

ユネスコ食文化創造都市 鶴岡市の取組のご紹介

平成30年11月 5日
全国水産試験場長会全国大会 様



鶴岡市の概要

合併により山里海が全て1つの市に

- ◆平成17年10月1日
旧鶴岡市と、近隣4町1村で合併
- ◆人口 129,630人
(平成27年国勢調査速報値)
- ◆面積 1,311.53Km²
(東北一、全国10位)
標高2,000メートル級の山、平野、川、海と変化に富んだ地形が一つの市へ
- ◆農林水産業や酒蔵業を活かして、「食文化」によるまちづくり
→ユネスコ創造都市への登録を目指す
2014.12月登録認定



ユネスコ創造都市ネットワークとは

ユネスコが2004年に創設。加盟する都市が国際ネットワークの中で連携して、創造的な産業の成長により、文化の多様性保護と世界の持続的発展に貢献することを目的とした制度。

ネットワークへの加盟をめざす都市は、

- ①文学
- ②映画
- ③音楽
- ④クラフト&フォークアート
- ⑤デザイン
- ⑥メディアアート
- ⑦食文化



の7分野から1つを選んで申請し、
ユネスコ本部(パリ)の審査を経て加盟登録する。

ユネスコ食文化創造都市ネットワーク

平成29年11月現在

日本初のユネスコ食文化創造都市
(世界で26都市の一つに認定)
※平成29年11月に8都市が追加認定

※ユネスコ創造都市ネットワークは世界で180都市



鶴岡の食文化の特色

山里海に開かれた豊穡の地



鶴岡の食文化の特色

山・里・海の多様な食材



生きた文化財『在来作物』

ある地域で世代を超えて栽培され、人々に親しまれてきた野菜、果樹、穀類など。
鶴岡市内に約50種。



ただちや豆

民田なす

温海かぶ

鶴岡の食文化の特色

四季折々の郷土食



孟宗汁 (春)



月山苧のみそ汁 (初夏)



芋煮 (秋)



寒鰯汁 (冬)



納豆汁 (冬)

7

鶴岡の食文化の特色

家庭に伝わる行事食



大黒様のお蔵夜

8

鶴岡の食文化の特色

学術文化都市－高等教育機関の集積



山形大学 農学部



山形大学 先端生命科学研究所



鶴岡工業高等専門学校



山形大学農学部・農家・シェフが連携した在来作物振興

- 山形在来作物研究会
- 在来作物の実践講座「おしゃべりな畑」

9

食文化創造都市の推進

○事業の理念

地域固有の文化の多様性を保持し、文化を活かした創造的産業・経済の創出による地域文化の維持発展と国際的な相互の協調 *食を活かした地域づくり

＜基本理念＞

「～食の理想郷～」

＜産業＞

本市の農林水産物を基盤として、農林水産業・観光業・食関連産業をはじめとする産業界と関係団体、行政が連携し、創意工夫を凝らし、新たな発想による食文化産業を育て、地域経済が豊かになる都市づくりを目指します。

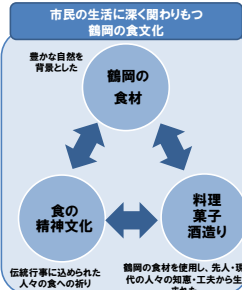
＜交流＞

ユネスコの認定を受けた食文化創造都市として、国内外の創造都市と積極的に交流し、相互の文化の多様性を尊重しながらその発展に協力し合う都市づくりを目指します。

＜市民＞

市民が生活の中で育んできた食文化を誇りとして認め合い、将来に継承していく都市づくりを目指します。

市民の生活に深く関わりもつ鶴岡の食文化



鶴岡の食材

食の精神文化

料理菓子酒造り

伝統行事に込められた人々の食への誇り

鶴岡の食材を使用し、先人・現代の人々の知恵・工夫から生まれた

10

ユネスコ食文化創造都市の基本理念と目標・重点戦略

○ユネスコ食文化創造都市・鶴岡の取組み方針

ユネスコ食文化創造都市として、市民の誇りと喜びである食文化の保存継承、鶴岡の農林水産物を活用した食文化産業の振興、国内外の都市との交流を生かした市民活動を促進し、基本理念「食の理想郷」を目指し、食文化による地域の活性化を図る。

○計画期間 5年間(H29～H33) ※基本指針部分は平成31年度に見直し、実施計画部分は毎年度見直し

食の理想郷へ

目指すべき方向性

- 鶴岡の食文化の保存継承
- 食文化を生かした産業の活性化
- 時代に合った市民の創意工夫ある食文化の発展
- 国内外の都市との交流による新たな発想による食文化の発展と人材や調理技術等のレベルアップ
- 鶴岡の食文化の基盤から生み出される食文化の発展

