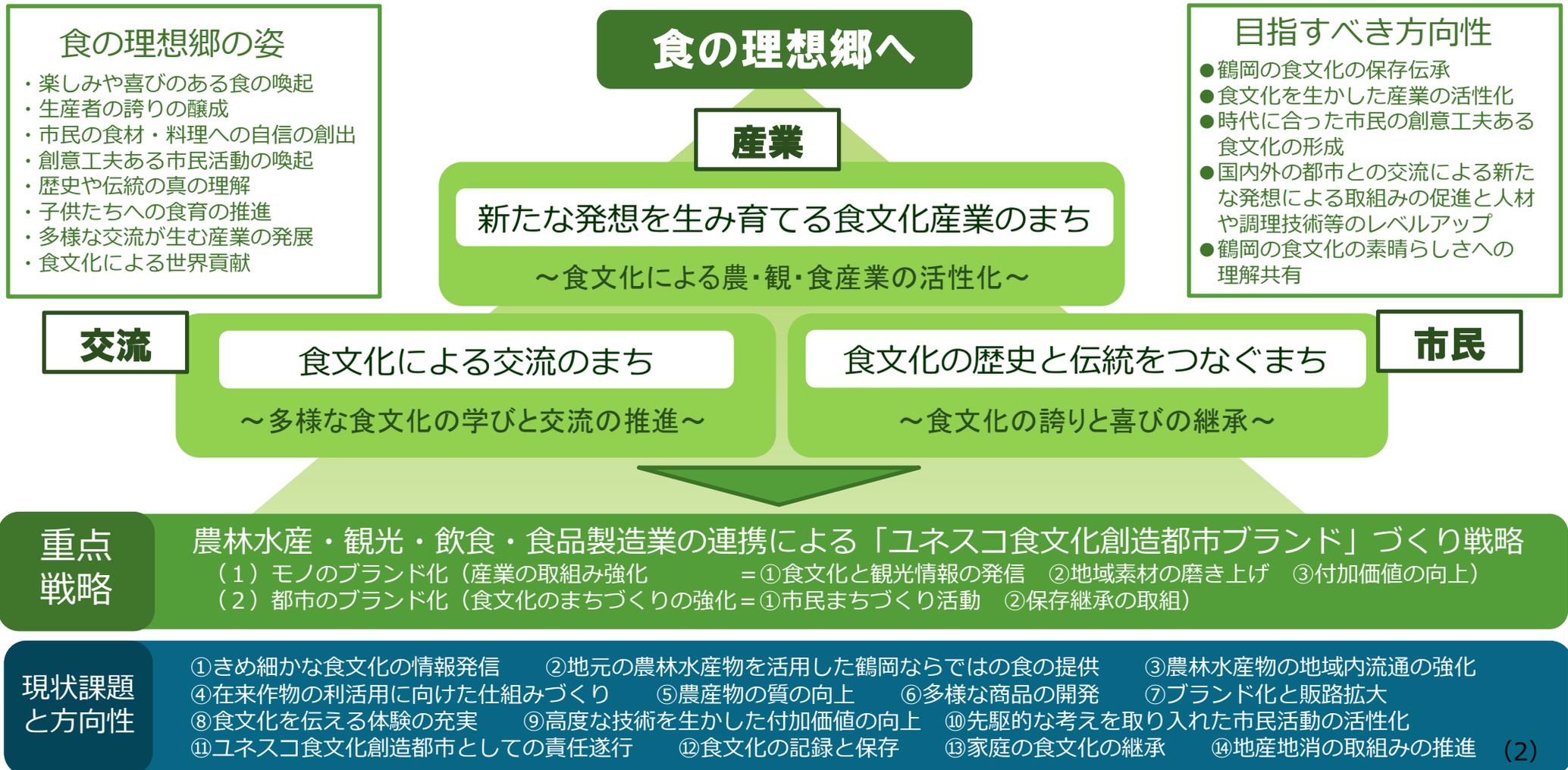
# ユネスコ食文化創造都市の基本理念と目標・重点戦略



## ○ユネスコ食文化創造都市・鶴岡の取組み方針

ユネスコ食文化創造都市として、市民の誇りと喜びである食文化の保存継承、鶴岡の農林水産物を活用した食文化産業の振興、国内外の都市との交流を生かした市民活動を促進し、基本理念「食の理想郷」を目指し、食文化による地域の活性化を図る。

