

鶴岡市食文化創造都市推進プラン(案)パブリックコメント

鶴岡市食文化創造都市 推進プラン（案）

2019（令和元）年5月22日

鶴岡市

目 次

第 1 章 計画策定にあたって	2
1 計画策定の趣旨	2
2 計画の位置付け	3
3 計画期間	4
4 計画を進める 4 つの着眼点	5
5 推進体制と進行管理	6
6 基本事項の整理	6
第 2 章 基本理念・基本目標と成果指標	7
1 基本理念と将来の姿	7
2 基本目標	8
3 成果指標	9
第 3 章 実施計画	10
1 施策の体系	10
2 施策の内容	12
I 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興	12
II 食文化を生かした交流人口の拡大	22
III 食文化による地域づくり	26
第 4 章 計画の推進	44
1 関係者の役割	44
2 取組の展望	46

第1章 計画策定にあたって

1 計画策定の趣旨

鶴岡市は、2005（平成17）年に1市4町1村が合併し、全国で10位、東北では最大の面積を有することとなり、四季折々の自然と山、里、川、海といった変化に富んだ地形から豊かな食材に恵まれるとともに、それぞれの地域では郷土食や行事食をはじめとして多様な食文化が育まれてきました。

この食文化を合併後の本市の推進力として産業や観光、地域づくりに生かしていくため、2011（平成23）年7月に「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を設立し、産・学・官・民が連携を図りながら取組を進めるとともに、2004（平成16）年にユネスコが創設した「創造都市ネットワーク」の食文化分野への加盟を目指しました。

その後、2014（平成26）年12月には、地域の食文化の豊かさと協議会の取組、そしてなにより市民が継承し、ともに培ってきた歴史と伝統ある食文化の営みにより、本市は国内で初となる「食文化創造都市」としてユネスコに認められ、以降は、この認定の効果を最大限発揮し、食文化を生かしたまちづくりの実現に向け取組を進めてきました。

国では、2013（平成25）年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるとともに、2016（平成28）年3月に策定した「第三次食育推進基本計画」では、重点課題の一つとして「食文化の継承に向けた食育の推進」が新たな項目として掲げられています。さらに、2017（平成29）年6月には文化芸術振興基本法を文化芸術基本法と改め、文化芸術の生活文化の例示に「食文化」を追加するとともに、法の基本理念に観光、まちづくり、国際交流、教育、産業などの各関連分野と連携して文化の継承や発展、創造に取り組むよう明記されました。こうした背景により、現在「食文化」が国の法律や計画に明確に位置づけられ、地域の振興に向け幅広い施策の展開が求められるようになっていきます。

このような動きに対し、本市では、市が食育基本法と六次産業化・地産地消法に基づく計画として「鶴岡市食育・地産地消推進計画」を、また、鶴岡食文化創造都市推進協議会ではユネスコ創造都市としての行動計画「鶴岡食文化創造都市推進プラン」を策定してきました。そして今般、2019（平成31）年3月に第2次鶴岡市総合計画を策定したことから、これと連動するとともに、食育と地産地消、そして食文化の取組がより一層市民に身近で解かりやすい取組となるよう、新たに「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」を取りまとめたところです。

今後は、この「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」を市民や関係者、関係団体と連携を深めながら、国内唯一のユネスコ食文化創造都市として、食文化を生かした特徴あるまちづくりを推進していきます。

2 計画の位置付け

(第2次鶴岡市総合計画に基づく実施計画)

- 本プランは、第2次鶴岡市総合計画を上位計画とし、下位の個別計画や関連する計画と縦横に連携・補完しながら、より効果的にユネスコ食文化創造都市及び食育・地産地消の取組を推進するための計画として策定します。

(ユネスコ食文化創造都市の推進)

- 本プランは、本市の多様な食文化やそれを支える農林水産業、また、それら産品を加工する食品製造業などの地場産業、そして伝統技術を継承してきた人材など、食や食文化の特徴を生かし、産業の活性化や交流人口の拡大、地域づくりにつなげ、国内唯一のユネスコ食文化創造都市の推進を図るための計画として策定します。また本プランは、ユネスコに対し、4年に一度報告義務がある「モニタリングレポート」の基礎資料とします。

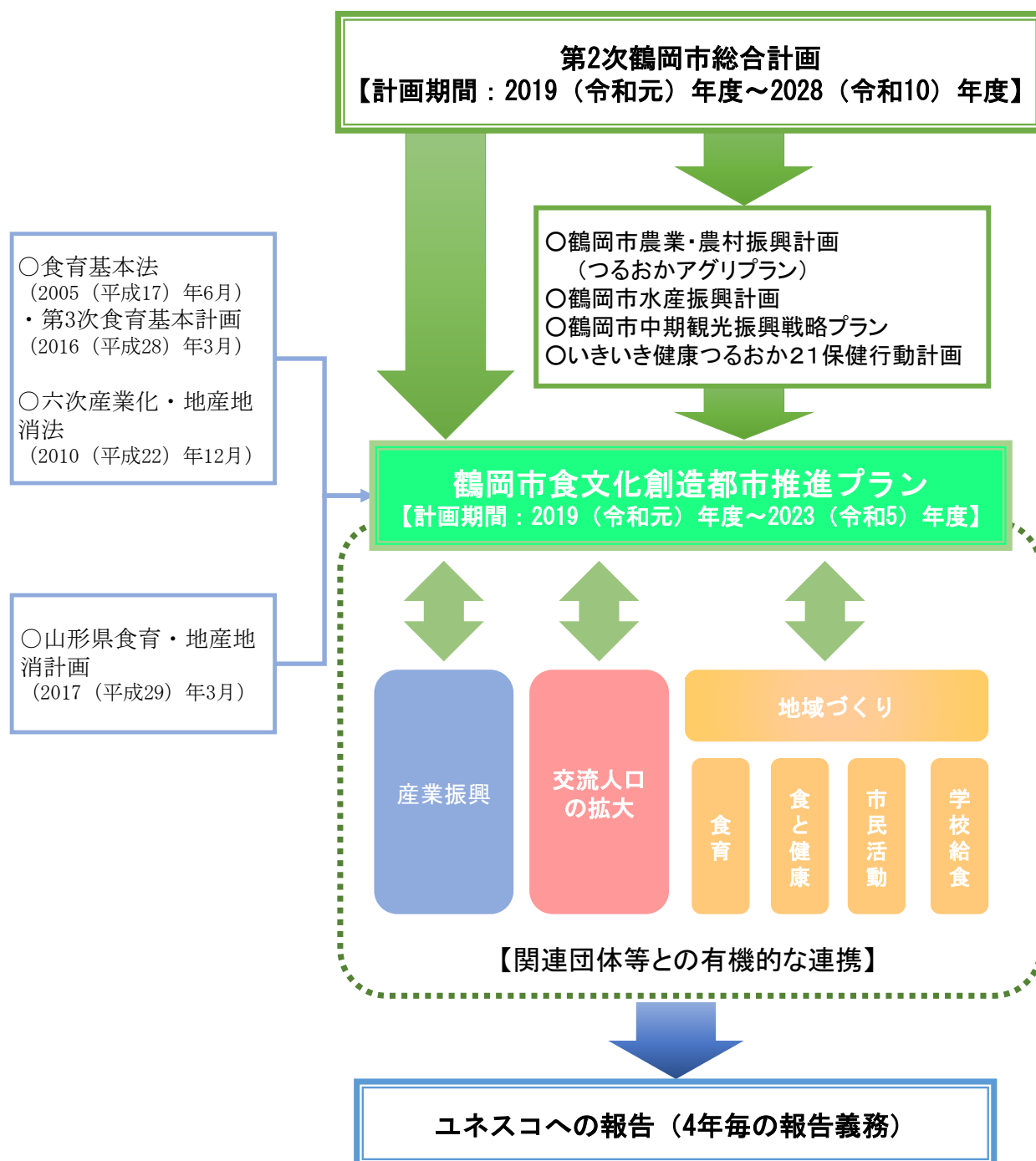
(食育基本法に基づく食育の推進)

- 本プランは、「食育基本法（2005（平成17）年6月17日法律第63号）」第18条に基づき、国の「第3次食育推進計画（2016（平成28）年3月18日策定）」及び「第2次山形県食育・地産地消推進計画（2017（平成29）年3月策定）」を受け、その実現に向け必要な取組を総合的かつ計画的に推進するための計画として位置付けます。

(六次産業化・地産地消法に基づく地産地消の推進)

- 本プランは、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）（2010（平成22）年12月3日法律67号）」第41条に規定する地域の農林水産物の利用についての計画として位置付けます。

■計画の位置づけのイメージ



3 計画期間

本プランの計画期間は、2019（令和元）年度から2023（令和5）年度までの5年間とします。なお、社会情勢の変化により見直しが生じる場合は必要な措置を講じます。

4 計画を進める4つの着眼点

本プランを推進するに当たり、現在の状況や課題を踏まえ、次の4つの着眼点をもって、施策の展開を図ります。

(1) 第2次鶴岡市総合計画と連動する実施計画

本プランは、本市まちづくりの指針となる「第2次鶴岡市総合計画」に連動する実施計画であり、その基本計画にある「未来創造のプロジェクト」のうち「食文化・食産業創造プロジェクト」を推進する計画として、各種施策の展開を図ります。

(2) 食文化を支える農林水産業の活性化に向けた主要施策の展開

本プランでは、食文化を支える農林水産業の活性化に向け、園芸作物の生産拡大や循環型農業の振興、農林水産物のブランド化や販路拡大等の取組を追加・拡充し、各種施策の展開を図ります。

(3) 食文化で人の流れを創造する食文化研修プログラムの展開

国内唯一のユネスコ食文化創造都市として、他の地域との差別化や存在感を發揮していくため、食文化の学びや体験を通じた新たな人の流れをつくる食文化研修プログラムの構築に向けた取組を拡充し、施策の展開を図ります。

(4) 学校給食発祥の地と食文化創造都市の観点を踏まえた学校給食の充実

学校給食発祥の地として、ユネスコ食文化創造都市ならではの豊かな食文化を生かした給食の提供や給食を生かした食育の推進、さらには地場産農林水産物の利用拡大を図る取組等を拡充し、各種施策の展開を図ります。

