

特別
企画

鼓童ワン・アース・ツアー2024
×和食展コラボイベント

5/18
(土)

荘銀タクト鶴岡で開催される「鼓童ワン・アース・ツアー2024」と特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」とのコラボイベントを開催します！

〔時〕 12:30～17:00
〔場〕 荘銀タクト鶴岡（鶴岡市馬場町11-61）
〔対〕 どなたでも

●季節の郷土料理「孟宗汁」
鶴岡食のアンバサダー渡部賢さん（日本料理わたなべ）の孟宗汁
〔費〕 200円/杯

●笹巻の巻き方体験
笹巻を2個巻く体験を行います。
〔費〕 500円 ※先生が作った笹巻1個プレゼント！

●とちもち体験
トチの実入りのおもちであんこを包む「とちもち」作りの体験。
〔費〕 500円 ※3個つくります

●特産品販売
笹巻やとちもち、季節の山菜のほか、塩納豆や醤油の実などを販売します。

●和食展チケット抽選会
鼓童コンサート来場者（チケット購入者）に抽選で80名様に「和食展」観覧招待券をプレゼント！



味のう

**食のアンバサダーが伝える！
鶴岡の食の魅力**

5/19
(日)

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダー工藤知成さん（ベルナール鶴岡）が庄内鴨のハンバーグの作り方のデモンストレーション＆試食提供を行います。

〔時〕 14:00～
〔師〕 工藤 知成 氏（ベルナール鶴岡）
〔申〕 不要 〔費〕 無料
〔問〕 0235-35-1185
 （鶴岡食文化創造都市推進協議会）



つくる

笹巻のマスコットづくり

フェルトと綿、毛糸で作る笹巻のマスコット。
綿がお米の代わりになるので、三角巻きを簡単に覚えることができます。

5/22,29
(水) (水)

6/1,2,5,12
(土) (日) (水) (水)

〔時〕 15:00～16:00

〔師〕 渡部 恵美 氏（鶴岡ふうどガイド）

〔費〕 500円 〔定〕 各回15名

〔申〕 開催日の5日前までQRコードから

〔問〕 0235-26-1218（DEGAM鶴岡 担当:中野）




つくる
〈食〉

伝統菓子 笹巻の巻き方体験

5/25

(土)

この3月に「庄内の笹巻製造技術」として国登録無形民俗文化財になった「笹巻」の巻き方を体験してみませんか。

〔時〕 10:00～12:00、13:00～15:00

〔師〕 伊藤 ます子 氏（産直あさひ・ゲー）

〔費〕 500円（2個巻く体験です）

※先生がつくった笹巻1個プレゼント！

〔申〕 不要 〔問〕 0235-35-1185

（鶴岡食文化創造都市推進協議会）



つくる

木のMY箸づくり

5/26,6/9

(日) (日)

和食の特色の一つとして、“箸で食すこと”が挙げられます。好きな木(ヤマザクラ、ナラ)を選び鉋などを使って自分の手に合うサイズの箸を制作します。全2回の講座です。

〔時〕 10:00～12:00

〔対〕 中学生以上 先着12名

〔持〕 汚れてもよい格好またはエプロン、革手袋

〔申〕 ～5/21(火)

〔師〕 佐野 正裕 氏 (木工)

〔費〕 2,500円



鶴岡アートフォーラム受付にて費用を添えてお申込ください
(休館日除く 9:00～19:00 / 電話受付可0235-29-0260)



学ぶ

1級だしソムリエと味わう だしの世界

5/26

(日)

1級だしソムリエが案内する、だし（昆布・鰹節・煮干し・あご・干しいたけ）の世界。様々なだしを味わうテイスティングも行います。

〔時〕 10:30～12:00、12:30～14:00
 〔師〕 玉谷 貴子 氏（鶴岡ふうどガイド/1級だしソムリエ）
 〔費〕 1,500円 ※和食展チケット込 〔定〕 各回10名
 〔申〕 5/20(月)まで QRコードから
 〔問〕 0235-26-1218（DEGAM鶴岡 担当:中野）



味わう
食のアンバサダーが伝える！
5/26
鶴岡の食の魅力
(日)

つくる
(食)

伝統菓子 とちもち体験

6/1,8,15

(土) (土) (土)

トチの実入りのお餅であんこを包む「とちもち」作りを体験してみませんか。

〔時〕 11:00～12:00、13:00～15:00

〔師〕 行沢とちの実会

〔費〕 500円 (3個つくります)

〔申〕 不要

〔問〕 0235-35-1185
(鶴岡食文化創造都市推進協議会)





鶴岡まちあるき

6/1

(土)

