

創造都市加盟申請フォーム

1.候補都市名 鶴岡市

2.候補都市の代表者の連絡先

主な連絡先

代わりの連絡先

氏名

所属・役職

(鶴岡市…)

住所 997-0822 鶴岡市馬場町 9 番 25 号 鶴岡市役所本所内

電話番号 81-235-25-2111 内線 ***

FAX 番号 81-235-25-****

メールアドレス ****@city.tsuruoka.yamagata.jp

3.分野 食文化

4.都市の紹介

4-1 市の概要、概観、および構造

鶴岡市は、本州東北地方南部の日本海側に位置する人口約 14 万人の都市です。同地方で最も広い市域面積(約 1,300 平方キロメートル)を持つとともに、標高 2,000 メートル級の山あり、平野あり、川あり、海ありの変化に富む地形を有します。日本の中でも四季の変化が最も豊かに感じられる自然環境に恵まれています。

ブナやナラなどの落葉広葉樹が息づく緑豊かな山々、日本有数の穀倉地帯である広大な庄内平野、市域を南から北へと流れる母なる赤川や日本海がもたらす豊富な水産資源などの数々の恩恵を享受しながら、先人たちは稲作をはじめとする農林水産業や養蚕から縫製までを一貫して行う絹織物産業、酒造業などの伝統産業を興し、それらにいそしみ、この地域特有の生活文化を築き上げてきました。

この地域は、山菜やキノコなどの山の幸、米、たけのこ、枝豆などの里の幸、サクラマスや寒鱈などの海の幸をはじめとする四季折々の豊かな食材に恵まれ、一年を通して、旬の味をふんだんに活かした多様な食文化を楽しむことができます。

鶴岡市では現在、産・学・官・民の連携のもとに設立された鶴岡食文化創造都市推進協議会が中心になって、世代を超えて作り継がれてきたこの地ならではの伝統料理の継承や生きた文化財ともいえる在来作物の生産振興と利用拡大を推進するとともに、これからの時代にふさわしい鶴岡らしい食文化の創造を目指してさまざまなプロジェクトを推進しています。

こうした取組みが評価され、2012 年 3 月に鶴岡市は、日本の文化庁が設置した「文化芸術創造都市」に選定され、文化庁長官から表彰を受けています。

4-2 CCN 加盟申請の理由

それぞれの地域に特有の食文化を継承し発展させることは、そこに暮らす人々の生命を育んでくれる自然への畏敬の念を培い、健やかで豊かな心を養う礎になると思います。

鶴岡市においては、日本を代表する食文化創造都市として、ユネスコの創造都市ネットワーク(食文化部門)への加盟を目指し、以下のような視点から、加盟都市間の交流や相互の発展に寄与していきたいと考えています。

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。そして、多様で豊富な旬の食材や食品、栄養バランスの取れた食事構成、食事と年中行事や人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ素晴らしい日本の食文化は、諸外国からも高い評価を受けています。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が、「和食;日本人の伝統的な食文化」として、2013 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に正式登録されました。

こうした背景のもと、鶴岡市においては、農業や飲食業など食文化に関連する産業を対象として、これらを地域の未来を担うクリエイティブな産業と位置づけます。すなわち、鶴岡市においては農民や料理人はクリエイターであり、アーティストでもあるのです。

そして、在来作物など地域固有の食材を守り、伝統的な食文化を継承するとともに、多様な食材の新しい利活用法の開発に力を注ぎます。それによって、農山漁村の普遍的な価値を高めるとともに、食文化の多様性の維持に鶴岡市は貢献します。

つぎに、地域の農林漁業者と料理人等の関連産業関係者や研究者との連携をより積極的に推し進め、地域固有の食文化の創造力を強化することによって、新しい食関連産業の創出を鶴岡市は図ります。こうした鶴岡市の経験を加盟諸都市と相互に共有することを通じて、食文化関連分野のクリエイティブ産業の発展に鶴岡市は貢献します。

さらに、新しいクリエイティブ・ツーリズムの構築を目指して、注目すべき技術を有する料理人や食品加工業者、食や農をテーマにした新しいプログラムに取り組む観光業者、食や生命に関わる先端的な研究を展開する高等教育研究機関などが積極的に交流する機会を生み出します。