交流

食文化による交流のまち

食文化の歴史と伝統をつなぐまち

市民

重点戦略

農林水産・観光・飲食・食品製造業の連携による「ユネスコ食文化創造都市ブランド」づくり戦略

- (1) モノのブランド化 (産品の振興・振興) (2) 都市のブランド化 (食文化のまちづくりの強化) (3) 市民のブランド化 (食文化のまちづくりの強化)

現実課題と方向性

- ①食文化の継承と振興 ②食文化の振興と振興 ③食文化の振興と振興 ④食文化の振興と振興

11

農林水産・観光・飲食・食品製造業の連携による「ユネスコ食文化創造都市ブランド」づくり戦略イメージ

○成長戦略の方向性

ユネスコ食文化創造都市として都市ブランド化を図り、食文化を生かした観光誘客により、農林水産業、観光業、飲食業、食品製造業などの食関連産業全体の活性化と好循環を実現

○取組みの考え方

1. モノのブランド化 → ①ユネスコ食文化創造都市としての料理・食材をブランド化し情報発信 ②ブランドの深化のためには、「地域振興の働き」により「付加価値の向上」＝「レベルアップ」を促す。観光客に寄与や感動を与えるなど満足度を高め、観光客の満足度を高めることが必要

2. 都市のブランド化 → 食文化のまちとしての気候・風土・文化・食文化のまちづくり活動、保存継承の取組みの促進

※この成長戦略の達成には、「産業の取組みの強化＝モノのブランド化」と「食文化のまちづくりの強化＝都市のブランド化」を両輪で進めることが必要

産業全体の持続的成長

ユネスコ食文化創造都市ブランドづくり

モノのブランド化

都市のブランド化

食文化を生かした産業の取組みの強化

食文化を生かしたまちづくりの強化

鶴岡食文化の基盤を産業に活用

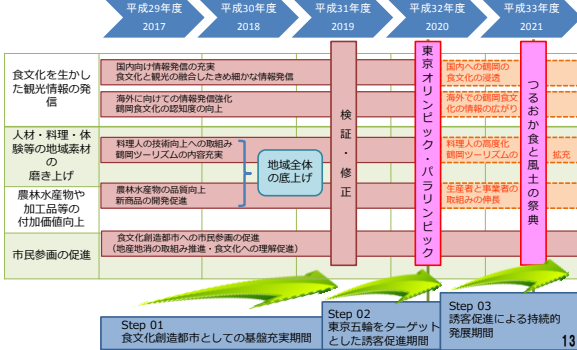
鶴岡食文化の基盤をまちづくり活動に活用

2

2

重点戦略における短期・中期・長期的な方向性と展望

5年間の計画期間では、東京五輪を一つの目標とし、食文化情報の発信や地域全体の底上げ、レベルアップを図りながら観光誘客を促進し、その後は、つるおか食と風土の祭典などが中心となり、各取組みの充実を図ることによって産業の発展と地域全体の活性化を図る。



鶴岡食文化創造都市推進プランにおける取組みの目標数値

取組みの目標を測定する指標（KPI）を設定し、この目標達成に向けた取組みを推進します。

数値目標	基準値	評価指標(KPI)
外国人観光客増加	(平成27年度) 4,948人/年	(平成31年度) 4万人/年
本市観光客数	(平成27年度) 698万人/年	(平成31年度) 750万人/年
観光関連ホームページアクセス数	(平成27年度) 31.5万件/年	(平成31年度) 100万件/年
農産物製造業等による地元食と生産者の農業振興策数	(平成28年度) -	(平成31年度) 5件/年
GI制度登録数	(平成28年度) -	(平成31年度) 2件
有機栽培、特別栽培の水稲作割合	(平成28年度) 36.6%	(平成30年度) 50%
「食のフィールドスタディ」等により調査した食となる食文化体験プログラム数	(平成28年度) -	(平成30年度) 10件

14

鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本体系図

鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本体系図



(15)

鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本目標別の主な事業

〇基本目標別の具体的な事業の一覧

新たな発想を生み育てる食文化産業のまち～食文化による農・観・食産業の活性化

I 食文化を生かした観光誘客の推進 (1) 対象市場に向けた情報発信・プロモーションの展開 ・飲食店の観光情報充実、英語ウェブサイト更新 ・食の手土産・情報サイトによる発信強化 ・海外メディア掲載のファクトリブの開催 (2) 滞在コンテンツの充実・強化 ・農産物・加工品の充実とユニークな体験型コンテンツの展開 (3) 受け入れ環境の整備 ・観光客の移動・滞在・宿泊の利便性の向上 ・観光客の滞在・宿泊の利便性の向上 (4) 地域観光体制の構築 ・情報発信、プロモーション、コンテンツの展開 ・観光客の移動・滞在・宿泊の利便性の向上 ・観光客の滞在・宿泊の利便性の向上	II 食文化を生かした商品の付加価値向上と販路拡大 (1) 地元食文化のブランド化の推進 ・米や在来作物、トウモロコシ、大豆等のブランド化 (2) 地元食文化を活用したプロジェクトの展開 ・そばプロジェクト、漬物プロジェクト、味噌・庄内内産品プロジェクトなど地元食文化の供給・活用・消費拡大に向けたプロジェクトの実施 (3) 料理人の高度化支援 ・料理人育成講座の開催
III 食文化を生かした商品の付加価値向上と販路拡大 (1) 地元食文化のブランド化の推進 ・米や在来作物、トウモロコシ、大豆等のブランド化 (2) 地元食文化を活用したプロジェクトの展開 ・そばプロジェクト、漬物プロジェクト、味噌・庄内内産品プロジェクトなど地元食文化の供給・活用・消費拡大に向けたプロジェクトの実施 (3) 料理人の高度化支援 ・料理人育成講座の開催	IV 食文化を生かした商品の付加価値向上と販路拡大 (1) 地元食文化のブランド化の推進 ・米や在来作物、トウモロコシ、大豆等のブランド化 (2) 地元食文化を活用したプロジェクトの展開 ・そばプロジェクト、漬物プロジェクト、味噌・庄内内産品プロジェクトなど地元食文化の供給・活用・消費拡大に向けたプロジェクトの実施 (3) 料理人の高度化支援 ・料理人育成講座の開催

(16)

鶴岡食文化創造都市推進プラン 基本目標別の主な事業

〇基本目標別の具体的な事業の一覧

食文化による交流のまち～多様な食文化の学びと交流の推進～ I 食の専門機関との戦略的連携 (1) 食のフィールドスタディの開催 ・市民参加による食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 ・食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 (2) 食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 ・食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 (3) 食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 ・食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催	食文化の歴史と伝統をつなぐまち～食文化の誇りと学びの継承～ I 食文化の歴史・伝統の保存と発信 (1) 食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 ・食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 (2) 食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 ・食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 (3) 食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催 ・食文化の記録を推進するためのフォトコンテストの開催
ユネスコ創造都市ネットワークとの連携・交流 (1) 創造都市の分野を超えた機動的連携 ・ユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野以外の機動的連携 ・ユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野以外の機動的連携 (2) UCCN(ユネスコ創造都市ネットワーク)・CCNI(創造都市ネットワーク日本)との連携・交流 ・UCCN・CCNIの活動への参加	食文化の理解促進と家庭に伝わる食文化の継承 (1) 食文化の日の制定 ・市民が食文化への理解を深めることを目的とした食文化の日の制定 (2) 食文化の日の制定 ・市民が食文化への理解を深めることを目的とした食文化の日の制定 (3) 食文化の日の制定 ・市民が食文化への理解を深めることを目的とした食文化の日の制定

(17)

食文化創造都市推進事業の推進体制

鶴岡食文化創造都市推進協議会

- ◆関係機関の連携により地域を挙げた事業推進を図るための組織、H23.7月に設立。
 - ・ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟申請主体
 - ・食文化創造都市推進プランに基づく総合的なプロジェクトの展開主体

構成(22団体・会長:鶴岡市長)

- 【産業界】 J A 鶴岡、JA 庄内たがわ、羽羽庄内森林組合、湯海町森林組合、山形県漁業協同組合、鶴岡商工会議所、出羽商工会、鶴岡市観光連盟、財団法人庄内地域産業振興センター
- 【大学等】 山形大学農学部、鶴岡工業高等専門学校、慶應義塾大学先端生命科学研究所、東北公益文科大学
- 【有識者】 食の都庄内親善大使、山形在来作物研究会、庄内派文化伝道師協会、庄内日報社、山形新聞社
- 【市民団体】 鶴岡市食育・地産地消推進協議会、鶴岡市食生活改善推進協議会
- 【行政】 山形県庄内総合支庁、鶴岡市