5 推進体制と進行管理

(1) 推進体制

本プランを具現化するため、市は市民や関係機関、団体、生産者と事業者が共通認識のもと、相互の理解と連携を深めながら取組を推進します。

また事業の推進にあたっては、市内関係課がユネスコ食文化創造都市認定の趣旨に則り、施策効果の最大化が図られるよう努めるとともに、鶴岡食文化創造都市推進協議会が実施主体として横断的な取り組みを進めます。

(2) 進行管理

本プランの進行管理は、第2次鶴岡市総合計画の未来創造のプロジェクトの進行管理にあわせて実施します。

6 基本事項の整理

(1) 本市の食文化の特徴

本市の食文化の特徴は、四季折々の自然と山、里、川、海といった変化に富んだ地形がもたらす豊かな食材と、それぞれの地域で守り伝えられてきた郷土食や行事食をはじめ、市民が親しむ食の多様性にあります。また、農林水産業と菓子や酒造りなどの食品製造に携わる人材により継承されてきた優れた伝統技術や地域の祭事等を通じ、食の恵みに対する願いや感謝を込めてきた精神風土の伝承も特徴となっています。

(2) 創造都市ネットワークとは

ユネスコが文化の多様性の保持と、世界各地の文化産業が潜在的に有している可能性を都市間の連携により最大限に発揮させるための枠組みとして、2004年に創設した枠組みです。

このネットワークは、「文学」、「映画」、「音楽」、「クラフト&フォークアート」、「デザイン」、「メディアアート」、「食文化」の7つの分野が設けられています。

第2章 基本理念・基本目標と成果指標

1 基本理念と将来の姿

食や食文化は、私たちの日々の生活の中で切り離すことのできない重要な要素です。生活に潤いと喜びを与え、豊かな人間関係を育むことにより、新たなビジネスや交流を生むきっかけともなり、ひいては地域の振興・発展に寄与し、活力あるまちづくりに結びついていきます。

本プランでは、先人が守り伝えてきた歴史と伝統ある食や食文化を様々な観点から市民活動や産業活動に生かすことができるよう、基本理念を「食の理想郷へ」とし、4つの将来の姿を提案します。そして、後述する3つの基本目標を掲げ、具体の取組を推進します。

●基本理念

「食の理想郷へ」

食文化の創造が 地域産業を育むまち

本市の農林水産物や付加価値の高い加工品等のブランド化が図られ、販路の開拓が進むとともに、地域の食材を生かす高い知識と技術をもった料理人が輩出されるなど、食文化を生かした産業活動が豊かな地域経済を育むまち

豊かな食文化が 人の交流を創出するまち

本市の食の魅力が多くの人々の来訪を促すとともに、歴史と伝統ある食文化を研究や教育といった学びの観点から訪れる新たな人の流れが生まれるなど、食文化で交流人口が拡大するまち

子どもから高齢者まで年齢を問わず、幅広い市民が地域の食文化に親しみ、食育や健康づくりをはじめ、多様な市民活動に生かされるなど、地域全体が食文化で活力あふれるまち

市民が主体的に 食文化活動を実践するまち

郷土食や行事食などそれぞれの家庭や地域で培われてきた食文化が地域や学校、市民の様々な活動により継承されていくなど、食文化を次世代に伝え、将来につながるまち

食文化の歴史と伝統を 新たな時代へつなぐまち

基本理念 食の理想郷へ

2 基本目標

(1) 基本目標

本プランでは、基本理念である「食の理想郷へ」のもと、「Ⅰ食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興」、「Ⅱ食文化を生かした交流人口の拡大」、「Ⅲ食文化による地域づくり」の3つを基本目標として掲げ、具体の取組を推進します。

I 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興

歴史と伝統に裏打ちされた本市の食や食文化の強みを生かし、高品質な農林水産物のブランド化と積極的な情報発信による販路拡大を図ります。そのため、農業生産については、収益性の高い園芸作物の拡大を図るとともに、本市の特徴として循環型農業の振興を図り、消費者に信頼される産地形成を進めます。

また、食品製造については、地場産農林水産物を活用した付加価値の高い商品開発への支援や鶴岡らしい特徴のある商品の情報発信を強化します。

さらに、地域の魅力的な食材を生かすレベルの高い料理人等の育成と確保を図り、多様な食文化を保存、伝承、創造するまちづくりを進めます。

II 食文化を生かした交流人口の拡大

ユネスコ食文化創造都市に認定された本市の食や食文化の価値と魅力を国内外に発信し、観光キャンペーンやツアー造成など様々な機会を捉えた観光誘客の促進を図ります。また、多くの人々が本市の食文化を楽しみ、学ぶことができるよう受入体制づくりや環境を整備し、教育、研究、体験などを目的とする多様な交流の促進を図ります。

III 食文化による地域づくり

我が国唯一のユネスコ食文化創造都市として、国内の都市との地域間連携や食に関連する団体等と協調を図り、食文化を生かしたまちづくりを進めます。

また、市民が食や食文化の価値を楽しみ、親しみを持ちながら主体的、かつ意欲的に活動を行うことができる環境と食育や健康づくり、市民学習などに接する機会を創出します。

さらに、学校給食発祥の地として、またユネスコ食文化創造都市として、その特色を生かした給食の提供に努めるとともに、食育の充実や地場産農林水産物の利用拡大を図ります。

3 成果指標

本プランでは、基本目標別に成果指標を設定し、目指す方向を数値として表します。

NO.	項 目	現状値	目標値
I 「食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興」に関連する事項			
1	農業産出額	313 億円 (H29 年度)	360 億円 (R5 年度)
	【選定の理由】 農業の活性化を図り、農業者を元気にしていくことは、多様な食と食文化を支える農産物の生産を持続可能なものとする。園芸作物の重点化や農産物のブランド化等を図ることにより、農業産出額の増につなげる。		
2	水産業の生産額	14 億円 (H27～H29 年度平均)	15.5 億円 (R5 年度)
	【選定の理由】 水産業の活性化を図り、漁業者を元気にしていくことは、多様な食と食文化を支える水産物の生産を持続可能なものとする。水産物のブランド化や安定供給等の取組を進めることにより、水産業の生産額の増につなげる。		
3	1 事業所当たりの食品製造業の製造品出荷額	5.1 億円 (H27 年度)	5.7 億円 (R3 年度)
	【選定の理由】 食品製造業の活性化を図ることは、地場産農林水産物の活用促進や加工・料理などの伝統技術の継承にもつながる。本市ならではの付加価値の高い商品開発や販路開拓を促すことで、1 事業所当たりの食品製造業の製造品出荷額の増につなげる。		
II 「食文化を生かした交流人口の拡大」に関連する事項			
4	観光入込客数	630 万人 (H29 年度)	760 万人 (R5 年度)
	【選定の理由】 観光の目的は、自然や歴史的資源とともに食や食文化も重要な要素である。本市の豊かな食や食文化を地域資源の一つとして情報発信し、生かすことで観光入込客数の増につなげる。		
III 「食文化による地域づくり」に関連する事項			
5	家庭や地域の行事等において食文化に触れ、食した市民の数	-	全市民 (R5 年度)
	【選定の理由】 市民が家庭や地域の行事等で伝統的な食文化に触れ、食していくことが次世代へ豊かな食文化を紡いでいくことにつながる。食文化の体験事業の実施や啓発、市民主体の活動を促進させることで、食文化に対する理解を深め、食文化に触れ、食べる機会の増につなげる。		

第3章 実施計画

1 施策の体系

I 食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興

- (1) 魅力的な食の提供や食産業の担い手となる人材の育成・確保 (P12)
 - ①魅力的な食の提供を担う料理人等の育成と確保
 - ②地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保
- (2) 大規模団地化計画等に基づく園芸作物の生産拡大と循環型農業の振興 (P15)
 - ①産地化形成に向けた園芸作物への重点支援
 - ②安全安心な農産物の生産と循環型農業の振興
- (3) 農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地産地消 (P17)
 - ①農産物のブランド化の強化と販路拡大に向けた取組の推進
 - ②農産物の6次産業化や農商工観連携の推進と地産地消
 - ③水産物のブランド化と安定供給による市場評価の向上
- (4) 地場産農林水産物を活用した食品製造業の新商品開発や販路開拓支援 (P20)
 - ①付加価値の高い商品開発や販路開拓への支援
 - ②鶴岡らしい特徴のある商品の情報発信

II 食文化を生かした交流人口の拡大

- (1) 食や食文化を生かした情報発信と国内外からの観光誘客の拡大 (P22)
 - ①インターネット等を活用した情報発信とプロモーションの拡充
 - ②歴史・文化・自然等の地域資源と食文化の連携による観光振興
 - ③食文化を生かした観光案内機能の充実
- (2) 食文化研修プログラムの推進による交流関係人口の拡大 (P24)
 - ①食文化研修プログラムの受入体制の整備
 - ②食文化研修プログラムの充実と情報発信の強化

Ⅲ 食文化による地域づくり

i 食文化の継承と食に感謝する機会の充実

- (1) 若い世代に向けた食育の推進 (P26)
 - ①乳幼児への食育の推進
 - ②小中学生への食育の推進
 - ③若い世代への食育の推進と食文化の継承
- (2) 市民に向けた食育の推進 (P29)
 - ①市民の食文化学習による食育の推進
 - ②食の循環や環境を意識した食育の推進

ii 食による健康づくりの推進

- (1) 望ましい食習慣と食生活の形成 (P31)
 - ①乳幼児期・学齢期における健全な食習慣の形成
 - ②成人期・高齢期における食と健康の意識づくり
- (2) 歯科口腔保健を通じた食育の推進 (P33)
 - ①乳幼児期・学齢期における歯科口腔保健の推進
 - ②成人期・高齢期における歯科口腔保健の推進

iii 食文化を生かした市民の主体的活動の推進

- (1) 食文化創造都市としての先導的なまちづくりの推進 (P35)
 - ①食を地域資源とする他都市等との連携による地域活性化の推進
 - ②食や食文化に関する学びの場の創出
- (2) 食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進 (P37)
 - ①食や食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進

iv 学校給食発祥の地としての食育の推進

- (1) 学校給食発祥の地としての特徴ある献立の提供 (P39)
 - ①地域の特徴を生かした献立の提供
 - ②学校給食を通じた食育活動の実施
- (2) 学校給食での地場産農林水産物の利用拡大 (P41)
 - ①学校給食での地場産野菜の利用拡大
 - ②学校給食での地場産魚介類の利用拡大
- (3) 食文化の特徴を生かした学校給食調理施設の在り方の検討 (P43)
 - ①食文化の特徴を生かした施設の在り方検討