創造都市ネットワークへの加盟が実現した暁には、地域文化の多様性の保全に配慮しつつ、それぞれの地域が有する文化的、産業的ポテンシャルが今後も最大限に発揮されるように、加盟諸都市と積極的に交流したいと考えています。

4-3 地理的な位置および交通インフラ

首都圏からの交通アクセスについては、1991年に庄内空港が開設され、東京(羽田)との直行便が1日4便就航しており、所要時間は約60分です。鉄道では、新幹線などに乗車しての所要時間は約4時間です。

鶴岡市の交通インフラは、国道7号と羽越本線が幹線として南北を貫いており、日本海沿岸の地域と結ばれているため、特に隣接する新潟県との交流が深くなっています。新潟市(人口約80万人)との間は日本海東北自動車道で結ばれる予定です(2014年現在の時点では一部区間の供用)。また朝日山地・奥羽山脈を越えた太平洋側とは、国道112号線や山形自動車道によって結ばれており、県庁所在地である山形市(人口約25万人)や仙台市(人口約100万人)との間で高速バスも開設されています。

4-4 人口と経済に関する基本情報

鶴岡市の人口は136,623人(男64,846人／女71,777人)で、世帯数は45,514世帯、1世帯あたりの人数は約3人です。

鶴岡市の産業は農林水産業を主産業とする一方、電子部品産業やバイオ研究も盛んです。食関連産業(農林業、食料品製造業・卸売業・小売業、宿泊業・飲食サービス業)の規模は、事業所数が6,382、従業者数は17,997人、売上額は146,721百万円です。

食関連産業のうち、特に鶴岡の米は日本を代表する存在ともなっています。また、市内だけで生産される在来作物「だだちゃ豆」も全国に出荷されて独自のブランドを構築しており、こういった鶴岡産の食材が日本人の食を豊かにしています。そのほか、日本海の魚介類や山菜類を使った料理など、ここでしか味わえない食材や料理も豊富であることから、鶴岡市ではこういった食に関わる資産を観光誘客においても最大限に活用して新しい「フード・ツーリズム」を振興・促進し、これを鶴岡経済の新たな柱となるよう育成していく予定です。

4-5 都市計画の概要

鶴岡市では都市の成長発展を適正に誘導していくために、都市計画法(昭和43年6月15日法律第100号)に基づいて総合的な土地利用計画を策定し、これに基づく規制を行うとともに、道路や公園を造るといった都市計画事業を実施し、計画的な都市形成を図っています。

基本的な考え方としては、市街地の無秩序な拡大を抑制するとともに、既成市街地や既存集落の土地の有効利用に留意しながら、コンパクトな市街地を形成するとともに、地域の特性に配慮した快適な生活環境の整備を進め、美しい田園や丘陵、海岸と調和した市街地や集落の形成を図ることとしています。

また、地域の核となる区域を生活や文化などの地域活動の拠点として位置付け、地域が持つ歴史や伝統と文化を大切に維持・発展させ、そこに住む人が誇りを持って住み続けられる地域づくりを推進しています。

さらに、これまで引き継がれてきた良好な景観を保全し、次代に継承するため、地域ごとに進めてきた景観形成の方針を新市全体の景観計画に位置付け、地域の豊かな個性を生かした景観形成を推進しています。

なお、庄内地方独自の食文化と地域固有の美しい景観には、相互に密接な関係があります。

たとえば、古来から稲作を中心とする農耕の歴史によって作り上げられてきた日本の農村風景は、日本人の文化的原風景と言われています。庄内平野においては、先人の農民たちによる耕地整理および現在の農民たちの農作業の賜物として、整然と整備された美田が広がっています。そして、初夏の田植え後には、早苗の緑がまぶしいほどに輝き、また、秋の稲刈りの季節には、庄内平野は稲の穂によって黄金色のじゅうたんのよう染め上がります。

また、平野部の田園だけでなく、里山に囲まれた棚田は、その景観や自然環境が昔ながらに残され、安らぎを与えてくれる貴重な空間ともなっています。鶴岡市内の棚田のうち4ヶ所（大網・暮坪・越沢・たらのき代）は、「やまがたの棚田20選」に選定されています。