事業推進員3名配置

18

＜産業＞ 創造性あふれる食文化産業のまちづくり

食の祭典の開催 「庄内酒まつり」「鶴岡ふんどEXPO」

観光客と市民に鶴岡の食文化をPRする総合的な食のイベント
庄内18酒蔵が集結し100種類以上の地酒が試飲できる酒まつり
おにぎり100種類の集他米の美味しさを再発見するふんど駅スポ

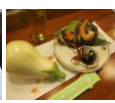
『食文化の店』の推進 「鶴岡のれん」(H27は夏・秋・冬に開催)

市内飲食店が共通テーマで鶴岡ならではの食を提供するイベント
H27年度は、チケットを使い複数の店を食べ歩き「街バル」方式
で実施











19

＜産業＞ 創造性あふれる食文化産業のまちづくり

フード・ツーリズムの振興

「鶴岡ふんどガイド」の養成

観光客などの来訪者に、鶴岡ならではの食の魅力を案内するガイド
(ボランティアではなく、生業としてのガイド業)

- ・座学と現地学習によりプログラムを構成
- ・ガイド試験に合格した者を「鶴岡ふんどガイド」として登録
- ・講座内容
座学・現地学習・ガイド実習(伝え方の基本、安全管理)
- ・プロのバスガイドによる特別実習

H26.4 1期生 20名を認定
→14名がガイドとして活動

H29.4 2期生 27名を認定





20

＜市民＞ 食文化の伝統が香りたつまちづくり

食文化テキストの整備 本市の多様な食文化を保存記録としてまとめ、レシピなどの実用的な情報を付加して提供

庄内の、在来作物でつくるレシピ集『はたけの味』
H23発刊
在来作物15種類45レシピ

庄内浜の海の幸でつくるレシピ集『はまへの味』
H26.1月発刊
海・川の幸11種類29レシピ

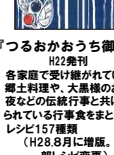
庄内・やまがたのお米でつくるレシピ集『たんぼの味』
H24発刊
料理人11人がつくる米を使った24レシピ

庄内の山菜とキノコでつくるレシピ集『めくみの味』
H27.1月発刊
山菜とキノコ各5種類35レシピ

『つるおかうち御膳』
H22発刊
各家庭で受け継がれている郷土料理や、大黒様のお歳夜などの伝統行事と共に守られている行事食をまとめたレシピ157種類
(H28.8月に増版、一部レシピ変更)





21

＜文化＞ 食文化の伝統が香りたつまちづくり

鶴岡食文化女性リポーター活動

在来作物など伝統的食材の生産者や料理人等の現場を体験取材して、フェイスブック、地元メディア等で情報発信する。
登録者数: 市内外で約50人

- ◆H23実績 田川かぶ・岩ノリ摘み 体験ツアー
- ◆H24実績 やまがた地鶏・山ブドウ・餅餅 体験ツアー
- ◆H25実績 7回の実績
ふんど駅スポ・そば土壌づくり見学(朝日・鶴引)・室谷そば団地お花見カフェ(鶴引)・有機農業見学会(藤島)・清田川温泉おかみのおへぎ・そば絞そば打ち体験(朝日)・かよあめ作り・しな縄見学(温海)
- ◆H26実績 ただちや豆収穫体験、焼畑パル園見学、在来作物で味覚レッスン(豆を使った料理教室)
- ◆H27実施 あば漬復活プロジェクト
今ではあまり行われなくなった「赤カブの味噌漬」を復活させる
- ◆H28年度 「ばはごっつお」調査の実施
温海・福栄地区、鶴引・黒川地区
昔作られた料理を採る





22

＜市民・産業＞ 食文化ロゴの展開

食文化ロゴによる市民普及と地域農産物・加工品等の販売力の強化

○平成27年5月に食文化ロゴを制定し、市民の活用を呼びかけ。
○鶴岡産米や加工品等への普及が進むことにより、鶴岡の認知度を国内へ浸透することを目的とする。

鶴岡の食文化に関連する食材や行事等のシンボルによる構成。33種の個別マークがある。

ユネスコ 食文化創造都市 鶴岡

「鶴岡食文化ロゴ」の公開
鶴岡市と鶴岡の食文化を広くPRするために、営利・非営利を問わず使用できる
(個人の非営利使用を除き、事前に申請が必要)

