

(別紙様式5)

令和8年度  
「SAVOR JAPAN」取組計画書  
(概要版)

実行組織：鶴岡食文化創造都市推進協議会

# 「SAVOR JAPAN」取組計画書(概要版)

## ビジョン・目標

### ユネスコ食文化創造都市で体感する食と風土

#### 【ビジョン】

「食と精神文化、自然風土が一体となった食文化体験を提供する滞在型ガストロノミー地域」

#### 【5か年計画概要】

豊かな自然環境がもたらす多様な農水産物に恵まれた鶴岡市は、特色ある食文化が評価され、日本で初めてユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野への加盟が認められた都市である。

鶴岡市では、食と食文化の価値・魅力を国内外に発信するとともに、若手料理人や鶴岡の食と食文化を案内する「鶴岡ふうどガイド」等の人材育成、着地型旅行商品の開発・販売促進など、様々な取組を展開してきたが、ガストロノミーツーリズムの推進を主軸に捉えた場合、体験プログラムの受入環境や、インバウンドを意識した体験コンテンツの種類は十分に豊富とは言えない状況にある。

本計画では、これまでの取組をさらに発展させ、多くの人々が鶴岡の食文化を「体験できる」環境の整備を進めるとともに、教育・研究・体験など多様な交流の促進を図り、鶴岡市を「食と精神文化、自然風土が一体となった食文化体験を提供する滞在型ガストロノミー地域」として確立することをビジョンとして、生産現場や精神文化、季節の営みと結びついた体験を通じ、来訪者が地域の暮らしと価値観を理解できる地域づくりを目指す。

#### 【地域の課題】

- ①農林水産業における担い手の育成と複合経営の強化
- ②在来作物の優良種の継承
- ③水産物の安定供給と漁村の活性化
- ④宿泊施設や飲食店との連携
- ⑤市民参画と企業協力の推進
- ⑥外国人受入れの支援
- ⑦伝統文化の継承と実践

#### 【課題に対する施策】

- ①新規就農者を含めた担い手の育成・確保のための鶴岡市立農業経営者育成学校(R2開校)の運営。JA等と連携した枝豆(ただちゃ豆等)やねぎなど園芸作物の生産振興や、ハウス・機械などの整備・導入支援。
- ②在来作物の保存・継承に関する実態調査。生産者や生産量確保のための生産振興活動に対する助成支援と、優良種の継承・生産拡大。
- ③ブランド魚の創出や漁業者による蓄養等への支援。子ども向け出前教室の実施。イベントや漁業・漁村体験支援など観光業との連携。
- ④宿泊施設や飲食店での鶴岡産食材の利用及び郷土料理提供の促進。料理人と生産者のマッチングによる在来作物の需要創出支援。
- ⑤「鶴岡ふうどガイド」や市内の生産者、飲食店、観光業者等との連携・協力による体験プログラムなどの受入れ体制の整備や住民参加型のガストロノミーツーリズムの体験コンテンツの造成。
- ⑥農家民宿や飲食店向けの研修や各種ガイドの育成とレベルアップ。多言語表記等による滞在環境の整備・充実。
- ⑦小中学校等における食と食文化の体験学習「鶴岡型ESD」の普及促進やSNS等での発信を見据えたプロモーション動画の制作。

#### 【ターゲット国】

欧米豪

#### 【ターゲット国選定理由】

出羽三山に代表される鶴岡市の精神文化に関心が高く親和性が高い。継続して積極的な誘客事業と情報発信を実施している対象国(地域)であり、鶴岡市を来訪する欧米豪の旅行者は県内他地域と比較して多いことから、取組の効果が得られやすい。