そして、鶴岡市の天然林の大部分はブナの木が占めています。このブナは日本の冷温帯林を代表する樹で、鶴岡市の樹にも指定されています。ブナを中心とした広葉樹林は四季折々に美しさを見せてくれますが、特に秋が深まる時期にブナは美しく紅葉します。

出羽三山のブナ林は、その果実が多くの哺乳類の餌として重要であるほか、庄内平野を潤す貴重な水源ともなっています。ブナの森は、その繊毛状の根や地表に積もった腐葉土によって雨をろ過しながら保水します。こうしてブナはおいしい水を造る工場の役目を果たしており、緑のダムとも呼ばれています。

4-6 鶴岡市における多文化共生の推進

鶴岡市では、「鶴岡市総合計画」（2009年1月策定）において、「異なる国籍の人びとが互いの文化的な違いを認め合い、地域社会の構成員として地域を支え、共に生きていくことをめざし、外国人住民のコミュニケーション上の困難の解消を図るとともに、外国人住民が地域において安心して生活を送ることができるよう、定住化に伴う生活上の課題に対する支援を行う」としています。

多文化共生の主な施策としては、以下の4点を掲げています。

- ①外国人住民の日本の生活習慣などへの理解を進めるため、日本語講座などを開催するなど、円滑な意思疎通を促進する機会を提供します。
- ②外国人の生活相談の窓口を設置し、生活の困難や不便を解消するための環境づくりを行います。
- ③医療、司法、教育に関することなど、専門用語が多用される分野でも通訳することができる人材を育成します。

④行政や地域情報の多言語化に努め、滞在中はもとよりその往来における利便性に配慮した情報の発信を行います。

鶴岡市は 1994 年 4 月に国際交流施設「出羽庄内国際村」を設置し(延床面積 3,199 m²、総工費 1,975 百万円)、ここで市内在住外国人の生活支援等を行う多文化共生事業、ホームステイや通訳を行うボランティア登録事務のほか国際交流事業、国際理解促進事業などを行っています。

4-7 鶴岡における武士と食文化の歴史

鶴岡市の中心市街地は、江戸時代に大名酒井家の居城が置かれた地であり、その家臣である武士が集住するとともに各種商工業の従事者が居を構え、わが国都市史上でいう「城下町」を形成していました。この酒井家の地方政府は一般に「庄内藩」と称されています。酒井家の領地は現在の庄内地方一円に広がっており、都市部のほか広大な農山漁村地域を包含していました。現在の鶴岡市はかつての庄内藩のほぼ南半分に相当しています。

江戸時代には大名たちの統率・管理を行うために、幕府の命令によって大名の領地を他に移す転封[てんぽう]が頻繁に実施されていましたが、庄内藩は一度も転封が無かった数少ない藩の一つです。そしてこのような地域特性を背景として、「致道館学」をはじめとする独自の学問の伝統が開花しました。

そして江戸時代、庄内藩では心身鍛練の一助として、藩士たちに磯釣りや竿の先に鳥もちをつけて小鳥を捕える鳥刺しを奨励しました。

特に磯釣りは盛んで、藩士たちは暇をみつけては、何本かの自作の釣り竿を肩に、日本海まで片道十数キロを物ともせずに通いつめ、釣果を問うのに「今日の勝負はいかがでしたか」と言い合ったといえます。この“勝負”が大勝だったときには、親しい人を招いて、酒宴を張り、釣果を披露する風習もありました。

磯釣りは武道と同じように尊重され、竿も刀と同じように大切にされましたが、それが庄内竿として今に受け継がれています。庄内竿の材料は、鶴岡に自生する苦竹で、本来は延べ竿(つなぎのない1本竿)として作られていました。庄内竿の特徴は、魚が喰らいつくときの魚信がとても敏感なことで、魚が餌をなめればすぐに“しなり”を手元に感じることができます。

また、日本の釣りにおいては、釣り上げた魚を永く記念し、鑑賞するため、「魚拓」という創作が行われています。魚拓とは、版画の技法を用いて、魚に墨を塗り、魚の姿を紙に写しとったもので、合わせて釣り上げた日時や場所、魚の全長、重さも記載しています。そして、鶴岡には日本最古(1839 年)の魚拓である「錦糸堀の鮒」が保存されています。これは庄内藩主 11 代酒井忠器が釣り上げた鮒であるとされています。