〔 施策 〕

(1) 魅力的な食の提供や食産業の担い手となる人材の育成・確保

〔 取組の背景や課題 〕

- 市民は、四季折々の多様な食材や郷土食など地域の食文化の歴史と伝統に誇りを持っています。季節に応じた旬の料理を楽しむことに加え、創造性をもって生み出される新たな食を堪能するなど、国内唯一のユネスコ食文化創造都市であるからこそ得られる実感を期待しています。
- 観光客などの来訪者は、地域の食材や食文化を生かした鶴岡ならではの料理に高い関心があることから、料理人の技術向上や研鑽を積むことができる環境づくりや旅館業・飲食店等サービス提供者の食文化の知識習得を支援し、地域全体で食の魅力向上に努めることが求められています。
- 料理人は、地域の食材や食文化を生かし、魅力ある料理を提供することで農林漁業など他の産業の活性化にも影響を与えることができる人材であることから、地域の食の豊かさをアピールできる発信力の高い人材を育てていくことが期待されています。
- 料理人の慢性的な人材不足が生じていることから、調理、料理を行う人材の確保が求められています。
- 庄内農業高等学校や加茂水産高等学校の魅力向上を支援し、本市の食文化の担い手となる産業人材の育成と確保が求められています。

〔 施策の方向 〕

- 料理人の料理技術や発想を高める学びの場を提供し、市民や来訪者が食で感動できるよう人材の育成を図ります。
- 料理人同士が切磋琢磨できる機会を創出し、全国的にも活躍できる人材の育成を進めます。
- 料理人や旅館業・飲食店等のサービス提供者の地域食材や食文化への知識を深め、食の魅力を発信する担い手となるよう人材の育成を進めます。
- 料理人の人材不足の緩和・解消を図るため、人材の確保に向けた取組を進めます。
- 庄内農業高等学校や加茂水産高等学校が地域の農林漁業者、食品製造業者等と連携し、食に関する専門的な知識を学ぶ取組を支援することで、地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保を図ります。

[具体的な取組]

①魅力的な食の提供を担う料理人等の育成と確保								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
料理人の知識・技術学習講座の開催	「食文化創造アカデミー」と題し、料理人が地域の食材や食文化、調理発想力といった次世代に求められる知識や技術を学ぶ座学講座を開催します。 (担当課:食文化創造都市推進課)	料理人	○	○	○	○	○	年間受講者数 R5年度:70人 (H29:48人)
料理人の農林水産業現地講座の開催	料理人が地域の食材への知識を高めるため、生産現場で生産者等から直接指導を受ける現地講座を開催します。 (担当課:食文化創造都市推進課)	料理人	○	○	○	○	○	年間受講者数 R5年度:30人 (H29:20人)
料理人コンペティションの開催	料理人同士の技術の研鑽を図り、発信力の高い人材の育成を進めるため、料理競技会を開催します。 (担当課:食文化創造都市推進課)	料理人	○		○		○	コンペティション実施回数 実施年:1回 (H29:-)
料理人の研修やコンクール参加、資格取得等への支援	料理人の資質向上を図るため、研修や食の資格取得、コンクール等への参加といった自発的な取組に対し、支援を行います。 (担当課:食文化創造都市推進課)	料理人	○	○	○	○	○	制度を活用した料理人数 R5年度:15人 (H30:8人)
海外シェフとの交流による知識習得・技術研鑽への支援	海外のユネスコ食文化創造都市等への料理人の派遣や招聘を図り、様々な料理人との交流を通じた知識・技術の向上を支援します。 (担当課:食文化創造都市推進課)	料理人	○	○	○	○	○	派遣料理人数 R5年度:6人 (H30:4人)
料理人短期研修型インターンシップによる料理人材の確保	料理人不足の緩和・解消を図るため、国内外の料理人や料理専門学校生を対象に、鶴岡に来て、見て、知り、働くきっかけづくりとなる料理人のインターンシッププログラムを実施します。 (担当課:食文化創造都市推進課)	市外料理人・料理専門学校生	○	○	○	○	○	プログラム実施回数 毎年:1回 (H29:-)
旅館業・飲食店等のサービス提供者の食文化おもてなし講座の開催	旅館やホテル、飲食店等のサービス提供者を対象に、地域の食文化の知識を深めるなど、食による接客サービス力の向上を図るため、食文化おもてなし講座を開催します。 (担当課:食文化創造都市推進課)	旅館、ホテル、飲食店等のサービス提供者		○	○	○	○	講座開催回数 R5年度:3回 (H29:-)

②地域の食産業の担い手となる人材の育成と確保

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
庄内農業高等学校食文化創造コースの人材育成支援	庄内農業高等学校が食品科学科に食文化創造コースを設けたことを踏まえ、同校生徒が、地域と一体となって地域の食文化や地場食材を使用した加工品開発などの学習を行う取組に対し支援し、次代を担う専門的な人材の育成を進めます。 (担当課：藤島庁舎産業建設課)	高校	○	○	○	○	○	庄内農業高校の食文化創造履修科目選択者数 (選択者数/食品科学科生徒数) R5年度：40% (H29：15%)
			【連携を想定する団体】 食品製造業者等					
加茂水産高等学校の水産加工品開発による人材育成支援	加茂水産高等学校が実施する地場産魚介類を活用した加工品開発等の取組を支援し、次代を担う専門的な人材の育成を進めます。 (担当課：農山漁村振興課)	高校	○	○	○	○	○	加茂水産高校の生徒による加工品開発数 R5年度：5品目 (H29：3品目)
			【連携を想定する団体】 漁業協同組合、加茂地区自治振興会、加茂水族館					

[施策]

(2) 大規模団地化計画等に基づく園芸作物の生産拡大と循環型農業の振興

[取組の背景や課題]

- 米の需要が減少する中、農家所得の向上を図るために、枝豆やミニトマト、アスパラガス、軟白ねぎなど収益性の高い園芸作物の生産を拡大することが重要とされています。
- 安全安心な鶴岡産農作物の生産を図るため、国際基準となりつつあるGAP（農業生産工程管理）が重要視されています。
- 農業の多面的機能、生物の多様性を活かすため、堆肥を活用した土づくりなど、有機資源を循環させながら農産物を生産する循環型農業が注目されています。

[施策の方向]

- 砂丘地や転作畑、中山間地等の地域特性を生かした収益性の高い園芸作物の導入を進めるとともに、生産性に優れた大規模園芸団地の形成を図ります。
- GAPへの理解促進と取組気運の醸成を図り、生産物の安全、環境の保全、労働の安全が確保された「安全安心な農産物の生産体制」の構築を図ります。
- 庄内自給圏をつくる会（仮称）が実施する「スマートテロワール事業」と連携し、資源と経済が循環する鶴岡版循環型農業モデルの確立に向けた実証を進めるとともに、循環型農業を広く市民に普及するための情報発信に努めます。

[具体的な取組]

①産地化形成に向けた園芸作物への重点支援								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
収益性の高い大規模園芸団地の形成支援	地域特性に応じた園芸品目の生産拡大を推進するため、団地化計画を策定する重点6品目の施設導入等を支援し、収益力の高い産地形成を進めます。 (担当課：農政課)	農業者	○	○	○	○	○	園芸大規模団地の形成数 R5年度:6件 (H30:-)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合					

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
周年農業を具体化する営農モデルの確立支援	施設園芸による周年営農モデルの策定と実現するために必要な資材導入を支援し、年間を通じた農業所得の確保を支援します。 (担当課：農政課)	農業者	○	○	○	○	○	軟白ねぎの作付面積 R5年度：12ha (H30：7.2ha)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合					

②安全安心な農産物の生産と循環型農業の振興

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
有機農産物の生産拡大支援	有機農産物の生産拡大を支援するため、栽培マニュアルの普及や実証圃場の設置を進めるとともに、消費者との交流を図るオーガニックイベント等の実施による認知度の向上を図ります。 (担当課：農政課)	農業者	○	○	○	○	○	有機米の作付面積 R5年度：80ha (H29：62ha)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合、鶴岡市有機農業推進協議会、庄内総合支庁農業技術普及課					
GAPの普及促進等による安全安心な農産物の生産体制の強化	安全安心な農産物の生産に向けて、GAPの普及や取得のための研修会を開催するとともに、JAの営農指導員がGAP指導員資格を取得できるよう支援し、認証取得に向けた指導体制の構築を進めます。 (担当課：農政課)	農業者・農業協同組合	○	○	○	○	○	第三者認証GAPの取得数 R5年度：10件 (H30：5件)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合、県農業技術環境課					
スマートテロワール事業への支援	庄内自給圏をつくる会（仮称）が実施する「スマートテロワール」事業への支援を行うとともに、事業の趣旨が広く市民に理解されるよう普及啓発に努めます。 (担当課：農政課)	山形大学農学部・市民	○	○	○	○	○	スマートテロワール交流会の開催 R5年度：2回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合、山形大学農学部、鶴岡工業高等専門学校、山形県農業会議					

〔 施策 〕

（３）農林水産物の付加価値向上と販路拡大、地産地消

〔 取組の背景や課題 〕

- 農林水産物の市場では、産地間競争が一層進んでおり、農林水産物のブランド化や付加価値向上を図るなど、消費者に選ばれるものづくりが求められています。
- 人口減少などによる国内市場の縮小が進んでいるため、国内だけではなく、海外での販路開拓が求められています。
- 大規模園芸団地の形成などによる収益性の高い作物の産地化を推進する一方で、地域の財産である在来作物の保存・継承や、生産者と消費者の相互理解による地産地消は引き続き重要であるため、市民が地域の伝統や多様性を感じられ、享受できる環境づくりが求められています。

