

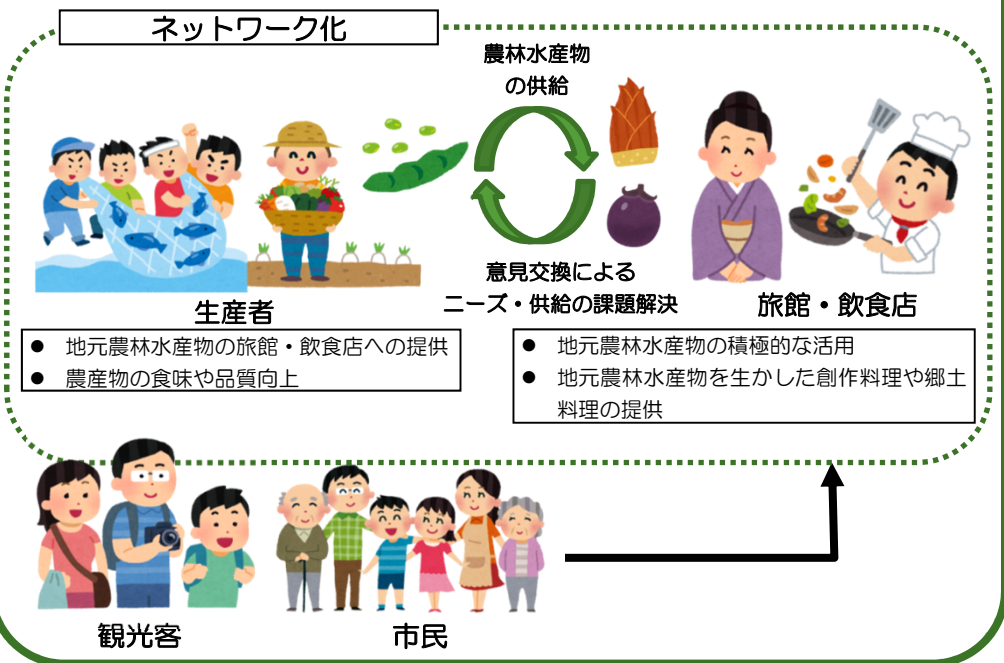
鶴岡食文化創造都市推進プランの5つのプロジェクト①

1 食文化で地域が身近に！生産者と旅館・飲食店の「わ」（輪・話・和）プロジェクト

地元農林水産物が地元の旅館や飲食店に安定的に供給され、市民や観光客が地元農林水産物を楽しめる仕組みづくりを推進します。

生産者の取組み（例）	事業者の取組み（例）	行政・関係団体の取組み（例）
①農産物の食味や品質向上、生産技術向上に向けた取組み	①地元農林水産物の積極的な活用	①需要と供給の量的把握やマッチング支援
②農林水産物の事業者への供給	②生産者とのネットワークへの参画によるニーズの把握	②生産者・事業者のネットワークの構築
③旅館や飲食店とのネットワークへの参画によるニーズの把握	③生産者と連携した小ロット流通の仕組みづくりの検討	③地域内流通の仕組みづくりの検討
④事業者や産直と連携した小ロット流通の仕組みづくりの検討	④地元農林水産物を生かした創作料理や郷土料理の提供	④料理人などの人材育成支援 ⑤食味や品質向上、生産技術向上に向けた支援