#### 【KPI】

対象地域の外国人延べ宿泊者数

令和12年度:8,600人

#### 【KPI根拠】

令和12年度には約21,500人の外国人宿泊者数を確保する目標に対して、欧米豪の旅行者の割合を5年間で40%に引き上げることを目指し8,600人泊を目標とした。

# 「SAVOR JAPAN」取組計画書(概要版)

## 食、農林水産業、地域資源

### 【料理名 出羽三山の精進料理】



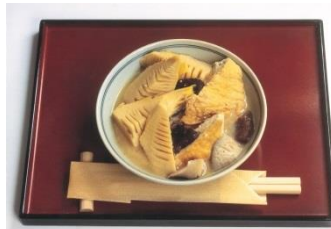
#### 【主な食材】

米、ゴマ、油揚げ、月山筍、ゼンマイ、ミズ、ワラビ等山菜類、舞茸、シイタケ、ナメコ等キノコ類、蒾の薑、赤カブ、菊等旬の物

#### 【食材の地域内自給率】

95%

### 【料理名 孟宗汁】



#### 【主な食材】

孟宗、油揚げ、シイタケ

#### 【食材の地域内自給率】

75%

### 【料理名 寒鰯汁】



#### 【主な食材】

真鰯、豆腐、長ネギ、岩のり

#### 【食材の地域内自給率】

85%

### 【料理名 だだちゃ豆 茹でたもの】



#### 【主な食材】

だだちゃ豆

#### 【食材の地域内自給率】

100%

### 【料理名 漬物 赤カブの甘酢漬け】



#### 【主な食材】

在来作物(温海かぶ、田川かぶ、藤沢かぶ)