〔 施策の方向 〕

- 品目の枠を越え、鶴岡の農産物全体について、「ユネスコ食文化創造都市」を活かしたブランディングを進めます。
- 地理的表示（G I）保護制度などの活用により、農林水産物の情報発信力やブランド力を強化することで、付加価値向上や他産地との差別化、消費者との信頼関係の構築を図ります。
- 生産者と食品製造業者などのマッチングにより、新たな地域ビジネスの創出を図り、農商工観連携による地産地消を進めます。
- 相談体制の強化や起業支援、新たな加工にチャレンジしやすい環境づくりを進め、農林水産物の6次産業化を推進します。
- 在来作物の希少性や背景にあるストーリーの発信により高付加価値化を図り、地域で守り育ててきた貴重な資源を保存・継承します。
- 首都圏や関西方面で試食会や産地見学会、飲食店関係者との交流を進めるなど、情報発信とPRを強化し、新たな販路の拡大を図ります。
- 輸出相手国や品目の絞り込みを進め、情報収集を図り、輸出に取り組みやすい環境整備を進めます。
- 水産物の活〆技術など商品価値を高める技術の普及や蓄養施設等の整備、鮮度保持機能の高い流通技術の導入の検討を進め、ブランド化と安定供給による市場評価の向上を図ります。

[具体的な取組]

①農産物のブランド化の強化と販路拡大に向けた取組の推進								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
ユネスコ食文化創造都市としてのブランド化の促進	生産者、JA、流通関係者、消費者代表等による推進協議会を立ち上げ、ブランド戦略を策定し、ブランド化を進めます。 (担当課：農政課)	農業者・農業者団体	○					ブランド戦略の策定 R元年度：策定の完了 (H30：-)
地理的表示（GI）保護制度によるブランド化支援	GI保護制度に取組む意向がある生産者団体に対し、合意形成や申請手続き等について支援します。 (担当課：農政課)	農業者団体	○	○	○	○	○	GI登録件数 R5年度：3件 (H30：-)
首都圏飲食店等での農産物PRや試食会の開催	首都圏の飲食店関係者を対象に、商談会や産地見学を行い、新たな販路開拓を図ります。 (担当課：農政課)	首都圏の飲食店等	○	○	○	○	○	飲食店関係者の参加者数 R5年度：35人 (H30：30人)
農産物の販売促進支援	農業者や農業者団体等が県外での商談会等に参加する取組に対し、支援を行います。 (担当課：農政課)	農業者・農業者団体	○	○	○	○	○	販路拡大への支援件数（累計） R5年度：25件 (直近5年平均：3.4件)
農産物の輸出促進に向けた支援	アジア・中国等輸出相手国や可能性のある農産物などターゲットを明確にした輸出促進を図ります。 (担当課：農政課)	農業者	○	○	○	○	○	輸出用米の作付面積 R5年度：80ha (H30：42ha)

②農産物の6次産業化や農商工観連携の推進と地産地消								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
農産物の6次産業化の推進	農業者や農業者団体が行う加工品開発、観光農園等の取組に対し支援を行います。 (担当課：農政課)	農業者・農業者団体	○	○	○	○	○	6次産業化への支援件数（累計） R5年度：50件 (直近5年平均：9.2件)
異業種間マッチング事業の実施	農商工観連携や6次産業化に関する成功事例の紹介などを通し、生産者や食品製造業者等の連携の促進を図ります。 (担当課：農政課)	農業者・食品製造事業者等	○	○	○	○	○	セミナーやマッチング情報交換会の開催回数 R5年度：2回 (H30：1回)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
在来作物の消費拡大と保存継承への取組支援	在来作物の生産振興や消費拡大、種の保存伝承に必要な取組に対し、支援を行います。 (担当課：農政課)	農業者	○	○	○	○	○	在来作物の生産振興支援件数 (累計) R5年度：20件 (直近5年平均：2件)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合、山形大学農学部、庄内総合支庁農業技術普及課					
つるおか大産業まつり等の開催による地産地消の推進	地域農産物をPRし、地元での消費拡大を図るため「つるおか大産業まつり」や「そばまつり」等を開催します。 (担当課：農政課)	市民	○	○	○	○	○	大産業まつり参加者数 R5年度：3.3万人 (直近5年平均：3万人)
			【連携を想定する団体】 農業協同組合、そば処鶴岡振興協議会					

③水産物のブランド化と安定供給による市場評価の向上

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
水産加工品の開発と販路拡大	「鶴岡市水産物付加価値向上プロジェクト推進協議会(仮称)」を新たに設置し、加工品の開発、加工機器導入・事業者育成、販路拡大に向けた検討を行います。 (担当課：農山漁村振興課)	漁業者	○	○	○	○	○	学校給食での地場産水産物の利用率 R5年度：25% (H29：17%)
			【連携を想定する団体】 山形県漁業協同組合					
水産物のブランド化への支援	庄内おばこサワラ、トラフグ、ズワイガニといったトップブランドを育て、魚価の向上と観光資源の創出を目指す取組に支援します。 (担当課：農山漁村振興課)	市民	○	○	○	○	○	ブランド魚の創出 R5年度：5魚種 (H29：2魚種)
			【連携を想定する団体】 庄内浜ブランド創出協議会					
水産物の安定供給の推進	飲食店等への安定供給と魚価の安定に向け、蓄養施設等の整備について検討を行います。 (担当課：農山漁村振興課)	漁業者	○	○	○			蓄養施設等整備計画の策定 R3年度：策定の完了 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 山形県漁業協同組合					

[施策]

(4) 地場産農林水産物を活用した食品製造業の新商品開発や販路開拓支援

[取組の背景や課題]

- 国内の産地間競争が激化する中、食品製造業の振興を図るためには、「他ではつくれないもの」や「地域の特色を表しているもの」など、他産地との差別化により地域の強みを生かした付加価値の高い商品づくりが求められています。
- 本市では地場の農林水産物を活用した加工品が製造されていることから、様々な機会を捉えて、内外への情報発信に努め、認知度を高めていくことが求められています。

[施策の方向]

- 固有の伝統文化や農林水産物などの地域資源を生かした付加価値の高い商品の企画開発と販路開拓・情報発信を支援します。
- 情報交換や事例共有の機会の創出を図り、食品製造業者が意欲的に新商品の開発や改良に取り組みやすい環境づくりを進めます。
- 地域資源を生かした商品などを海外で販売するための市場調査や試験販売に対する支援を行います。

[具体的な取組]

①付加価値の高い商品開発や販路開拓への支援								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
商品開発・販路開拓等の事例発表・情報交換会の開催	食関連の商品開発や販路開拓に積極的な事業者の事例や事業者間の意見交換を行う事例・情報交換会を開催します。 (担当課：商工課)	食品製造事業者	○	○	○	○	○	事例・情報交換会参加者数 R5年度：120人 (H30：96人)
新商品の開発や商品改良に向けた支援	中小企業ものづくり振興事業補助金により、新製品の試作・開発やパッケージ等デザインの製作・改良、販路開拓等を支援します。 (担当課：商工課)	食品製造事業者	○	○	○	○	○	食関連事業採択数 (食関連開発・販路開拓 述べ) R5年度：63件 (H29：18件)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
地場商品の輸出促進に向けた支援	商工団体や金融機関、企業と連携して地場商品の輸出に向けた試験販売や市場調査を進めます。 (担当課：商工課)	食品製造事業者	○	○	○	○	○	輸出取組参加者数 R5年度：14社 (H29：12社)
新商品開発や販路開拓等に向けた国県支援制度活用への支援	新商品開発の促進や販路開拓、企業の技術向上を図るため、国や県等の支援施策の活用について助言を行います。 (担当課：商工課)	食品製造事業者	○	○	○	○	○	国・県の助成金採択者数 R5年度：8件 (H29：5件)

②鶴岡らしい特徴のある商品の情報発信

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
鶴岡食産業ブランド化コンテストの開催	市内の優れた加工品の情報発信を行うため、市民が審査員となる加工食品のコンテストを開催します。また、このコンテストの受賞商品は、市内外に広く情報発信を行います。 (担当課：食文化創造都市推進課)	食品製造事業者		○		○		参加企業数 実施年度：25社 (H30：21社)
わたしのおすすめ「いいの！」鶴岡おみやげものHPでの情報発信	市民の方、または地域外にお住いの一般の方を対象に、鶴岡のおみやげものについて、消費者の目線からおすすめコメントを募集し、HPを通し情報を発信します。 (担当課：商工課)	食品製造事業者		○		○		延べ商品掲載数 実施年度：24社 (H30：8件)
首都圏等での物産展の開催による情報発信	市内の様々な加工品や農産物等を販売し、今後販路開拓につながる効果的な物産展の開催を支援します。併せて、観光情報の発信を行います。 (担当課：観光物産課)	市内事業者	○	○	○	○	○	物産展開催回数 開催回数：10回 (H30：10回)

[施策]

(1) 食や食文化を生かした情報発信と国内外からの観光誘客の拡大

[取組の背景や課題]

- 鶴岡市観光連盟が行った調査によると、本市は県内一位の観光客数を有しながらも主な都市と比較して認知度が低いことや、食文化を市の魅力として内外にアピールをしていながらも観光客が求める情報を適切に提供できていないことなどが課題として挙げられていることから、具体的な情報発信とその方法などについての検討が求められています。
- 本市は出羽三山や温泉地等の魅力ある観光資源に恵まれていることから、食や食文化と連携した商品開発と PR を行い、誘客促進に向けて波及効果を発揮する取組が求められています。

[施策の方向]

- 国内唯一のユネスコ食文化創造都市だからこそ享受できる食文化の魅力と価値観を、インターネットや各種メディアを活用した積極的な情報発信とプロモーションにより発信し、本市の認知度の向上を図ります。
- 庄内観光コンベンション協会や近隣自治体観光団体との連携、新潟市などとの広域連携による食文化を生かした観光誘客を進めます。
- 本市の食と食文化や出羽三山、温泉地、地域のまつりなどをはじめとする地域資源を生かした観光振興を図ります。
- きめ細かな紹介ができる体制づくりを進め、観光案内機能の強化を図ります。

[具体的な取組]