山形県庄内平野 おいしい鶴岡産米

鶴岡産米に貼り付けをするロゴマーク





23

＜交流＞ 食文化による世界交流のまちづくり

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟(2014.12.1)の効果

- ①世界の都市との交流・ネットワーク形成によるノウハウの共有
- ②国内外へのアピールによる地域経済への波及効果
 - ・観光誘客効果による地域観光の振興
 - ・農林水産物等の販売拡大
- ③市民や市内事業所の意識高揚により、ともに食文化創造都市を実現しようとする機運の醸成

H27.3 スペイン・オンタリビア市開催の文化遺産フォーラムに招待され、シェフ等4名参加




24

＜交流＞ 食文化による世界交流のまちづくり

2015ミラノ国際博覧会出展



出羽三山の精進料理ステージ

○各国パビリオンの中で一番人気といわれる日本館において、鶴岡市イベント広場の来場者数は2日間で約8,000人という、国内トップクラスの入込み状況



奥田政行シェフ料理ステージ



だだちゃ豆、地酒等の試食



出羽三山の精神文化紹介

25

＜交流＞ 食文化による世界交流のまちづくり

インバウンド・プロモーション 事業

平成28年10月17日～21日、パリ・ユネスコ本部にて、日本のユネスコ創造都市（札幌、金沢、浜松、神戸、山形等）が共同で実施。鶴岡市では菓子職人によるデモンストレーションを行い、インバウンド誘客に向けてPRを行った。




出羽三山の精神文化紹介とほろ貝



だだちゃ豆、地酒等の試食

また10月19日には、パリ市内の日本酒レストラン「メン・ジュサケ」で、現地旅行エージェント24名を招待しての観光レセプションを実施。




26

＜交流＞ 食文化による世界交流のまちづくり

イタリア食科学大学との連携

平成27年10月4日、イタリア・プラタの食科学大学で、学生等への特別講義と意見交換を実施。





平成28年2月10日～16日、イタリア食科学大学の学生たちが、鶴岡の食文化を学ぶために来鶴。





27

＜交流＞ イタリア食科学大学との戦略的連携協定の締結 2016.12



2016.12 イタリア食科学大学と3か年における戦略的連携協定を締結。イタリア食科学大学は、日本を代表するユネスコ食文化都市として、世界から日本の食文化を学ぶにける拠点としていく。



市民とのワークショップ



鶴岡の伝統料理を学ぶ（大島様の御蔵夜）



酒蔵で発酵を学ぶ

28

＜交流＞ 食文化による世界交流のまちづくり

Tsuruoka Meets Bilbao 世界料理人交流事業 Bilbao Meets Tsuruoka



ビルバオ・クリナリーセンターでの公開講座



鶴岡・田島通港を視察

平成29年2月12～22日、スペイン・ビルバオ市へ、本市若手料理人3名を派遣。バスク州ビルバオ市は、ユネスコ創造都市ネットワークのデザイン部門に認定されている都市で、とりのサンセバスチャンは、ミシュランの三星レストランが世界一ある（人口あたり）美食の街としても有名です。3人のシェフは、ビルバオのミシュラン星つきレストランでの1日体験など、食文化や調理技術、風土、食材などを学びました。平成29年4月18～22日に来鶴して本市の料理人17名と交流。



鶴岡・グランドエールでの創作料理のコラボ

29

＜交流＞ 食文化交流の新たなまちづくりへの展開

平成29年5月22日 辻調理師専門学校との包括的連携協定の締結

■「食の教育研究プロジェクト」の展開へ



＜概要＞
食文化産業の振興についての包括協定を締結することによって、地方国立大学などの教育研究機関や料理人などの専門職との連携モデルをつくり、地方・生産地と都市・消費地との協働による実践的な教育研究活動を展開する。

＜鶴岡市との主な連携内容＞
・多様な「在来作物」の保存と伝承、鶴岡特有の食文化の研究による「学びのプログラム」の構築など、日本の食文化産業の発展に欠かせない「人材が育つ」環境づくりの構築を行う。
・世界中から「食文化」を学ぶ人たちが鶴岡に集い、交流し、新しい価値を共有する「拠点」となるための実践体制の構築
・同校の学生による鶴岡で学びのプログラムを実施

■国内の連携都市とのネットワーク
～鶴岡市（山形県）・鳥取県・志摩市（三重県）～



・国内の連携都市との繋がりが、食に関連する課題解決のため「食の教育研究プロジェクト」に取組み、今後の各地域での持続可能な食文化産業の構築と人材育成を目指す。

【H29.05.12】
■東京での
合同記者会
・鶴岡市（山形県）
・鳥取県
・志摩市（三重県）

30

＜交流＞ イタリア食科学大学による食のフィールドスタディ事業の展開



37