<目標とする姿>
 地元農林水産物が旅館・飲食店に供給され、市民や観光客が旅館・飲食店で地元農林水産物を楽しんで食べることができる状態をつくります。

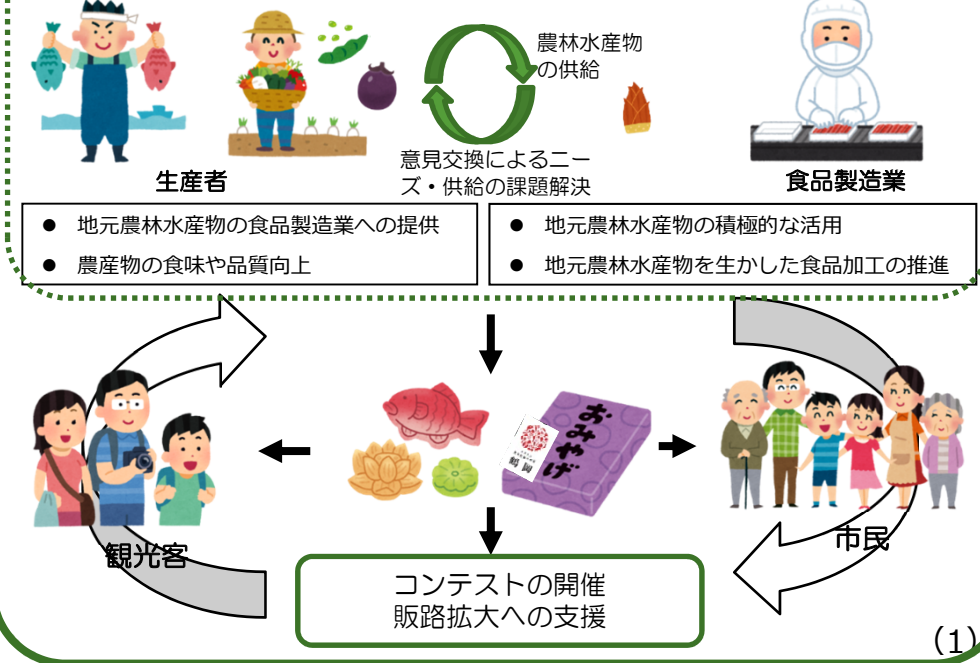


2 食文化を生かしたアイデアが飛び交う！地元農林水産物で商品化プロジェクト

地元の農林水産物を利用して生産者と食品製造業者が様々なアイデア・意見を出し合い、他の地域商品とは差別化を図った加工品の開発や観光客向けのお土産品開発を促進する取組みを推進します。

市民・生産者の取組み（例）	事業者の取組み（例）	行政・関係団体の取組み（例）
①農産物の食味や品質、生産など技術向上に向けた取組み	①地元農林水産物を活用した商品開発	①食品・お土産品コンテスト等の開催
②農林水産物の事業者への供給	②生産者とのネットワークへの参画によるニーズの把握	②生産者・事業者のネットワークの構築
③食品製造業者とのネットワークへの参画によるニーズの把握	③成分分析による付加価値の向上	③加工品や農林水産物の成分分析等による付加価値の向上支援
④商品化へのアイデア提供	④食文化ロゴの活用	④加工品・お土産品の販路拡大支援

<目標とする姿>
 地元の農林水産物が食品製造業で活用され、多様な加工食品やお土産品開発が促進し、市民や観光客への販売、各方面に販路が拡大される状態をつくります。



鶴岡食文化創造都市推進プランの5つのプロジェクト②

3 食文化で観光客を惹きつけよう！鶴岡・食のフィールドプロジェクト

食文化と観光を融合した情報発信により、鶴岡の美味しい食や食文化を生かした体験を提供し、観光客が鶴岡の食文化を楽しみ、味わってもらうための取組みを推進します。

市民・生産者の取組み(例)	事業者の取組み(例)	行政・関係団体の取組み(例)
①食文化や観光情報など、SNS等での発信・紹介	①食文化と観光情報の発信	①きめ細かな食文化・観光情報の発信、情報発信拠点の整備
②収穫体験や鶴岡の食文化の風土・精神文化を体験できるメニューの開発・磨き上げ	②多言語対応など観光客の受け入れ態勢の構築	②食文化を生かした観光プロモーション、モニターツアーの実施
	③地元農林水産物を生かした料理や郷土料理の提供	③多言語対応など観光客の受け入れ支援
	④旅行商品の造成	④観光・ふうどガイドの育成支援