○計画期間 5年間(H29～H33) ※基本指針部分は平成31年度に見直し、実施計画部分は毎年度見直し



# 農林水産・観光・飲食・食品製造業の連携による 「ユネスコ食文化創造都市ブランド」づくり戦略イメージ

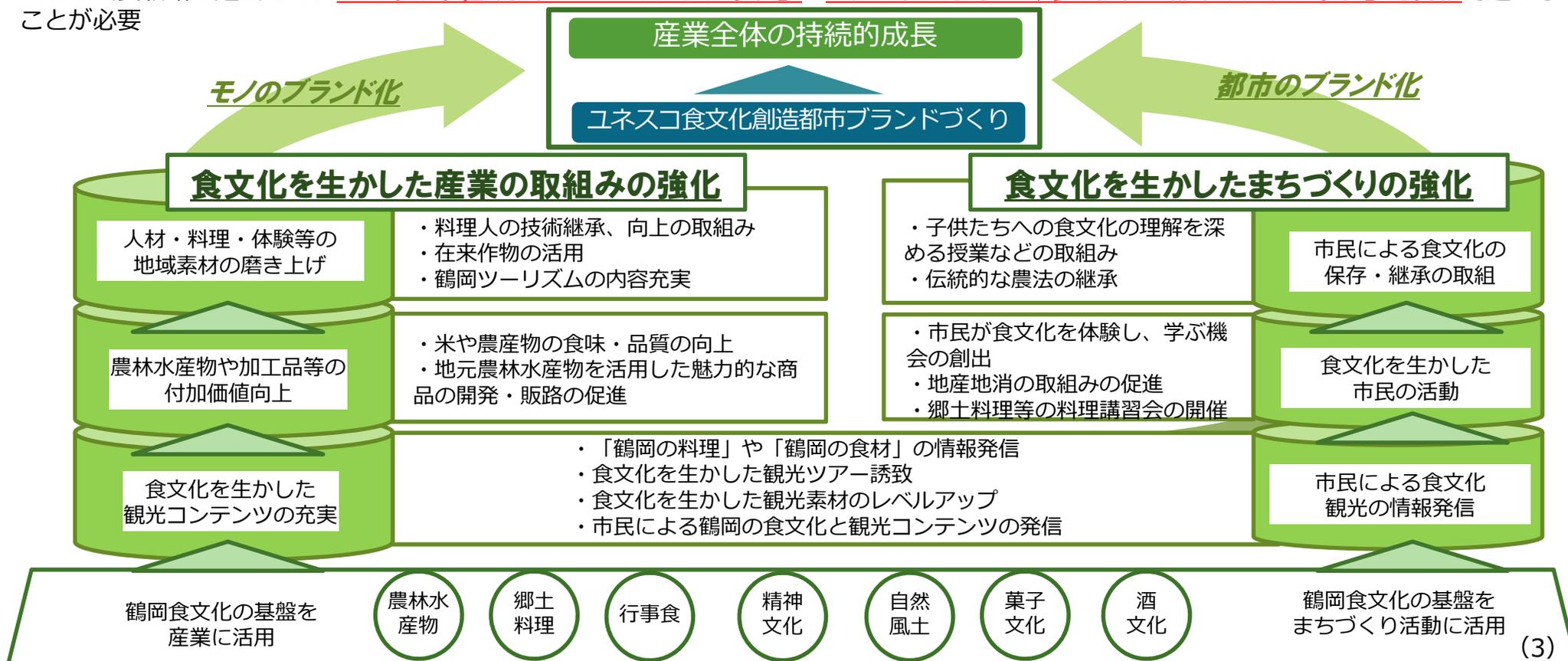


## ○成長戦略の方向性

ユネスコ食文化創造都市として都市ブランド化を図り、**食文化を生かした観光誘客**により、農林水産業、観光業、飲食業、食品製造業などの食関連産業全体の活性化と好循環を実現

## ○取組みの考え方

- モノのブランド化 → ①ユネスコ食文化創造都市としての料理・食材をブランド化し情報発信  
②ブランドの深化のためには、「地域素材の磨き上げ」「付加価値の向上」=**レベルアップを図り**、観光客に驚きや感動を与えるなど満足度を高め、観光客の**期待に応える**ことが必要
  - 都市のブランド化 → 食文化のまちとしての気運醸成（市民参画の促進＝市民のまちづくり活動、保存継承の取組みの促進）
- ※この成長戦略の達成には、**「産業の取組み強化＝モノのブランド化」と「食文化のまちづくりの強化＝都市のブランド化」を両輪**で進めることが必要