また江戸時代に各地の大名が家臣の子弟を教育するために設置した学校は「藩校」と呼ばれています。庄内藩でも藩校「致道館」を19世紀の初めに設置し、その遺構は現在も残されています。

藩校致道館では、知行一致を重んずる徂徠学を藩学とし、個性を重視した教育を実践していました。

徂徠学の祖・荻生徂徠は、「米はいつ迄も米、豆はいつまでも豆にて候」(答問書中)と述べており、このような学問と伝統が、個性を尊重する鶴岡人の気風を形作ってきています。

「致道館」は、鶴岡の文化・教育の殿堂であり、館内で「少年少女古典素読教室」を開催するなど、その教えは連綿として受け継がれてきています。

そして、自然環境が多様な個々の生物を養育するように、庄内鶴岡の料理人たちも、古くは精進料理から、最近では予約の取りにくいほど人気のレストランや農家民宿に至るまで、素材の個性を活かし、素材の良さを引き出す料理術を磨き続けてきました。

4-8 都市の協議会委員の紹介

鶴岡市の加盟申請主体である「鶴岡食文化創造都市推進協議会」は、鶴岡市長を会長として、産・学・官・民の連携のもとに設立された組織です。この組織が主体となって、「食の宝庫」としての特色を発揮し、地域の伝統的な食文化の保存と継承、さらにこの地域独自の食材を活かした新しい食文化や食関連産業の創出に積極的に取り組んでいます。その構成員は、以下の各団体・組織の代表者をもってあてています。

[産業関係団体]: JA鶴岡、JA庄内たがわ、出羽庄内森林組合、温海町森林組合、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

[高等教育・研究機関]: 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

[食文化関係の有識者]: 食の都庄内親善大使(奥田政行氏)、山形在来作物研究会、庄内浜文化伝道師協会(会長 石塚亮氏)

[マスコミ]: 庄内日報社、山形新聞社

[公的団体]: 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、山形県庄内総合支庁、鶴岡市

また、この協議会内部の検討機関として、農業・酒造・観光・都市政策・食生活・学術・芸術文化の各分野からの委員9人からなる「鶴岡食文化創造都市推進委員会」が設置されており、食文化創造都市推進プランの策定など具体的な推進方策の検討に当たっています。

5.創造的な資産と取組み

5-1 文化的インフラの利用・活用状況

(1)鶴岡市の食文化に関するインフラ

鶴岡市においては、食文化の創造的活動とその推進活動が行なわれる「創造センター」として下記のような施設・機関が存在します。

こうした食文化関連のインフラを活用して、鶴岡市では国際フードツーリズムの振興に取り組んでいく予定です。ここでいう「フードツーリズム」とは、旅行者に対して単に美味しい料理を食べさせるということだけではありません。鶴岡の自然と風土に根ざした食文化の全体像を旅行者に学んでもらいながら、その恵みとしての新鮮な季節の食材をゆったりと味わっていただくというものです。鶴岡市では、このようにクリエイティブなツーリズムを世界に提案したいと考えています。

・スローフードの場「産直」

産直とは、産地直結、産地直送、産地直売の略で、生鮮食料品や特産品などを卸売市場など通常の流通経路を通さずに、生産者から消費者へ直接供給することやその店舗を意味しています。

鶴岡市内には、生産者および生産者団体が運営する 14 件の産直施設をはじめとして、多数の産直が立地しており、朝採りの新鮮な野菜をはじめとして、さまざまなスローフードが市民に身近な場所で販売されています。

・鶴岡の食文化を味わうことができる歴史的建造物

鶴岡市では、歴史的建造物が多数存在しており、地域の歴史や文化を伝える価値のある建築物を保存し、レストランなどに活用されています。

中には築 300 年を超える建築もあり、羽黒山参籠所「斎館」や「蔵屋敷 LUNA」、松ヶ岡開墾場内「荘内藩」、「新茶屋」、つけもの処「本長」のほか、寺院、酒蔵、農家民宿など多くの場所において鶴岡の食文化が提供されています。

・観光客にも人気のある食文化関連施設

庄内観光物産館は、市内に本社を置く交通会社が運営する観光客向けの物産販売施設です。菓子、日本酒や漬物など特産品を販売するほか旬の海産物を扱う大型の鮮魚市場が開設されており、海鮮料理専門店などのレストランも併設されています。

