

鶴岡市食文化創造都市推進プラン(案)に対する意見公募の結果

1 概要

(1) 募集期間

令和元年5月22日（水）から6月19日（水）まで

(2) 意見提出者

4名（意見総数7件）

2 いただいたご意見への対応状況

分類	対応状況	意見数
修正	ご意見の趣旨を参考にして計画案を修正したもの	2 件
賛同	計画案全体に対して同趣旨及び賛同いただいたもの	1 件
参考	今後の施策や事業実施にあたり参考とさせていただくもの	4 件
合 計		7 件

3 鶴岡市食文化創造都市推進プラン(案)に対するご意見とそれに対する市の考え方

○ご意見の内容により分類して掲載しております。

○ご意見について一部要約等を行っている場合があります。

(1) 計画案全体に対して同趣旨及び賛同いただいたもの

No.	いただいたご意見	分類	ご意見に対する市の考え方
1	鶴岡では食文化分野でSDGsに関係する取組を既に多くの方が実践されており、この推進プランにも「循環型農業の推進」など、SDGsの取組としてアピールできるものが散りばめられている。 ユネスコ食文化創造都市の取組が国連で推進するSDGsにどのように関連するのか、解かりやすく示してもらいたい。	修正	国連が推進する「SDGs（持続可能な開発のための2030年アジェンダ）」は、ユネスコも各創造都市の目標として取組を求めており、本市としても取り組むべき重要な課題と認識しております。 この推進プランには、SDGsの趣旨に則った多くの取組が盛り込まれていることから、ユネスコ食文化創造都市の各取組が、SDGsのどの目標に貢献するか、推進プランに明記いたします。
2	目標数値（KPI）の「1事業所当たりの食品製造業の製造品出荷額」で、5.1億円から5.7億円へ伸ばすということであるが、6千万伸ばすということが理解しづらい。市内の食品製造業は大規模な事業所か小さな事業所が多い。小さな事業所には、6千万円伸ばすと言っても理解しにくいので、食品製造業の製造品出荷額の全体を目標にした方が分かりやすい。	修正	市民や事業者、関係者により分かりやすくお示すために、いただいたご意見を参考とさせていただき、目標数値を「食料品製造業の製造品出荷額等」の全体額に修正いたします。

No.	いただいたご意見	分類	ご意見に対する市の考え方
3	<p>ふうどガイドの取組は、いかにも学問好きな鶴岡らしい取組で、また、他の地域ではみられない珍しい取組と伺った点で期待しております。単に観光だけではなく、鶴岡の食文化に関心ある来訪者が触れ、学ぶという発想から生まれたものでありましようし、とてもユニークだと思います。</p> <p>一方、イタリア食科学大学や辻調理師専門学校等の学生や外国のシェフなどが大勢訪れていることは、毎年、私たち市民も新聞やテレビなどを通じて目にしておりますが、市が高いお金を使って連れてきているのであれば、いつまでも続かないのではないかと心配しているところです。</p> <p>やはり、この取組を将来に亘って発展させていくには、大学や料理学校のような大人数の団体だけではなく、個人の来訪者をもっと増やしていく努力と仕組みが必要でありましようし、これを行政などが出来るのかというと、恐らく、行政には限界があるものと思います。</p> <p>したがって提案ですが、今後は、ふうどガイドの取組を行政から民間に移すことを検討してはどうでしょうか。そして、市が財政的な負担を減らしながら、ガイドをはじめ民間側の利益に繋がる仕組みをつくっては如何でしょうか。また、ガイドの活動範囲を鶴岡市に限定しないで、庄内地方全体をフィールドにできるような人材を養成していくことも大切だと思いますので、市では出来ないことだと考えます。</p> <p>鶴岡市のふうどガイド事業と食文化が益々ご発展されるよう期待しております。</p>	賛同	<p>鶴岡ふうどガイドは、本市の食や食文化の背景を学び、その魅力をしっかり内外に発信できる人材として育成を進めてきたものであり、本市独自の取組であります。現在は旅行代理店と連携し、200名を超える観光客を本市に誘客しており、今後益々の活躍を期待しているところであります。</p> <p>現在は、行政が支援する鶴岡食文化創造都市推進協議会に事務局を置き運営を行っておりますが、より一層地域の食や食文化の魅力を発信できる人材として活躍できるよう、民間サイドでの運営に向けた検討を進めてまいります。</p>
4	<p>小学生高学年でも理解できるような食文化創造都市ガイドブックをまず作成し、一人でも多くの市民が食文化について理解を進められる方法を導入すべきと思います。理解が深まった行先が鶴岡ふうどガイドにでもなるように、ジュニア版として学べる方法が準備できないかと思います。小学生向けの資料であれば、親世代でも目を通せます。似たような資料は多いでしょうし、庄内総合支庁でも食の都庄内サポーター制度など、一般向けでは関連する資料が多くありますが、内容面で連携することや、もう少し整理を進めることができないかと思います。ふうどガイドジュニアのような資格を用意することで、イベント参加の特典やモチベーションの向上にもつなげられないかと考えます。資格到達者数も目標値にできるはずです。</p>	参考	<p>本市の食文化は、市民の日頃の生活に密着したものであるが故に、逆に市民にとっては解かり難い部分があるものと思います。</p> <p>ご指摘のとおり、市民に向けとしても来訪者に向けたものとしても分かりやすいガイドブック等は必要と考えます。推進プランにあるとおり、鶴岡の食文化を来訪者からも楽しんでいただく、「食と風土の祭典（仮称）」の開催も予定しているところでありますので、そうした機会を捉え、制作の検討を進めてまいります。</p>