# 鶴岡食文化創造都市推進プランにおける取組みの目標数値

取組みの目標を測定する指標（KPI）を設定し、この目標達成に向けた取組みを推進します。

数値目標	基準値	評価指標(KPI)
外国人延べ宿泊者数	(平成27年度) 4,948人/年	(平成31年度) 4万人/年
本市観光客数	(平成27年度) 698万人/年	(平成31年度) 750万人/年
観光連盟ホームページアクセス数	(平成27年度) 31.5万件/年	(平成31年度) 100万件/年
農商工観連携事業による地元企業と生産者との異業種連携件数	(平成28年度) -	(平成31年度) 5件/年
GI制度登録数	(平成28年度) -	(平成31年度) 2件
有機栽培、特別栽培の水稲作付割合	(平成28年度) 36.6%	(平成30年度) 50%
「食のフィールドスタディ」等により開発した核となる食文化体験プログラム数	(平成28年度) -	(平成30年度) 10件

# 鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本体系図

## 鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本体系図

基本目標	推進施策	具体的な事業	頁	基本目標	推進施策	具体的な事業	頁			
I 新たな発想を生み育てる食文化産業のまち 食文化にみる農・観・食産業の活性化	「豊産し豊村水産・観光・飲食・食品製造業の連携推進」の「ユネスコ食文化創造都市プラン」の構築	推進施策1-1 食文化を生かした観光誘客の推進	①対象市場に向けた情報発信・プロモーションの展開	P27	II 食文化による交流の学び	推進施策2-1 食の専門機関との戦略的連携	①食のフィールドスタディの実施	P56		
			②滞在コンテンツの充実・強化	P29			②食文化カンファレンスの開催	P58		
			③受入環境の整備	P31			③食文化アカデミーの検討	P59		
			④地域取組体制の構築	P33			推進施策2-2 ユネスコ創造都市ネットワークとの連携・交流	①創造都市の分野を超えた横断的連携	P60	
		推進施策1-2 質や美味しさなど農林水産物の品質向上	①米の品質と食味向上	P34		②UCCN・CCNJとの連携と交流		P62		
			②環境保全型農業の推進	P35		III 食文化の歴史と伝統をつなぐ	推進施策3-1 食文化の歴史・伝統の保存と発信	①食文化の記録保存と発信	P63	
		③認証制度の活用	P37	②地域リポーターの活動の推進				P64		
		推進施策1-3 地元旅館、飲食業、食品製造業への安定供給	①地元旅館、飲食業、食品製造業への供給体制の強化	P39		③食文化HPの管理	P65	推進施策3-2 食文化の理解促進と家庭に伝わる食文化の継承	①食文化の日の制定	P66
			②地元食材を活用したプロジェクトの展開	P41			②郷土料理などの料理講習会の開催		P67	
		推進施策1-4 食文化を生かした商品の付加価値向上と販路拡大	①農林水産物のブランド化の推進	P42		③食育・地産地消の取組みの推進	P68	④市民団体・学校・企業等への食文化の啓発活動	P71	
			②多様な連携による付加価値の高い商品開発	P45						
			③農林水産物や加工品の販路の拡大	P47						
			④農林水産物や加工品の成分分析	P51						
		推進施策1-5 鶴岡ガストロノミーフィールドミュージアム構想の推進と人材の育成	①鶴岡ツーリズムの推進と食と風土の祭典の開催	P52						
			②鶴岡ふうどガイドの養成	P54						
			③料理人の高度化支援	P55						