また「庄内おばこの里・こまぎ」は複合的な観光施設で、温泉の入浴設備を持つとともに物産販売を行っています。ここでは農産物の産直施設、海鮮市場などが開設されており、また鶴岡の食材を豊富に使った料理店も併設されています。

(2)市民により積極的に利用されている食文化関連施設

・出羽庄内国際村

1994 年 4 月に市が設置した施設です。国際交流事業、国際理解促進事業、市内在住外国人の生活支援等を行う多文化共生事業、ホームステイや通訳を行うボランティア登録事務などを行っています。

食文化の関連では、国際理解促進のための事業として「せかいの台所」を 2005 年から開催しています。市民を対象とし、鶴岡在住の外国人を講師として招いて行う世界各地の料理教室で、料理のほか生活習慣や文化を学ぶこともできます。これまでの講師の出身地は、アフリカ、南アメリカ、カリブ海諸国、ヨーロッパなど 29 カ国にのぼります。

・鶴岡市中央公民館・女性センター

鶴岡市中央公民館は社会教育のための施設で、講演会、展示会や各種実習（調理を含む）のための部屋を備えており、一般に貸し出しをしているほか、自主事業として各種の文化的な催しを行っています。

またこの中央公民館に併設されている女性センターも厨房施設を有しており、郷土料理のレシピ集『つるおか おうち御膳』を使用した料理教室や男性向けの料理教室のほか、「茶道」をはじめとしてさまざまな市民によるサークル活動の場ともなっています。

・コミュニティセンター・公民館

鶴岡市には自主的なコミュニティ活動の拠点として、市が設置し各地区のコミュニティ組織が管理・運営する 21 のコミュニティセンターと、市が直接運営する 19 の地区公民館があります。その全てが厨房設備を有しており、生涯学習活動の一環として料理教室も開催されています。ほかにも各種の文化的な分野にわたり、市民サークルによる創造的な活動が行われています。

・民間企業の料理教室

鶴岡市内のガス供給会社である鶴岡ガス株式会社が一般市民を対象として郷土料理や健康食など各種の料理教室や食育教室を開講しています。同社の厨房設備は、市民グループが行う食関連の事業にも貸し出されています。

(3) 鶴岡市のその他の文化関連インフラ

鶴岡市では、市の特性である優れた文化活動の伝統を継承発展させるため、人々に感動や生きる喜びをもたらし、豊かな人生を送るうえで大きな力となる市民主体の文化芸術活動を一層促進するとともに、広く内外の優れた芸術の鑑賞、体験、交流ができる活動環境の整備を進めています。

また、鶴岡市の歴史と文化を表す多くの文化財、民俗芸能や伝統行事、歴史資料、文学資料など有形無形の文化資源について、住民自らが城下町や農山漁村としての文化を理

解しながら後世に継承できるように、地域と住民の主体的伝承活動を支援するとともに、貴重な史料や業績を調査、収集、保存し、学習研究を進める体制を整備しています。

・鶴岡市文化会館

1971年に開館した舞台芸術のための施設で、約1200の客席を持っています。音楽・演劇などの芸術文化活動の拠点施設として、約40年にわたり多くの市民に親しまれ、利用されてきています。施設設備の老朽化のため、2013年1月にいったん閉館して改築を行い、2016年夏に開館予定です。

新しい文化会館の設計は、国際的に活躍する建築家・妹島和世に委託しています。

・鶴岡アートフォーラム

市民が創作した作品の展示や郷土作家の作品、現代芸術の紹介を行う展示施設です。コンサートや講演会、美術講座なども行われています。第47回BCS賞（建築業協会賞）をはじめ、建築作品としても高い評価を得ています。

・鶴岡市立藤沢周平記念館

藤沢周平は1927年に現在の鶴岡市内に生まれ、江戸時代の鶴岡・庄内をモデルにした時代小説や、故郷についてのエッセイなど多数の著作を残しています。1997年に逝去されましたが、その作品は日本国民の間で広く親しまれており、映画やテレビドラマ化された作品も多数あります。

