

食文化のひろは



国内唯一の食文化創造都市として、本市の食文化を生かした未来につながる地域づくりの取り組みを紹介します。

Vol.3 食文化の魅力を伝えます！ 鶴岡ふうどガイド

問合せ 本所食文化創造都市推進課 ☎25 - 2111内線529

「鶴岡ふうどガイド」は、食文化を題材にした体験型観光や講座の企画、視察の対応など、「食」の案内・発信を総合的にプロデュースする有償のガイドです。

鶴岡の食文化には、長い歴史の中で風土に合わせて創り継承してきた、先人たちの知恵や思いが詰まっています。「ふうど」という言葉には「食(フード)」と「風土」の2つの意味が込められていて、おいしいだけではなく、五感で鶴岡の魅力を感じてほしいという思いを持って活動しています。

活動その2 視察研修の受入れ

本市の食文化の取り組みを学ぶために来鶴する視察研修の、現地ガイドなどを担っています。辻調理師専門学校やイタリア食科学大学など、国内外から訪れる研究者や学生等を案内しています。



スケッチブックなどを活用して、現地に着くまでのワクワク感を演出

自分が一番楽しんでます

案内した方に「鶴岡がこんなところだとは知らなかった」と喜んでもらったときがとてうれしいですね。

ガイドする側がつまらないと思ったら、本当の良さは伝わりません。お客さんから思い切り楽しんでもらえるよう、まずは自分自身が楽しむことを大切に活動しています。



鶴岡ふうどガイド
山口美和さん

活動その1 旅行商品の企画

旅行会社と連携して食文化をテーマにした旅行商品を開発しています。

新潟県にある旅行会社では、季節ごとにツアーが組まれるなどして、多くの観光客が鶴岡の食文化を学び、楽しんでいます。



農家を訪ねて直接話を聞き、採れたての旬の食材を試食するなど、ほかでは体験できないツアーが満載

活動その3 食文化講座やイベントへ参加

地域で開催される食文化講座などで講師を務めたり、イベントに出店したりしています。

町内会や子供育成会などからの依頼で、体験学習の企画からガイドまでを行うこともあります。



湯田川梅林公園・梅まつりに出店。梅や春にちなんだ当日限定メニューを提供

鶴岡ふうどガイドになるには

鶴岡食文化創造都市推進協議会が開催する養成講座で、食文化の専門知識や相手に魅力的に伝える技術、アクシデント等の危機管理などを学び、試験に合格すると認定されます。

認定期間は2年間で、3月には第3期目のガイドとして、高校生・大学生から60代の方まで36人が認定されました。皆さんもチャレンジしてみませんか。

☆今年度から「英語ふうどガイド」の養成が始まります。詳しくは同課にお問合せください。

編集・発行 / 鶴岡市総務部総務課

鶴岡市役所 本所 ☎997 - 8601

(メールアドレス)
(ホームページ)
(フェイスブックページ)
(窓口受付時間)

藤島庁舎 ☎999 - 7696
羽黒庁舎 ☎997 - 0192
櫛引庁舎 ☎997 - 0346
朝日庁舎 ☎997 - 0492
温海庁舎 ☎999 - 7205

山形県鶴岡市馬場町9 - 25 ☎0235 - 25 - 2111 FAX0235 - 24 - 9071

tsuruoka@city.tsuruoka.lg.jp
http://www.city.tsuruoka.lg.jp
https://www.facebook.com/tsuruokacity
月曜～金曜日(祝日・年末年始を除く)
午前8時30分～午後5時15分
市内藤島字笹花25 ☎64 - 2111
市内羽黒町荒川字前田元89 ☎62 - 2111
市内上山添字文栄100 ☎57 - 2111
市内下名川字落合1 ☎53 - 2111
市内温海戊577 - 1 ☎43 - 2111

→メールは
こちらから



→ホームページは
こちらから



《人口と世帯》(平成31年3月31日現在)
住民基本台帳人口合計: 126,195人
(男: 60,324人、女: 65,871人)
世帯数: 48,718世帯



環境に配慮し古紙再生紙と植物油インキを使用しています