①インターネット等を活用した情報発信とプロモーションの拡充								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
インターネット等を活用した効果的な情報発信	鶴岡市観光連盟のHPの改修を進めるほか、インターネットやSNSによる効果的な情報発信を進め、観光客の目線に沿ったきめ細やかな情報発信を図ります。 (担当課：観光物産課)	観光客等	○	○	○	○	○	Web閲覧件数 R5年度：100万件 (H29:81万件)
			【連携を想定する団体】 鶴岡市観光連盟					
食文化観光プロモーションの実施	食文化を生かした観光誘客を図るため、外国の旅行会社、メディア等を招聘したファムトリップやモニターツアー等を展開します。 (担当課：観光物産課)	観光客等	○	○	○	○	○	モニターツアー等招聘件数 R5年度：10件 (H29:3件)
			【連携を想定する団体】 鶴岡市観光連盟					

②歴史・文化・自然等の地域資源と食文化の連携による観光振興

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
新潟・庄内 DC を生かした誘客の促進	新潟・庄内 DC において、観光戦略に基づく重点として、「詣でる・つかる・いただきます」をキャッチフレーズに神社仏閣、温泉地、食等を活かした誘客を促進します。 (担当課：観光物産課)	観光客等	○	○				受入企画数 R2 年度：10 件 (H29：-件)
鶴岡ツーリズムの推進	鶴岡の食を楽しみ、鶴岡でしか感じるができない食文化体験や農漁業体験、自然体験等のプロモーションと受入体制の整備・強化を図ります。 (担当課：観光物産課)	観光客等	○	○	○	○	○	研修会参加者数 R5 年度：50 人 (H29：41 人)
鶴岡ふうどガイドの育成	旅行代理店等に対し、本市の食文化や地域の観光資源を生かし、鶴岡ならではの旅行商品を企画提案することでツアー造成を促し、ツアーの際は自ら案内を行うガイドの育成を進めます。 (担当課：食文化創造都市推進課)	観光客等	○	○	○	○	○	ふうどガイドが企画・案内したツアー R5 年度：1,000 人 (H29：184 人)
食と風土の祭典（仮称）の開催	来訪者に対し、本市の食文化を紹介し、多様な食や食イベント等を提供する「食と風土の祭典（仮称）」を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	観光客等			○			開催回数 2021 年：1 回 (H29：-)

③食文化を生かした観光案内機能の充実

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食文化観光拠点施設における観光案内機能の強化と活用の推進	食文化情報発信拠点 FOODEVER 内の観光案内所における観光案内機能の充実と食や観光の情報発信を図ります。 (担当課：観光物産課)	観光客等	○	○	○	○	○	観光案内所案内件数 R5 年度：20,000 件 (H29：17,311 件)

〔 施策 〕

(2) 食文化研修プログラムの推進による交流関係人口の拡大

〔 取組の背景や課題 〕

- ユネスコ認定を契機にした国内外との関係構築については、食文化の資源掘り起こしと体験プログラムを通じた交流機会の創出を図ってきた結果、イタリア食科学大学をはじめ、食文化に関する教育や研究に携わる専門家や調理師学校、パルマ市（イタリア）、ビルバオ市（スペイン）等、創造都市との交流が新たに生まれ、食を学び・体験に来る人の新しい流れが出来つつあります。今後、地域への経済波及効果をより広範なものにしたいことから、民間活動を主体とした受入体制の構築が必要となっています。
- 国内唯一の食文化創造都市として他地域と差別化され、将来的に存在感を発揮していくためには、食を学び・体験する研修プログラムを持続可能とする必要があることから、国内外の食文化に関して興味関心が高い層に対する情報提供と来訪を促す仕掛けづくりが求められています。
- 海外からの来訪者に対し、本市の食文化の歴史や背景を外国語で的確に伝えることができる通訳人材が不足していることから、知識と経験を積んだ人材の育成が求められています。

〔 施策の方向 〕

- 食文化を生かした学びや体験などの研修プログラムを民間主導で受け入れられるよう、その体制構築を進めます。
- 国内外のインフルエンサー等を招聘し、食文化研修プログラムの認知度向上と情報発信を強化します。
- 本市の食文化を習熟した上で、外国語で伝えることができる人材の育成を進めます。

[具体的な取組]

①食文化研修プログラムの受入体制の整備								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食文化研修プログラム受入団体の育成	食文化研修プログラムを鶴岡で展開するための自立した受入団体の育成を進めます。 (担当課：食文化創造都市推進課)	食文化プログラム協力者	○	○	○			受入団体 R5年度：1団体 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 -					
食文化を外国語で伝えることができる人材の育成	本市の食文化の歴史や背景を学び、それを外国語で的確に伝えることができる人材の育成を進めます。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	外国語対応ガイド数 R5年度：5人 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 -					

②食文化研修プログラムの充実と情報発信の強化								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食の専門機関と連携した食文化研修プログラムの実施	イタリア食科学大学との戦略的連携協定に基づき、同大学の学生が本市の食文化研修プログラムを体験することで、本市食文化の価値を高め、海外への情報発信につなげます。 (担当課：食文化創造都市推進課)	食文化プログラム実践者	○	○	○	○	○	食文化研修プログラム参加者数 R5年度：50人 (H29：30人)
			【連携を想定する団体】 農林漁業者、関連する市内事業者					
食文化研修プログラムの実施	辻調理師専門学校との包括的連携協定に基づき、同専門学校の学生が本市の食文化研修プログラムを体験することで、プログラムの内容充実や国内への情報発信につなげます。 (担当課：食文化創造都市推進課)	食文化プログラム実践者	○	○	○	○	○	食文化研修プログラム参加者数 R5年度：30人 (H29：6人)
			【連携を想定する団体】 農林漁業者、関連する市内事業者					
インフルエンサーの招聘による食文化研修プログラムの情報発信	海外の食の専門家や著名な料理人等のインフルエンサーを招聘し、情報発信を強化することで、交流・関係人口の拡大につなげます。 (担当課：食文化創造都市推進課)	海外の食専門家・料理人等	○	○	○			食文化研修プログラム参加者数 R3年度：10人 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 農林漁業者、関連する市内事業者					
国際 SDGs / ESD 食文化教育による情報発信	これまで実施したイタリア食科学大学や辻調理師専門学校の学生、研究者に向けた食文化研修プログラムを SDGs や ESD (持続可能な開発のための教育) の観点から更に内容を充実させ、国内外にこの取組の情報発信を行います。 (担当課：食文化創造都市推進課)	食文化プログラム実践者	○	○	○			食文化研修プログラム参加者数 R5年度：80人 (H29：36人)
			【連携を想定する団体】 農林漁業者、関連する市内事業者					

[施策]

(1) 若い世代に向けた食育の推進

[取組の背景や課題]

- 若い世代が望ましい食生活を習慣とすることは、健全な心身と豊かな人間性を育む基礎となることから、食事を摂取することの重要性を認識し、理解を深めることが求められています。
- 幼少期から地域の食文化に親しみ、食べる機会を増やすことが地域の豊かな食文化を知るきっかけにつながることから、保育所等や学校活動において食文化に触れ、学ぶ機会を創出することが求められています。

[施策の方向]

- 園児や児童生徒が食と食文化を通して健全な心と身体を育むことができる環境づくりを進めます。
- 家族との食事の大切さや家庭で継承されてきた郷土食等を学ぶことができるよう、婚姻世帯へ郷土食・行事食レシピ集の提供や家族一緒に食事をする共食の普及啓発に努めます。

[具体的な取組]

①乳幼児への食育の推進								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
保育所等での食育教室の実施	保育所等の給食で、地場産農産物を使った郷土食や行事食を実施し、生産者との交流給食を行うなど、地場産農作物を味わい、学ぶ機会を創出します。 (担当課：子育て推進課)	園児	○	○	○	○	○	地場産農林水産物を活用した特別献立等の回数平均 R5年度：23回 (H29：20回)
	園児を対象に、魚の特徴や部位などを説明しながら目の前で魚をさばき、その後調理して給食としていただく「おさかな教室」を開催します。 (担当課：農山漁村振興課)	園児	○	○	○	○	○	おさかな教室実施回数 R5年度：6回 (H29：5回)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
保育所等での食育教室の実施	農業委員・農地利用最適化推進委員が市内の保育所等に出向き、米作りの説明やおにぎりづくりなどの食育教室を実施します。 (担当課：農業委員会事務局)	園児	○	○	○	○	○	食育教室開催回数 毎年：1回 (H29：1回)
	園児が食材に触れ食の大切さを学ぶことができるよう、保育所等が行う野菜栽培や収穫体験等の農業体験学習に支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	園児	○	○	○	○	○	実施を支援した保育所等の数 毎年：15園 (H29：12園)

②小中学生への食育の推進

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
地場食材を活用した味覚体験教室の開催	地域の食材を活用して、子供たちが味覚を学ぶことができる体験教室を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	児童	○	○	○	○	○	開催回数 毎年：1回 (H29：1回)
学校の授業や部活動での食育・食文化活動への支援	小学校において、食に感謝する心を育成するために、地域の農家の方が先生となっていく農業体験交流学习や、教科学習の中で、お米や野菜等の栽培体験活動を実施します。 (担当課：学校教育課)	児童	○	○	○	○	○	小学校実施校数 毎年：全校(26校) (H29：全校)
	児童生徒が地域の食文化や地産地消の意義を学ぶことができるよう、学校の総合学習や部活動で行う食文化活動を支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	児童・生徒	○	○	○	○	○	小中学校実施校数 毎年：小学校2校 中学校1校 (H29：小学校1校 中学校1校)
	児童・生徒の委員会活動や給食センターから発行される「給食だより」などを通し、食べ物を大切に心身の育成につながる食育・食文化の啓蒙活動を実施します。 (担当課：学校教育課)	児童・生徒	○	○	○	○	○	小中学校実施校数 毎年：全校(37校) (H29：全校)
家庭科の授業等において、地域の行事食や郷土料理をはじめとした食文化学習を実施します。 (担当課：学校教育課)		生徒	○	○	○	○	○	中学校実施校数 毎年：全校(11校) (H29：全校)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食文化自由研究教室の開催	子どもたちが地域の食文化に関心を高められるよう自由研究を支援する講座を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	児童	○	○	○	○	○	開催回数 毎年：2回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 小学校					
小学校での食育教室の実施	漁業者等が直接学校に出向き、魚屋漁業について講話する「お魚出前教室」を実施します。 (担当課：農山漁村振興課)	児童	○	○	○	○	○	お魚出前教室 実施回数 R5年度：3回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 小学校					