鶴岡市藤沢周平記念館では、藤沢氏とその作品に関する資料の収集・保存と展示を行っており、その作品や関連する郷土図書などを読むことのできるサロンも設置されています。また講演会や朗読会などを実施しています。

2013年12月20日から2014年6月3日までは、「特別展示〈藤沢作品と庄内の食〉と題して、庄内の食が登場する作品とともに藤沢周平の郷里、庄内の食文化を紹介しています。

・まちなかキネマ

「まちなかキネマ」は、中心市街地の活性化を目的として、昭和初期の絹織物工場を映画館として再生した施設で、世界の次世代基準の建築デザインに与えられるリーフ賞（LEAF AWARDS 2010）等に入選しています。

・庄内映画村

庄内映画村オープンセットは、月山の麓に位置する広大な映画撮影所で、藤沢周平原作の映画など多くの映画の撮影に使用されています。一般公開されており、観光施設としての性格も持っています。

また撮影所から少し離れた場所に「庄内映画村資料館」が設置されており、撮影資料などが展示されています。

施設の運営にあたる庄内映画村株式会社では、一般を対象とした俳優・脚本のワークショップも行っており、映画人材の育成に取り組んでいます。

・いでは文化記念館

鶴岡市には、悠久の時空を超えて山岳信仰が息づいています。「いでは文化記念館」は、出羽三山文化と修験の世界を学び、体験し、未来へ伝える拠点です。

なお同館付近にある宿坊で提供される精進料理は、僧侶たちの精神修養のための食べ物・僧房料理を起源とする、山菜が中心の料理です。精進料理は、もともとは仏教では僧は戒律五戒で殺生が禁じられており、大乘仏教で肉食も禁止されたため、僧への布施として野菜や豆類、穀類を工夫して調理したものです。特に出羽三山の精進料理は、月山などの奥深い山で生活するために、生きるための食として継承されてきました。そのため、必要な食材を山の恵みとして採取し、厳しい冬を乗り越えるために、あく抜きや水煮といった時間と手間のかかる調理方法や保存技術が編み出されてきました。このような調理や保存に関する知恵は後世の日本料理に大きな影響を与え、料理分野全体の水準向上に貢献してきたと言われています。

・黒川能の里・王祇会館

黒川能の里「王祇会館」は重要無形民俗文化財「黒川能」を広く紹介する展示機能と、イベントや研修など地域住民の交流や生涯学習の機能を併せ持つ施設です。

・致道博物館

庄内藩主酒井家所有の屋敷を博物館として公開したもので、国指定重要文化財の旧西田川郡役所や、多層民家、旧鶴岡警察署庁舎など、貴重な歴史的建築物が移築されています。また酒井家庭園、や民俗文化財収蔵庫も公開されています。

・加茂水族館

クラゲの展示種類(35 種類以上)では世界一の水族館で、ギネス世界記録に認定されています。併設されているクラゲレストランでは、世界でも珍しいクラゲを素材にした料理とデザート・アイスなどを提供しています。現在は改築中であり、2014 年 6 月に開館予定です。

・出羽ノ雪酒造資料館

出羽三山の美味しい水を活用し、江戸時代から酒蔵の街として発展したのが市内大山地区です。酒蔵を始め近世・近代に建築された上質な民家が相当数残されており、良好な町並み景観が形成されています。

その酒蔵の一つに、酒造りの貴重な資料や美術品などを展示している資料館が併設されています。きき酒コーナーもあります。

5-2 食文化に関わる人材

・鶴岡のシェフが日本の食文化振興に貢献

在来作物など旬の地元産こだわり食材を使い、生産者の顔の見えるメニューを提供している鶴岡市内のイタリアン・レストラン アル・ケッチャーノは 2000 年に開業しました。

同店オーナーシェフの奥田政行氏は、料理を通じて庄内の食材の素晴らしさを地域内外へ伝えることを目的に、庄内の食材にこだわる料理人に山形県が委嘱する「食の都庄内・親善大使」にも任命されています。

2006年には、スローフード協会国際本部主催の「テッラ・マードレ」で、世界の料理人1000人に選出されており、日本でのスローフードの第一人者となっています。

また2010年には、農林水産分野の発展に貢献している料理人を顕彰する「料理マスターズ」(ブロンズ賞)として農林水産省から選定されました。

さらに、サンマリノ共和国から「食の平和大使」に任命され、2012年には、ローマ法王への謁見が許されて日本の食材を献上するなど、世界各国において食文化の振興に貢献する活動を行っています。