No.	いただいたご意見	分類	ご意見に対する市の考え方
5	<p>食文化イベント開催での鶴岡モデルの確立を目指すべきと思います。</p> <p>食文化イベントで来場者が増えてくれたとしても、食品ロスやプラごみ、マイカー利用による渋滞など、環境面では課題も同時に増えやすいはずで。日常生活で一気に解決を進めることは出来なくても、イベントの限定的な会場であれば、新しい試みも導入できる余地があります。プラスチック素材に代わる共通食器の導入や、ドイツの見本市会場などでみられるデポジット制度などを参考に、日本では余り馴染みのない制度でも、動機付けをした子供達やその親世代に協力してもらいながら順番に新しい鶴岡モデルを構築して採用していくことが出来れば、中高年の消費者でも背中を押されるように習っていくのではないかと思います。イベント会場も羽越本線の主要駅の駅周辺などを中心に配置し、JRや庄内交通などに協力を貰いイベント期間だけのフリーパスを参加券とセットで用意すれば、マイカー利用の削減にも一役買うはずで。賢くイベント参加する市民を増やすことが、赤川花火大会などの大型イベントでも役立つ可能性があります。市内主要駅から拡大して、庄内全域や新潟庄内DCなどでもモデルケースに出来るのではないのでしょうか。ごみの削減率やフリーパスの販売数などもそのまま実績数値になるはずで。</p>	参考	<p>食に関するイベント等で食品ロスやプラスチックゴミの廃棄問題、マイカー利用などによる自然環境に配慮した取組を推進すべきのご意見ですが、本推進プランでも食品ロスの取組を盛り込んでいるところでありますので、いただいたご意見を参考に、市が主催するイベントのほか、民間事業者への啓発も含め、検討してまいります。</p>
6	<p>食文化イベントの開催や交流拡大の戦略をもう少し明確にするべきと思います。</p> <p>新潟庄内DCや食と農の景勝地、豊かな食の郷土づくり研究会など、様々な取り組みの中で連携を検討するのですが、戦略が明確なほど参加する側は目標を描きやすいと思います。まずは庄内の周辺自治体と密に連携できることが必要だと思います。27万人の庄内だからこそ80万人の新潟市と対等に話が出来るのだと思います。欧州の場合はパルマなどと実績を積むことが先ず必要ではないかと思えます。アジアの場合はマカオや台北などが候補になるかと思いますが、既に鹿児島市は定期便が飛ぶほどの交流があり経路の中間に位置する兄弟都市ですから、農業生産者だけでなく流通にかかわる関係者間の交流や、農学部や東北公益大学でも交換留学などを積極的に検討するべきです。東京への進学よりも、鹿児島や台湾・マカオなどの国際都市で学んだ学生の方が多様性を学べるだけでなく、庄内での起業や国際交流でも活躍してくれる可能性が高いかもしれません。</p>	参考	<p>交流拡大に向けて連携を図る都市を明確にした方が良いのではないかとのご意見ですが、国内の連携については、今年度設立を予定している「豊かな食の郷土づくり研究会」など、食で地域活性化を図る都市との意見交換なども踏まえ、どういった取組が可能か検討を深めたいと考えております。</p> <p>また、海外の食文化創造都市等との連携についても、これまで交流を続けているパルマ市やマカオ市などを中心に、連携や交流の検討を深めてまいります。</p>

No.	いただいたご意見	分類	ご意見に対する市の考え方
7	<p>食文化創造都市だからこそその、従事者への評価の在り方を構築するべきと思います。</p> <p>農家、漁師、調理師、食品加工業者など職業上の呼称はそれぞれでしょうが、経験年数や技能、実績などはそれぞれの担当者ごとに評価に違いはあるはずです。これまで表彰や顕彰などを通じて行われてきたでしょうし、経済力が最も評価を表すといった見方もあるでしょう。しかし、共に歩む産業に長年にわたり従事してきた事業者の方々を顕彰する鶴岡独自の的方法がないとすれば、評価の仕方で十分でない印象があります。客観的な基準作りは確かに難しいのですが、到達者の増加数なども目標値と出来ると思います。日本唯一の食文化創造都市は、従事者への正当な評価に最も熱心な都市であって欲しい気がします。</p>	参考	<p>本市には、高度な技術を持つ方を顕彰する「卓越技能者表彰」や農業者の育成や農業発展に尽力した方を顕彰する「農業発展奨励賞」などの顕彰制度もあることから、そうした制度との関連も踏まえ、ご意見の食文化創造都市としての独自の顕彰の在り方について、研究してまいります。</p>