鶴岡ふうとガイド×鶴岡市観光ガイド

鶴岡の食文化の背景にある歴史や精神文化に触れるまちあるき。和食展を題材につくる「晶芯道」の創作野菜^の、^か「オルファ」の創作弁当の特典付き！

〔時〕 ①9:00出発、②13:00出発 ※所要時間約3時間
 鶴岡観光プラザ集合（鶴岡商工会議所1F）

〔費〕 一般3,100円/高大生2,800円/中学生以下1,600円
 ※和食展チケット込み

〔定〕 各回20名 〔申〕 5/27(月)までQRコードから

〔問〕 0235-26-1218 （DEGAM鶴岡 担当:中野）



味わう

**食のアンバサダーが伝える！
鶴岡の食の魅力**

6/2
(日)

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダー須田剛史さん（魚匠レストラン沖海月）が湯殿山「豆腐道」のお話＆湯葉の試食提供を行います。

〔時〕 14:00～

〔師〕 須田 剛史 氏（魚匠レストラン沖海月）

〔申〕 不要 〔費〕 無料

〔問〕 0235-35-1185
(鶴岡食文化創造都市推進協議会)




**水彩で飛島産あご煮干し
スケッチ!**
6/5
(水)

飛島産の“あご煮干し”のトビウオをよく観察し、スケッチします。スケッチの前にはあごだしを試飲し、五感であご煮干しをたのしみます。

〔時〕 13:30～15:30 **〔師〕 百瀬 幸氏 (白鷺社会員)**
〔対〕 どなたでも 先着12名 **〔費〕 1,300円**
〔持〕 汚れてもよい格好またはエプロン、水彩道具(持っている方)
〔申〕 ～5/26(日)

鶴岡アートフォーラム受付にて費用を添えてお申込ください
 (休館日除く9:00～19:00 / 電話受付可0235-29-0260)



**まち
あるき**

鶴岡ふうどガイドと巡る 学校給食発祥の地

6/8

(土)

鶴岡ふうどガイドと一緒に学校給食発祥の地を巡ります。和食展を観覧後、最初の給食を再現したおにぎり弁当をいただき、学校給食発祥の地・大督寺を訪れます。

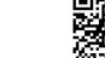
〔時〕 10:30出発 ※所要時間約3時間

〔案内〕 山口 美和 氏（鶴岡ふうどガイド）

〔費〕 3,000円 ※和食展チケット込

〔定〕 20名 〔申〕 5/31(金)までQRコードから

〔問〕 0235-26-1218（DEGAM鶴岡 担当:中野）



つくる
(食)
しょうゆの実づくり

6/9,13,16
 (日) (木) (日)

農家が営む料理店「日本料理わたなべ」の麴を使って、庄内の郷土の味「しょうゆの実」づくりを体験してみませんか。

〔時〕 6/9  10:00~11:00
 6/13  15:00~16:00
 6/16  10:00~11:00、11:00~12:00

〔費〕 1,000円 **〔定〕** 各回15名
〔申〕 開催日の5日前までQRコードから
〔問〕 0235-26-1218 (DEGAM鶴岡 担当:中野)





**食のアンバサダーが伝える！
鶴岡の食の魅力**

6/9
(日)

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダー遠藤亮さん（鶴岡協立リハビリテーション病院）が鶴岡食材を使ったちゃんこのデモンストレーション＆試食提供を行います。

〔時〕 11:00～

〔師〕 遠藤 亮 氏（鶴岡協立リハビリテーション病院）

〔申〕 不要 〔費〕 無料

〔問〕 0235-35-1185（鶴岡食文化創造都市推進協議会）




座談会「食文化の伝統と創造」
6/9
 (日)

学ぶ

乾物カリーの日に未来の食 を考える

6/12

(水)

暮らしのなかで役立つ乾物の活用方法、地域の食文化の知恵が
 つまった乾物の魅力を伝える講座。乾物を使ったカレーの
 お弁当のお土産付き！

〔時〕 11:00～12:00

〔師〕 中野 律氏（鶴岡ふうどガイド）/三浦友加氏（ミウラのユカレー）

〔費〕 2,500円（和食展観覧券をお持ちの方は2,000円）

〔定〕 20名 〔申〕 6/4(火)までQRコードから

〔問〕 0235-26-1218（DEGAM鶴岡 担当:中野）





**味のアンバサダーが伝える！
鶴岡の食の魅力**

6/16
(日)

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダー宮崎幸也さん（東京第一ホテル鶴岡）が鶴岡産食材を使った炒飯のデモンストレーション&試食提供を行います。

〔時〕 14:00～
 〔師〕 宮崎 幸也 氏（東京第一ホテル鶴岡）
 〔申〕 不要 〔費〕 無料
 〔問〕 0235-35-1185
 （鶴岡食文化創造都市推進協議会）





鶴岡ぐるめぐり

～チケットを持って出かけよう!～

4/20

→ 6/16

和食展の観覧券の半券を提示すると、加盟店でお得なサービスが受けられる！チケットを持って、鶴岡の食を楽しもう。

【期 間】4/20(土)～6/16(日) ※和食展会期と同期間
 【加盟店】41店舗
 【内 容】サービス内容は店舗によって異なります。

※半券一枚で複数の店舗で使えます。
 ※同じ店舗で複数回使用することはできません。