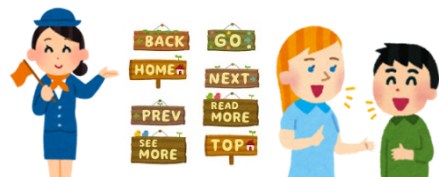
<目標とする姿>

鶴岡の食文化を生かした観光誘客により、多くの観光客が鶴岡の食文化を味わい体験し、楽しんでいる状態をつくります



市民による情報発信・旅行商品の造成

- きめ細かな食文化・観光情報の発信
- 市民や事業者による食文化・観光情報のSNS等での発信・紹介
- モニターツアー・プロモーションの実施や旅行商品の造成



観光客受け入れ態勢の整備

- 多言語対応や案内所機能、情報発信拠点の充実などの観光客受け入れ態勢の整備
- 観光ガイドやふうどガイドの育成



鶴岡ならではの料理や体験メニューの充実

- 地元農林水産物を生かした料理や郷土料理の提供
- 食文化を体感できるメニューの開発

4 子どもから大人まで食文化スタディプロジェクト

学校での食文化教育や若い世代向けの郷土料理の料理講習会、お年寄りが若い世代に鶴岡の食文化を教え継承する取組、さらには国内外の方々が交流を通して鶴岡の食文化を学び、体験する取組みを推進します。

市民の取組み(例)	生産者の取組み(例)	行政・関係団体の取組み(例)
①親子での農業体験や収穫体験など食文化を知る・体験する機会への参画	①農業体験や収穫体験など食文化を体験できるメニューの提供	①学校での食文化教育の推進
②郷土料理や行事食の家庭での提供	②食文化が育まれる風土の保全	②学校給食での食文化特別献立の推進
③お年寄りから若い世代へ郷土料理の料理方法や伝統行事の継承	③国内外との交流による農業体験、食文化体験への協力	③郷土料理講習会など学ぶプログラムの提供
④郷土料理の料理講習会への参画		④国内外の都市との交流による食文化を学ぶ場の提供
⑤自治会活動での食文化講座の開催		⑤食文化体験を実施する人材育成

<目標とする姿>

食文化を生かした子どもたちへの教育や若い世代への食文化の継承、国内外との都市との交流で食文化を学ぶ場が創出されるなど鶴岡の食文化を学ぶ環境を整えます。



食文化教育の推進

- 小中学校で食文化を学ぶ機会の創出
- 親子で農業体験イベントへ参加するなど鶴岡の食文化を学ぶ場への参画
- 学校給食での食文化特別献立の推進



家庭での食文化の継承

- 郷土料理の料理講習会への参画
- 郷土料理や行事食の家庭での提供
- お年寄りから若い世代へ鶴岡の食文化を教え継承する取組み



国内外との交流による食文化の学びの推進

- 食文化が育まれる風土の保全
- 食文化を学ぶ、感じることができる体験の構築
- 国内外から鶴岡の食文化を学ぶ都市交流の推進

鶴岡食文化創造都市推進プランの5つのプロジェクト③・取組みの体系

5 食文化が溢れるまちにしよう！食文化見える化プロジェクト

鶴岡の食文化が市民や国内外の人にも分かりやすく紹介されるとともに、市民や事業者も自らの取組みの中で食文化を発信するなど、食文化に対する意識の高まりが醸成され、食文化で賑わいあるまちづくりを推進します。

市民の取組み(例)	生産者・事業者の取組み(例)	行政・関係団体の取組み(例)
①産直や小売店の産直コーナーの活用促進など地産地消の取組みの推進	①産直や小売店などで食文化を紹介するブースの設置 ②食文化工口の活用	①食文化の日など食文化の紹介機能の充実 ②食文化映像やHPの活用・充実
②自治会活動や地域の夏祭りなどで郷土料理を提供するなどの取組み	③郷土料理や地元農林水産物にこだわった飲食店の開店	③食の祭典の開催・充実 ④市民団体などへの食文化の啓発活動の充実
③郷土料理や行事食の家庭での提供	④旅館、飲食店での郷土料理など鶴岡ならではの食の提供	

<目標とする姿>

市内で鶴岡の食文化が分かりやすく紹介発信され、食文化で賑わいのある状態をつくります。



地産地消の推進

- 市民の地産地消の推進、産直等の利活用促進
- 産直や小売店での食文化を紹介するブースを設けるなどの気運醸成の取組み
- 食文化の日の制定など市民に分かりやすい食文化紹介機能の充実



郷土料理など鶴岡ならではの食の提供

- 旅館や飲食店、ホテル等で旬の時期の農林水産物や郷土料理を提供する取組みの推進
- HPやパンフレット等での旬の農林水産物や飲食店情報の発信



食文化工口の活用・食のお祭りの開催

- 加工品やお米などのパッケージへの食文化ロゴの活用
- 食のお祭りの開催と内容の充実

取組みの体系