③若い世代への食育の推進と食文化の継承

取組	取組内容	対象者	実施年度（西暦）					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
家族揃って食事をする「共食」の普及啓発	家庭で、家族そろって食事をする共食の大切さに気付けるよう普及啓発を進めます。 (担当課：学校教育課)	児童・生徒 保護者	○	○	○	○	○	小中学校実施 校数 毎年：全校(37校) (H29：全校)
			【連携を想定する団体】 小学校、中学校					
婚姻世帯への「つるおかおうち御膳」の提供	若い世代が家庭で郷土食や行事食を実践できるよう、その教科書となる「つるおかおうち御膳」を婚姻届提出世帯に贈呈します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	婚姻届 提出者	○	○	○	○	○	つるおかおうち御膳の贈呈数 毎年：全婚姻届提出世帯 (H29：全婚姻届提出世帯)
			【連携を想定する団体】 -					

[施策]

(2) 市民に向けた食育の推進

[取組の背景や課題]

- 核家族化の進展や食の多様化などにより郷土食や行事食を家庭で食べる機会が減少していることから、次世代へ食文化を継承するため、市民が食と食文化を学び触れる機会を創出することが求められています。
- 日本は食料自給率が低く、多くの食べ物を輸入している一方で、年間約 646 万トンの食品ロスが発生し、その半数は家庭から出されている状況にあることから、食の循環や環境を意識し、「もったいない」の精神で食品ロスの削減に取り組むことが求められています。

[施策の方向]

- 市民が郷土食や行事食、農林水産業の生産現場など、地域の豊かな食文化を学び、触れ、楽しみながら、次世代に継承していく環境づくりを進めます。
- 持続可能な食料資源の循環につなげるため、食べ残しや食品廃棄などを減らすよう普及啓発活動に努めるとともに、外食の食べきり運動を進めるなど食品ロス削減に向けた取組を進めます。

[具体的な取組]

①市民の食文化学習による食育の推進								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
郷土食や行事食を学ぶ料理教室の開催	地域の食材を活用した郷土食や行事食を次世代に伝えるため、食生活改善推進協議会と連携し講習会等を実施します。 (担当課：健康課)	市民	○	○	○	○	○	講習会等の実施回数 毎年：12回 (H29：12回)
	鶴岡市女性センターにおいて、「つるおかおうち御膳」や「はたけの味」等を活用し、郷土食や行事食の料理教室、地場産農林水産物を使った料理教室を実施します。 (担当課：社会教育課)	市民	○	○	○	○	○	郷土食等の料理教室の実施回数 毎年：13回 (H29：13回)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
郷土食や行事食を学ぶ料理教室の開催	地域のコミュニティ組織や子育てサークル等が鶴岡産米や野菜等の地場産食材を活用して実施する料理講習会に支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	料理教室の実施支援数 毎年：15回 (H29：15回)
			【連携を想定する団体】 コミュニティ組織、子育てサークル等					
食文化を学ぶ市民現地学習の実施	在来作物などの地域の食材について、現地での収穫体験や調理実習を通して理解を深める市民学習会を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	市民学習会の実施回数 毎年：4回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 料理人の団体、つるおかふうどガイド					
食文化を学ぶ市民現地学習の実施	市内の農林水産業の生産現場の見学と生産者・消費者の相互交流により地場産食材への理解・関心を深めるため、現地学習会を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	現地学習会の実施回数 毎年：1回 (H29：1回)
			【連携を想定する団体】 産直施設					

②食の循環や環境を意識した食育の推進

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食品ロスの削減に向けた普及啓発	食の生産から消費までの循環の理解と、消費されずに捨てられてしまう食品ロスの削減を推進するため、「もったいない」をキーワードに、食材の適量購入や使いきりなど、市民向け講習会を開催し、環境に配慮した食生活の意識改善に取り組みます。 (担当課：廃棄物対策課)	市民	○	○	○	○	○	市民向け講習会実施回数 R5年度：30回 (H29：22回)
			【連携を想定する団体】 食品販売店等、商工団体					
外食時の食べきり運動の推進	食に感謝しながら美味しい料理を味わうとともに食品ロス削減につながる活動として、飲食店等に啓発ポスターを掲示し、外食時などでの食べ残しをゼロにする「食べきり運動」を展開します。 (担当課：廃棄物対策課)	市民	○	○	○	○	○	啓発ポスターを掲示する飲食店等の数 R5年度：200店 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 飲食店等、商工団体					

[施策]

(1) 望ましい食習慣と食生活の形成

[取組の背景や課題]

- 健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには望ましい食習慣を身につけることが大切です。生活習慣病を予防し、生涯にわたって健康に過ごせるよう、幼少期から高齢期まで各年代に応じた食生活への理解を深めることが求められています。

[施策の方向]

- 食と健康づくりの観点から、各世代に応じた適切な食習慣が身につくよう市民に向けた学習会の開催や普及啓発に努めます。

[具体的な取組]

①乳幼児期・学齢期における健全な食習慣の形成								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
乳幼児期の望ましい食習慣の普及啓発	食習慣の基礎をつくり、薄味でバランスのよい食事を定着させるため、乳幼児健診や離乳食教室等で学習会を実施します。 (担当課：健康課)	乳幼児、保護者	○	○	○	○	○	普及啓発の実施回数 毎年：88回 (H29：88回)
	保育所等で離乳食相談や園児に対する栄養指導を行うとともに、給食だより等により家庭へ食生活改善に関する取組の啓発を行います。 (担当課：子育て推進課)	園児、保護者	○	○	○	○	○	給食だよりを通じた家庭への啓発回数 毎年：12回 (H29：12回)
学校での栄養指導等による普及啓発	授業や給食時、また学校保健委員会などを通して、栄養教諭及び栄養士による食文化・食育に関する学習、栄養指導等を行います。 (担当課：学校教育課)	児童・生徒	○	○	○	○	○	小学校実施校数 毎年：全校(26校) (H29：全校)
	学校やPTAでの活動を通し、家庭での食生活改善にかかる取組の啓発を図ります。 (担当課：学校教育課)	児童・生徒、保護者	○	○	○	○	○	小中学校実施校数 毎年：全校(37校) (H29：全校)

②成人期・高齢期における食と健康の意識づくり

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
働き盛り世代の食生活改善に向けた普及啓発	健康教室等を開催し、生活習慣病予防につながる野菜摂取、減塩を推進し、自分に合った食生活が実践できるよう普及啓発を行います。 食生活改善推進協議会と連携し、家庭や地域に生活習慣病予防のための食生活の普及啓発を実施します。 (担当課：健康課)	市民	○	○	○	○	○	普及啓発の実施回数 毎年 76 回 (H29：76回)
高齢者の望ましい食習慣形成に向けた普及啓発	健康教室等を開催し、バランスのよい食事の推進や低栄養予防のための普及啓発を行います。 食生活改善推進協議会と連携し、家庭や地域に望ましい食習慣の普及啓発を図ります。 (担当課：健康課)	市民	○	○	○	○	○	普及啓発の実施回数 毎年：157 回 (H29：157回)

[施策]

(2) 歯科口腔保健を通じた食育の推進

[取組の背景や課題]

- 食を通して健康寿命を延伸するためには、乳幼児期から高齢期に至るまで、噛む・飲み込むなどの機能を担う歯や口の健康が重要であることから、各年代に応じた歯科口腔機能の維持・向上が求められています。

[施策の方向]

- 生涯にわたり健康づくりを支える大切な要素である歯科口腔機能の維持・向上に向け、市民への普及啓発や歯科健康診査の実施に努めます。

[具体的な取組]

①乳幼児期・学齢期における歯科口腔保健の推進									
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標	
			R元	R2	R3	R4	R5		
乳幼児期における歯科健康診査と学習会の開催	育児サークルや健診等で歯科口腔保健の学習会を実施します。 (担当課：健康課)	就園前の乳幼児・保護者	○	○	○	○	○	学習会実施回数 毎年：10回 (H29：10回)	
	【連携を想定する団体】 育児サークル		○	○	○	○	○	健診実施回数 毎年：72回 (H29：72回)	
幼児の歯科健康診査を実施します。 (担当課：健康課)	1歳6か月・3歳児と保護者	○	○	○	○	○	【連携を想定する団体】 歯科医師会	毎年：72回 (H29：72回)	
							【連携を想定する団体】 保育所等	毎年：3回 (H29：3回)	
保育所等における歯の健康づくりの普及啓発	歯科健診や歯科衛生士による保健指導を実施するとともに、園だより等を活用して歯の健康づくりを啓発します。 (担当課：子育て推進課・健康課)	園児・保護者	○	○	○	○	○	保育所等におけるお便り発行回数 毎年：3回 (H29：3回)	
小学校における歯科健康診査と歯の保健指導の実施	定期健康診断で歯科健康診査を実施します。むし歯の多い子どもについては、学校歯科医と連携した保健指導を実施し、学校保健委員会等を活用して啓発を行います。 (担当課：学校教育課)	小学生・中学生・保護者	○	○	○	○	○	【連携を想定する団体】 歯科医師会、小学校、中学校	小中学校実施校数 毎年：全校(37校) (H29：全校)
								【連携を想定する団体】 歯科医師会、小学校、中学校	小中学校実施校数 毎年：全校(37校) (H29：全校)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
保護者に向けた子供の歯の健康づくりの普及啓発	<p>「噛むこと」を意識した給食を提供します。</p> <p>食生活の学習会や給食だより等による正しい食習慣を啓発します。</p> <p>(担当課：子育て推進課・学校給食センター・健康課)</p>	園児・保護者	○	○	○	○	○	<p>保育所等給食において実施可能な「噛むこと」を意識した新規メニューの開発数</p> <p>R5年度： 5メニュー (H29：-)</p>
			【連携を想定する団体】 保育所等、小学校、中学校					

②成人期・高齢期における歯科口腔保健の推進								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
歯周疾患検診の実施	<p>40・50・60・70歳の節目年齢で歯周疾患検診を実施します。</p> <p>(担当課：健康課)</p>	市民	○	○	○	○	○	<p>歯周疾患健診の受診率</p> <p>R5年度：5.0% (H29：4.1%)</p>
			【連携を想定する団体】 歯科医師会					
8020運動の推進	<p>歯周病と生活習慣病との関連の周知や歯科口腔保健に関する情報提供・啓発を実施します。</p> <p>(担当課：健康課)</p>	市民	○	○	○	○	○	<p>啓発の実施回数</p> <p>毎年：29回 (H29：29回)</p>
			【連携を想定する団体】 歯科医師会					