#### 【食材の地域内自給率】

100%

### 【地域の食と関連性のある地域資源】

品種改良による「つや姫」や「雪若丸」などの誕生の地。



日本有数の穀倉地帯「庄内平野」

「温海かぶ」等は伝統的な焼畑農法で無農薬で栽培されている。林業のサイクルに添った環境保全型農業である。



山の斜面での焼畑農法

「生きた文化財」と言われる在来作物が6種類継承されている。日本一おいしい枝豆の王様だだちゃ豆もその一つ。



ブランドとなっているだだちゃ豆ほ場

砂丘メロンや庄内柿、さくらんぼ、ブルーベリー、ブドウ、梨、ラフランスなど豊富な果物を栽培。



庄内柿

約130種類の多様な魚介類が水揚げされており、ブランド化の取組が進められている。



令和元年にブランド化された庄内北前ガニ

古くからの行事食が家庭で継承されてきた。



大黒様のお歳夜のお膳

木灰をアク抜きや保存に利用する伝統文化がある。



文化庁「100年フード」に認定された笹巻

- ・農家民宿4件
- ・産直施設10件
- ・日本酒酒造7件
- ・ワイン蔵3件



農家民宿での食事

# 「SAVOR JAPAN」取組計画書(概要版)

## 周遊ルート

### 【その他地域資源】

旧庄内藩ゆかり地の歴史と文化  
旧庄内藩藩校致道館

魅力あふれる多様な宿泊施設  
4つの国民保養温泉地、  
羽黒地区の宿坊、農家・漁家民宿など

クラゲ展示種類数世界一  
加茂水族館



日本最多タイ 3つの日本遺産

出羽三山「生まれかわりの旅」



サムライゆかりのシルク



山岳信仰と豊かな自然をいかした  
アドベンチャートラベル  
六十里越街道歩き



### 【周遊ルート】

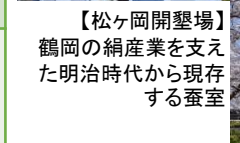
推奨  
ルート

出羽三山の信仰と原風景が織りなす、食のつるおかを体感する旅

	行程	オプション
1 日目	<b>■城下町散策</b> ○庄内藩藩主酒井家ゆかりの地の散策 ○市内飲食店での郷土料理、行事食 <温泉旅館泊>	<通年> ○鶴岡雛菓子づくり○御殿まりづくり○絵ろうそく絵付け○酒蔵見学○つけもの蔵見学
2 日目	<b>■松ヶ岡開墾場</b> ○日本遺産「サムライゆかりのシルク」を学ぶ、体験 ○地元産ワインと地元産の食材のコース料理 <温泉旅館泊>	<通年> ○陶芸体験○クラフト体験
3 日目	<b>■出羽三山</b> ○日本遺産「出羽三山 生まれかわりの旅」 生まれかわりのはじまりの山を体験 ○出羽三山の精進料理 <羽黒山斎館・宿坊泊>	<通年> ○黄金堂参拝○手向地区散策○玉川寺 <滞在を延長して> ○2泊3日の山伏修行体験(※時期等要問合せ)
4 日目	<b>■農村・漁村</b> ○農村・漁村の暮らし、アクティビティを体験 ○採れたての食材による料理 <農家民宿・漁家民宿>	<通年> ○加茂水族館○わら細工づくり○しな織り ○月山ワイン蔵見学○農産物直売所見学 ○とちもちづくり体験
5 日目	<b>■「生きた文化財」在来作物</b> ○収穫体験(旬の食文化体験) ○地元食材のフルコース	



城下町エリア  
【致道博物館】  
国指定重要文化財の博物館



【松ヶ岡開墾場】  
鶴岡の絹産業を支えた明治時代から現存する蚕室



【羽黒山】  
国宝五重塔と山伏修行秋の峰入り



【精進料理】  
修験道の山伏たちが伝承した

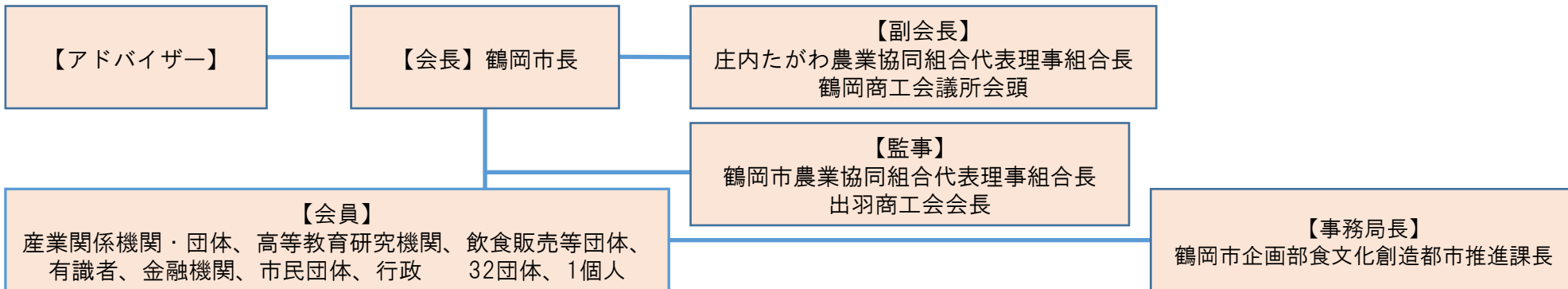


【収穫体験】  
鶴岡に多くの種が残っている在来作物の収穫体験

# 「SAVOR JAPAN」取組計画書(概要版)

## 実行組織

### 【実行組織の体制】 鶴岡市食文化創造都市推進協議会



### 【品質の維持・向上を確保するための体制】

#### ○原種を守る取組

在来作物である鶴岡産農産物のトップブランド「だだちゃ豆」の種子は基本的に自家採種であり、代々受け継いでいる。JA出荷の生産者においては、JAだだちゃ豆専門部会の管理の下で原原種を作り、採取ほ場を指定して種子を生産している。また、山形大学農学部山形在来作物系統保存センターなどで、在来作物の調査、保存、栽培研究を行っている。

#### ○水産物の鮮度保持の取組

漁獲物の付加価値向上と安定出荷のため、県と連携して海水冷却装置等の導入や、蓄養などへの支援に取り組んでいる。このほか、県漁協、漁業者、料理人などとも連携して、ブランド魚の創出、高品質化や安定出荷に向けた技術開発にも取り組んでいる。