# 鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本目標別の主な事業

## ○基本目標別の具体的事業の一覧

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～

### I 食文化を生かした観光誘客の推進

#### (1) 対象市場に向けた情報発信・プロモーションの展開

- ・飲食店の観光情報充実、英語ウェブサイト更新
- ・大手グルメ情報サイトによる発信強化
- ・海外メディア招聘のファムトリップの開催、

#### (2) 滞在コンテンツの充実・強化

- ・鶴岡旬御膳の充実とリニューアル
- ・庄内酒まつりなどの食の祭典の開催

#### (3) 受け入れ環境の整備

- ・マリカ1階の総合的情報発信拠点の整備
- ・無料wifi導入、二次交通の充実

#### (4) 地域取組体制の構築

- ・情報分析、プロモーション、コンテンツの磨き上げ、旅行商品造成を一元的に行う法人「鶴岡型DMO」の設立

### II 質や美味しさなど農林水産物の品質向上

#### (1) 米の品質と食味向上

- ・実証圃などの設置による良質米の生産推進

#### (2) 環境保全型農業の推進

- ・環境保全型農業の取組み強化

#### (3) 認証制度の活用

- ・GI制度導入によるブランド化の強化及びオリンピックへの食材提供を視野に入れたGAP認証取得の推進

### III 地元旅館、飲食業、食品製造業への安定供給

#### (1) 地元旅館、飲食業、食品製造業への供給体制の強化

- ・農林水産物の需要調査とマッチング機会の創出、小ロット流通体制の構築
- ・旬の魚フェア開催による魚介類の供給体制の確保

#### (2) 地元食材を活用したプロジェクトの展開

- ・そばプロジェクト、漬物プロジェクト、メロン・庄内柿スイーツプロジェクトなど地元食材の供給・活用・消費拡大に向けたプロジェクトの実施

### IV 食文化を生かした商品の付加価値向上と販路拡大

#### (1) 農林水産物のブランド化の推進

- ・米や在来作物、トラフグ、マダイ等のブランド化

#### (2) 多様な連携による付加価値の高い商品開発

- ・新商品開発を促進する補助金による支援

#### (3) 農林水産物や加工品の販路や消費の拡大

- ・食関連販路開拓支援事業補助金による商談会参加への支援、食の手帳(仮称)ガイドブック等の制作

#### (4) 農林水産物や加工品の成分解析

- ・学術機関の技術を活用した解析と付加価値向上

### V 鶴岡ガストロノミーフィールドミュージアム構想の推進と人材の育成

#### (1) 鶴岡ツーリズムの推進と食と風土の祭典の開催

- ・鶴岡ツーリズム推進と食と風土の祭典の開催

#### (2) つるおかふうどガイドの養成

- ・鶴岡の食文化を案内できるガイド養成と資質向上

#### (3) 料理人の高度化支援

- ・料理人育成講座の開催

## ○基本目標別の具体的事業の一覧

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～

### I 食の専門機関との戦略的連携

- (1) 食のフィールドスタディツアーの実施
  - ・イタリア食科学大学の教授、学生等による食のフィールドスタディの開催
  - ・昭和女子大との連携による食文化ツーリズム等の開発
- (2) 食文化カンファレンスの開催
  - ・イタリア食科学大学や世界的に活躍する専門家を招聘した国際カンファレンスの開催
- (3) 食文化アカデミーの検討
  - ・イタリア食科学大学との戦略的連携
  - ・世界的視野での食文化アカデミーの検討

### II ユネスコ創造都市ネットワークとの連携・交流

- (1) 創造都市の分野を越えた横断的連携
  - ・ユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野以外との横断的連携によるフードデザイン等への市民活動の展開促進
- (2) UCCN(ユネスコ創造都市ネットワーク)・CCNJ(創造都市ネットワーク日本)との連携・交流
  - ・UCCNやCCNJの活動への参画

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～

### I 食文化の歴史・伝統の保存と発信

- (1) 食文化の記録保存と発信
  - ・市民参画による貴重な食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催と食文化映像の制作、活用
- (2) 地域リポーターの活動の推進
  - ・古くから残る伝統的な食文化の復活と継承など、女性視点での発信するリポーター活動の展開
- (3) 食文化ホームページの管理
  - 鶴岡食文化の歴史や郷土料理等のレシピを紹介するホームページの管理

### II 食文化の理解促進と家庭に伝わる食文化の継承

- (1) 食文化の日の制定
  - ・市民が食文化への理解を深めることを目的とした食文化の日の制定
- (2) 郷土料理などの料理講習会の開催
  - ・郷土料理や行事食等をテーマとした料理講習会の開催
- (3) 食育・地産地消の取組みの推進
  - ・子供達への食文化理解活動の展開や学校給食での地産地消の推進
- (4) 市民団体・学校・企業等への食文化活動の啓発活動
  - ・小中高校、観光に携わる企業等に対しての食文化理解の促進