[施策]

(1) 食文化創造都市としての先導的なまちづくりの推進

[取組の背景や課題]

- 全国自治体の多くが食と食文化を地域資源として地域活性化の取組を進めていることから、都市間の連携や事例共有等を検討し、自らの地域に生かす工夫が必要となっています。
- 市民や企業の自発的な活動が促進するきっかけとなるよう、様々な観点から食に関連して学ぶ機会の創出を図ることが求められています。

[施策の方向]

- 食や食文化を地域資源として地域活性化を進める国内外の都市等との連携を深め、事例共有や課題解決が図られるよう、全国の自治体間で関係構築を図ります。
- 食と食文化をテーマに、市民の学習の場となる市民フォーラムを開催します。
- 国連が採択した「持続可能な開発のための 2030 年アジェンダ」や「持続可能な食文化の日」について、市民一人ひとりの行動が喚起されるよう普及啓発を図ります。

[具体的な取組]

①食を地域資源とする他都市等との連携による地域活性化の推進								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
豊かな食の郷土づくり研究会（仮称）による地域間連携	農林水産や商工観光及び食育等に取り組む自治体や関係団体が連携して、食文化を切り口にした研究会を設立し、共通課題について研究を深めるとともに、食文化をテーマとした地域づくりカンファレンスを主宰します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	他の自治体や食に関連する団体等の関係者	○	○	○	○	○	カンファレンス開催回数 毎年：1回 (H29：-)
食文化をテーマとした国内カンファレンスの開催	食文化をテーマとした地域活性化策について、自治体や関係団体と連携し、課題共有や効果的な取組を検討するカンファレンスを開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	他の自治体や食に関連する団体等の関係者	○	○	○	○	○	カンファレンス開催回数 毎年：1回 (H29：-)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
海外のユネスコ食文化創造都市を招聘した国際カンファレンスの開催	海外のユネスコ食文化創造都市を招聘し、事例や食の課題共有、解決に向けた国際カンファレンスを開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	ユネスコ食文化創造都市関係者等			○			カンファレンス開催回数 2021年：1回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 -					

②食や食文化に関する学びの場の創出								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食や食文化に関連した市民フォーラムの開催	食や食文化と関連が深い健康など様々な観点から地域の食を見つめる市民フォーラムを開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民		○		○		フォーラム開催回数 実施年：1回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 食に関連する団体					
「持続可能な食文化の日」にあわせたパネル展の開催	国連が定めた「持続可能な食文化の日（6月18日）」にあわせ、市民の食文化活動は国際的な視点でも貴重であり、重要なことであることを見つめ直すパネル展を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	パネル展開催回数 毎年：1回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 -					

[施策]

(2) 食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進

[取組の背景や課題]

- 市民が主体となって取り組む食文化を生かしたイベント等の活動が定着しつつあることから、引き続き環境づくりを進め、地域の活力を高めていくことが求められています。

[施策の方向]

- 多様な市民の参画を促しながら、保存・継承につながる担い手づくりを進め、家庭における食文化を次世代に伝承します。
- 市民が中心となり行われている様々な食イベントを支援し、自立的な活動を促します。
- ユネスコ食文化創造都市を市民や関係団体が一体となり PR をしていく環境づくりを進めます。

[具体的な取組]

①食や食文化を生かした市民の意欲的な活動の促進								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
庄内酒まつりへの支援	本市の酒文化の発信し、地域活性化を図る庄内酒まつりを支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民 観光客等	○	○	○	○	○	来場者数 R5年度： 8,000人 (H29：5,000人)
食文化映画祭への支援	食をテーマとした映画上映を通し、食に関する様々な文化や考えを学ぶ食文化映画祭を支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	来場者数 R5年度： 1,000人 (H29：689人)
菓子まつりへの支援	菓子まつりなど、地域の特色や伝統技術を生かした加工食品の需要開拓や発信を行うイベントを支援します。 (担当課：商工課)	市民	○	○	○	○	○	菓子まつり等来場者数 R5年度： 1,600人 (H30：1,350人)

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
つるおか麦きりプロジェクトへの支援	郷土食である「麦きり」のブランド化に向けた「つるおか麦きりプロジェクト」の実施に支援します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	プロジェクト参加店舗数 毎年：組合等の全店舗 (H29：-)
おうち御膳料理教室・おうち御膳サポーターの育成	おうち御膳サポーターを募集し、おうち御膳料理教室の開催や食文化を生かした様々な市民活動を促します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	おうち御膳料理教室受講者数 R5年度：120人 (H29：-)
つるおかおうち御膳の改訂	制作から10年が経過する「つるおかおうち御膳」の内容を見直し、改訂します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民		○	○			改訂版制作数 R3年度：1版 (H29：-)
鶴岡食文化ロゴによる市民と協働したPR活動の推進	ユネスコ食文化創造都市を市民や企業、関係団体等が一体となってPRするため、鶴岡食文化ロゴの活用促進を図ります。 (担当課：食文化創造都市推進課)	市民	○	○	○	○	○	鶴岡食文化ロゴ申請者数 R5年度：150件 (H29：100件)

[施策]

(1) 学校給食発祥の地としての特徴ある献立の提供

[取組の背景や課題]

- 本市は学校給食発祥の地であり、国内で唯一のユネスコ食文化創造都市であることから、給食を通じて児童生徒が地域の食の豊かさや食の大切さを学び、実感できる取組の実践が求められています。

[施策の方向]

- 給食を通じ児童生徒が地域の食文化への理解を深めることができるよう、郷土食や行事食を給食の献立として提供します。
- 児童生徒や保護者が食生活に対する関心・意識を高められるよう、給食を「生きた教材」として活用し、普及啓発を図ります。

[具体的な取組]

①地域の特徴を生かした献立の提供								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
食文化創造都市特別献立やオール鶴岡産給食の実施	食文化への理解が深められるよう、地域の郷土食や行事食、また食文化創造都市特別献立給食を実施します。 (担当課：学校給食センター)	児童・生徒	○	○	○	○	○	郷土食、行事食の提供回数 毎年：15回 (H29：12回)
	鶴岡市内で生産された食材を使用したオール鶴岡産給食を実施します。 (担当課：学校給食センター)	児童・生徒	○	○	○	○	○	食文化特別献立提供回数 毎年：2回 (H29：2回)
			○	○	○	○	○	オール鶴岡産給食提供回数 毎年：2回 (H29：2回)

②学校給食を通じた食育活動の実施

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
学校給食を通じた栄養指導等の実施	小中学校で学校給食センターの栄養教諭及び栄養士等が食文化や食育に関する学習や栄養指導等を実施します。 (担当課：学校給食センター)	児童・生徒	○	○	○	○	○	全小中学校実施校数 毎年：全校(37校) (H29：全校)
農家との給食交流会の開催	学校給食に食材を納入した農家が小学校を訪問し、野菜等の食材に関する授業を行い、一緒に給食を食べる給食交流会を開催します。 (担当課：食文化創造都市推進課)	児童	○	○	○	○	○	給食交流会実施回数 R5年度：13校 (H29：10校)
ホームページ等を活用した情報発信	市のホームページや給食だより等により学校給食発祥の地の歴史や給食レシピなどの情報発信を図ります。 (担当課：学校給食センター)	市民	○	○	○	○	○	情報の更新回数 毎年：毎月更新 (H29：毎月更新)

[施策]

(2) 学校給食での地場産農林水産物の利用拡大

[取組の背景や課題]

- 学校給食で地場産農林水産物の利用促進を図ることは、安全安心で顔が見える給食の提供に加え、生産者にとっても誇りの醸成など、やりがいや意識向上につながることから、利用が拡大されるよう関係団体と連携した検討を深めることが求められています。
- 地場産農林水産物の利用拡大を図るため、給食用加工品の開発やメニュー開発など新たな用途での活用検討が必要になっています。

[施策の方向]

- 生産者や生産者団体と地場産食材導入に関する協定を締結し、安定供給に向けた体制づくりを進めます。
- 新たな枠組みによる生産や供給体制の強化などの検討を進め、学校給食への地場産野菜の利用拡大を進めます。
- 給食の新メニュー開発を行い、地場産農林水産物の更なる利用拡大を図ります。

[具体的な取組]

①学校給食での地場産野菜の利用拡大								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
生産農家との協定締結	地場産野菜を学校給食に安定供給できる体制を整えるため、地場産野菜の導入に積極的な農家等と「地場産野菜の導入に関する協定書」を締結します。 (担当課：農政課)	生産者	○	○	○	○	○	協定締結数 R5年度：9件 (H30：6件)
地場産野菜等を活用した新メニューの開発	学校給食で地場産野菜等を活用した新規メニューの開発に向けた検討を行います。 (担当課：学校給食センター)	生産者	○	○	○	○	○	JA、生産者、青果市場関係者による検討会の開催 毎年：2回 (H29：-)

②学校給食での地場産魚介類の利用拡大

取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
漁業協同組合との協定品目の拡充と納品数量拡大に向けた支援	山形県漁業協同組合と締結している「学校給食への地場産水産物の導入に関する協定」について、さらに協定品目を増やすとともに、この納品数量に対し一定単価を支援します。 (担当課：農山漁村振興課)	県漁協	○	○	○	○	○	学校給食での地場産水産物の利用率 R5年度：25% (H29：21%)
地場産魚介類を活用した新メニューの開発	学校給食で地場産水産物等を活用した新規メニューの開発に向けた検討を行います。 (担当課：農山漁村振興課・学校給食センター)	県漁協	○	○	○	○	○	学校給食での地場産水産物の利用率 R5年度：25% (H29：21%)
地場産魚介類の納入促進のための支援	地場産魚介類の利用拡大を図るため、新たな枠組みを構築し、学校給食用加工品の開発検討や機械設備の導入等の支援を行います。 (担当課：農山漁村振興課)	新たな枠組み団体	○	○	○	○	○	学校給食での地場産水産物の利用率 R5年度：25% (H29：21%)

[施策]