#### ○料理の技術向上

市内の若手料理人向けの料理大会や育成講座の実施、資格取得のための費用の助成、ユネスコ創造都市への派遣など、料理技術の向上と自己研鑽を図る取組を進めている。

### 【人材の育成・確保するための体制】

#### ○担い手の育成確保

持続的な農業生産のため、「地域定住農業者育成コンソーシアム」の設立や鶴岡市立農業経営者育成学校「SEADS(シーズ)」の運営など、新規就農者を含めた担い手育成確保のための取組を地域を挙げて実施している。

#### ○精進料理の伝承

宿坊などの経営者グループが主体的に行っている出羽三山精進料理プロジェクトにおいて、精進料理の提供や地域の食文化、料理人の技術向上に関する勉強会を行っている。

#### ○「鶴岡ふうどガイド」の育成

鶴岡の食の魅力やその背景にある歴史・文化を紹介する「鶴岡ふうどガイド」の養成・レベルアップや、鶴岡の食文化を題材にした体験観光や講座、旅行代理店と連携したツアー造成を行うなどの企画力向上に加え、英語対応可能なふうどガイドの育成も図っている。

#### ○庄内浜文化伝道師による魚食文化の普及・継承

山形県では、庄内浜で水揚げされる魚の料理方法や浜の文化を伝えられる漁業者・料理人・鮮魚店等を「庄内浜文化伝道師」に認定している。「庄内浜文化伝道師」は、鶴岡市が実施する出前教室などの講師を務めるほか、webでのレシピ公開、動画配信を実施し、魚食文化の普及・継承に取り組んでいる。

# 「SAVOR JAPAN」取組計画書(概要版)

## 5ヵ年計画

### 【令和8年度計画】

- 1 人材育成
  - ①鶴岡ふうどガイドや多言語対応観光ガイドの育成
  - ②飲食店等を対象とするインバウンド対応研修会の開催
- 2 在来作物
  - ①在来作物の保存、継承、活用に関する実態調査
  - ②補助金等による生産振興支援
  - ③在来作物の需要創出に向けた飲食店等とのマッチング
- 3 情報発信
  - ①市やDEGAM鶴岡(DMO)のHPやSNSによる外国語での観光情報の発信
  - ②観光施設等のHPやYouTubeによる多言語情報発信の促進
  - ③関係機関と連携したモニターツアーの実施
  - ④プロモーション動画の制作とSNS等を活用した情報発信
  - ⑤ユネスコ創造都市ネットワーク加盟都市を通じた情報発信
  - ⑥食イベントカレンダーの制作
- 4 多言語・文化対応
  - ①洋式トイレの普及
- 5 2次交通の充実
  - ①多言語予約システムの構築
- 6 市民参加
  - ①食文化体験マルシェの実施
  - ②国内外の料理人招聘による市民向け食文化交流イベントの開催
  - ③小中学校等での食育教室の実施

### 【令和9年度～令和12年度計画】 ※令和8年度計画の取組に加え、以下の1～6の取組を計画

- 1 コンテンツ整備
  - ①食文化体験コンテンツ開発に関する調査、検討
  - ②インバウンド向けガストロノミーツーリズムのプログラム造成
- 2 人材育成
  - ①インバウンド対応に向けた「やさしい日本語」研修会
- 3 周遊性の向上
  - ①交通や周遊に関する実態調査の実施
- 4 多言語・文化対応
  - ①交通機関の案内や観光施設等の案内・解説の多言語化整備
- 5 利便性の向上
  - ①キャッシュレス対応の普及
- 6 安全対策
  - ①登山道や散策道における安全対策にかかる多言語表示

### 【中間目標】

地域の食文化資源が持続的に観光・産業振興へ結び付く基盤を構築する