(3) 食文化の特徴を生かした学校給食調理施設の在り方の検討

[取組の背景や課題]

- 施設の改築などの検討にあたっては、ユネスコ食文化創造都市の観点から食文化の特徴を生かした給食の一層の推進や市民に親しまれる夢のある給食を提供する施設として検討を深めることが求められています。

[施策の方向]

- 食文化の特徴を生かした付加価値の高い施設の在り方について、市民の意見や考えを取り入れた検討を進めます。

[具体的な取組]

①食文化の特徴を生かした施設の在り方検討								
取組	取組内容	対象者	実施年度					活動指標
			R元	R2	R3	R4	R5	
学校給食をテーマとした市民ワークショップの開催	学校給食をテーマとした市民ワークショップを開催し、施設に求められる機能の検討を深めるなど、市民の考えを取り入れた施設の在り方検討を進めます。 (担当課：学校給食センター)	市民	○	○	○	○	○	在り方検討会 ワークショップ の開催回数 毎年：年3回 (H29：-)
			【連携を想定する団体】 -					

第4章 計画の推進

1 関係者の役割

前述した実施計画を推進する上で、各主体が連携・協力した取組を進める必要がある一方、各主体がそれぞれの役割を認識し、主体的に取組を進めていくことが必要です。次では、各主体に望まれる役割を整理します。

(1) 市民の役割

家庭に伝わる郷土食や行事食を家庭で楽しみ、次世代に継承していくよう努めます。核家族化の進展や多様な食のあり方により、郷土食や行事食を家庭で食べる機会が減少していることから、「おうち御膳事業」などを通じて親の世代から郷土食の料理レシピの継承や料理講習会等への参画を図り、作り方の習得に努め、次世代への継承を図ります。

また、消費者として、旬の食材や豊かな農林水産物に対する理解を深め、地産地消を実践するとともに、自らが地域の豊かな食文化や、魅力的な食材・加工食品等をPRしていくよう努めます。

(2) 生産者の役割（農林漁業者）

これまで以上に品質や美味しさにこだわり、人と環境に優しい農林水産物の生産に努め、消費者の信頼に応えられるよう努めます。

また、本市の文化の基盤を支えるのは農林水産業であり、その担い手は農林漁業者であるとの認識のもと、観光や飲食、食品製造など多様な分野との交流・連携を図り、地元の農林水産物が地元で活用される仕組みづくりに参画します。

さらに、生産に努めるだけでなく、農林水産物が育まれる風土全体を生かし、学びや体験につながるツーリズムの開発・提供に努め、食や食文化による誘客を促し、魅力ある農山漁村の振興を図ります。

(3) 事業者の役割（飲食業者、旅館業者、食品製造業者）

食に携わる事業者が地元農林水産物を積極的に活用し、料理の提供や新たな加工品等の開発に努めます。そのために、生産者や事業者等が連携・交流を促進することが必要であり、そうした枠組みに積極的に参画し、新たな地域ビジネスの創出を図ります。また、食や食文化に対する知見を深め、消費者にその価値を伝えるなど、地域製品の付加価値づくりに努めます。

また、料理人においては、若手への知識や技術の継承に努めるとともに、地域の食材や食文化に対する理解を深め、地元食材の活用を図るほか、新たな発想による料理へのチャレンジを図り、自らのレベルアップに努めます。

(4) 関係団体の役割

【生産者団体（農協、漁協、森林組合など）】

生産者に対して、農林水産物の品質と美味しさにこだわり、人と環境に優しい生産を促すよう、指導・助言に努めます。また、農林水産物のブランド化や販路開拓に努めるとともに、観光団体、商工団体等と連携して、地元の農林水産物が市内の旅館、飲食店、食品製造業等に安定供給される仕組みづくりを検討します。

【観光団体（観光連盟、観光協会など）】

観光誘客の促進に向けて、食や食文化を生かした観光PRや情報発信の促進に努めるとともに、本市を訪れた方への的確な情報提供や訪日外国人観光客にも対応できる、受け入れ体制の整備、人材育成に努めます。

また、商工団体等と連携して、食や食文化に関する観光資源の磨き上げに努めます。

【商工団体（商工会議所・商工会など）】

食や食文化を生かした新商品の開発促進、地元のお土産品等の魅力向上、加工食品のレベルアップや販路拡大に向けた取り組みの実施や指導・助言に努めます。

【市民団体（コミュニティ団体など）】

市民が地域コミュニティ事業の中で、食や食文化を学び、体験する講座などの機会を創出するなど、市民の理解や継承につながる取組を推進します。

【学術機関（大学など）】

本市の食や食文化に関する調査研究を進めるとともに、高度な技術を活用して地元農林水産物や加工品の付加価値の向上に努めます。

(5) 行政・各協議会の役割

市民や事業者等に対して、食や食文化の保存・継承、理解促進のための取組に協力を得るとともに、農林水産業や食関連産業の振興に向けて関係団体と連携し、施策全般の取り組む方向や目標を提案し、鶴岡食文化創造都市推進協議会を実施主体として、取組の推進を図ります。

また、食文化の保存記録、高度活用を関係機関が連携して、効果的に取組が図られるよう検討するとともに、国内外の都市や専門機関との交流・連携を進め、ユネスコ食文化創造都市推進を通じた取組によるブランド価値の向上に努めながら、市民・生産者・事業者の主体的な活動が促進されるよう努めます。

2 取組の展望

本プランを実効性のある取組として進めていくためには、計画期間の5年間の中で、数値目標だけでなく、市民や各関係団体、行政が同じターゲットや目標を設定し、取組の推進を図ることが重要です。

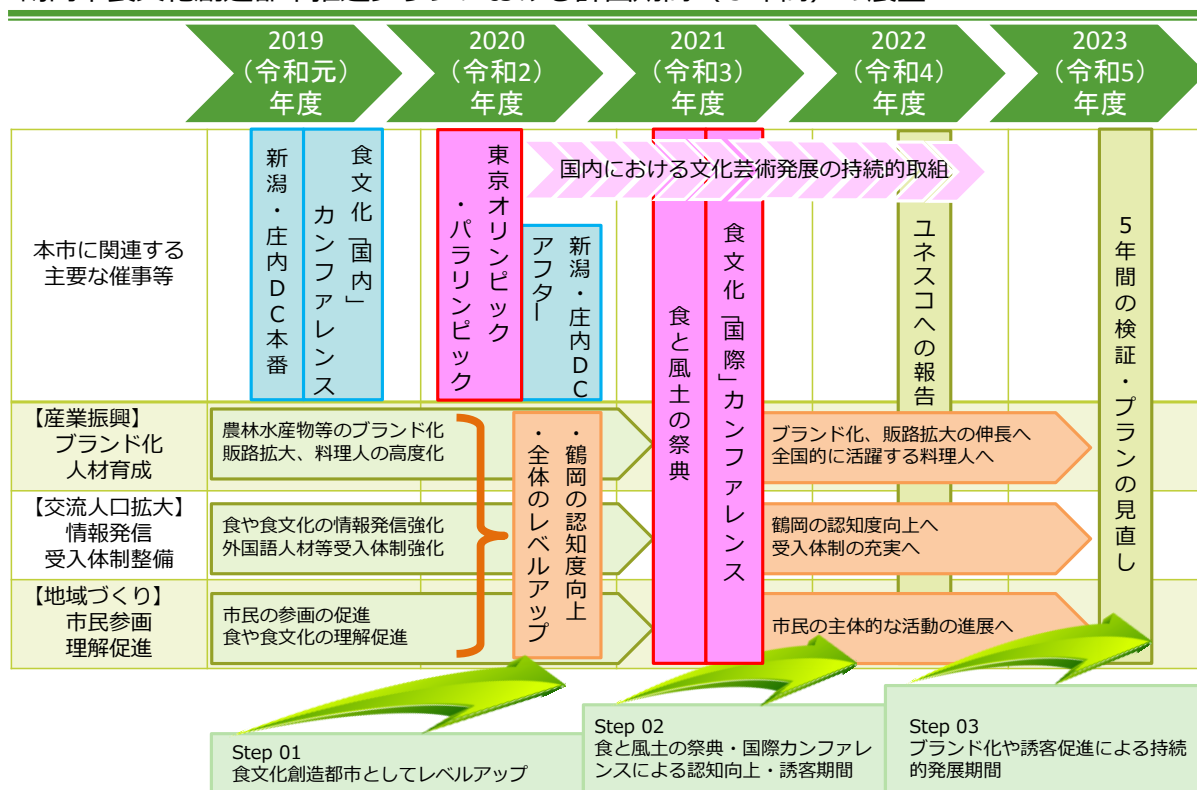
今後5年間の主要な催事等を見ると、当面は新潟・庄内ディスティネーションキャンペーンなどの大型の観光キャンペーンが、2020（令和2）年には国内が海外から大きく注目される東京オリンピック・パラリンピックが予定されています。東京オリンピックは、スポーツの祭典のほか、文化の祭典にも位置付けられ、全国的に文化プログラムによる機運醸成が図られているほか、その後も、文化プログラム等で培われた魅力を持続的に国内の発展につなげていくよう取組を推進することが予定されています。

そうした全国的な動きに呼応し、本市においては国内唯一のユネスコ食文化創造都市の強みを生かし、食や食文化の魅力の継続的に発信により、ブランド価値を更に高めるよう取組を推進していきます。

その一つが、食と風土の祭典であり、これは本市の豊かな食文化を育む農林水産業をはじめ、多様な食のフィールドやイベント等を組み合わせ内外に示すものとして開催するものですが、同時に海外のユネスコ食文化創造都市も招聘する食文化国際カンファレンスを開催することで、海外への発信の強化にもつなげていきます。

また、計画期間の取組の検証は、2022（令和4）年にユネスコから義務付けられている4年間の「モニタリングレポート」などにより行い、2023（令和5）年の鶴岡市総合計画後期計画の見直しなどと合わせ、効果の検証・その後の展望等を検討していきます。

鶴岡市食文化創造都市推進プランにおける計画期間（5年間）の展望



鶴岡市食文化創造都市推進プラン

策定：2019（令和元）年 月
編集：鶴岡市企画部食文化創造都市推進課
〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9番25号
TEL：0235-25-2111
FAX：0235-25-2990