・食から職を創造する鶴岡市の活動

「鶴岡食文化創造都市推進協議会」は、厚生労働省から受託した実践型地域雇用創造事業を推進することを目的として、2012年7月に「鶴岡食文化産業創造センター」を発足させました。

このセンターでは、鶴岡市が目指す食文化創造都市を担う多様な人材を育成することにより、雇用環境の改善、地域産業の振興に資する取り組みを実施しています。フードツーリズムの推進のほか、食関連産業と異分野産業との連携による新しいビジネスモデルの創造などを通じた雇用創出の活動を行っています。

事務室を市街地中心部にある東北公益文科大学大学院棟に併設し、常勤職員5人とアドバイザー1人の計6人体制により、市内の各種事業者とのネットワークを形成しながら事業推進に当たっています。

・日本で一番の農家レストラン

鶴岡市では、生産者による農産加工をはじめ、観光農園や農家民宿、農家レストランなど、農林水産業を発展させる多様な取り組みが展開されています。

市内には農家民宿や農家レストランが7軒ありますが、財団法人都市農山漁村交流活性化機構が実施した「農林漁家民宿おかあさん100選」において、「知憩軒」と「農家の宿 母屋」の2軒が選出されました。

「知憩軒」は、日本を代表する新聞 日本経済新聞の2009年の記事で「夏休みに行きたい農園レストラン」の第1位に選ばれました。この農家レストランは予約制で、自宅で取れた庄内米や畑から摘んできたばかりの旬の野菜を使った、化学調味料を一切使わない料理を、築50年の落ち着いた農家建築の中で味わうことをコンセプトとしています。

「農家の宿 母屋」は、築100年を越える自宅を活用しており、自ら生産する有機栽培米や在来作物を使った料理を味わうことができます。また、グリーン・ツーリズムや食育に積極

的で、都市部の子どもたちを積極的に受け入れ、食と農の大切さを伝える活動を行っています。

・庄内浜文化伝道師及び伝道師マイスター

日本人の食生活の変化などから、魚のさばき方や旬を知らない人が増えています。そのため山形県では、庄内浜の魚食文化を伝え、地魚の消費拡大につなげていくために「庄内浜文化伝道師」の認定を行っています。この「庄内浜文化伝道師」は料理教室の講師や、消費者に馴染みの薄い漁師のまかない魚の料理法や販売等についてのアイデア提供などで活躍しています。

また、伝道師の調理技術をさらに高めていこうと「伝道師マイスター」も認定しています。マイスターは庄内浜の魚食文化に関する豊富な知識や高度な調理技術を活かして、地魚料理教室の講師となるほか、伝道師の指導役も委嘱されています。

・おかみによる温泉の食

鶴岡は、大小 20 の温泉が点在しており、「いで湯の里」とも呼ばれています。各温泉地には、美しい景観を楽しみ、ゆったりと温泉につかり、会席膳を中心として旬の地元食材を用いた料理を味わうため、多くの旅行者が訪れています。

2012 年に開湯 1300 年を迎えた、歴史ある湯田川温泉では、湯田川温泉女将会の 6 軒の旅館で、旬の食材にこだわった昔ながらの庄内の伝統料理でお客様をおもてなしする「おかみ乃おへぎ」と題した季節の小鉢料理 3 品を、夕食膳に加えて提供しています。

女将[おかみ]とは、旅館を取り仕切る女性のことで、おへぎとは、もともとは神社や神棚などに供え物を捧げる際に用いたお盆のことを言い、のちに一般にも食を供する際の食台として広く使われるようになりました。

女将会では、江戸中期の創業以来培ってきた庄内の食をおへぎ料理として、地元の新鮮な食材や近年見直されてきた在来野菜を使って、旬を大切に季節ごとの献立を考え、おへぎに乗せて、お客に提供しています。

西洋社会では、食文化の社会も一般的には男性中心となっているようですが、日本では食文化とは伝統的に女性が創造力を発揮できる分野でした。

・食文化関連のさまざまな組織

鶴岡市を含む庄内地域には、食文化に関連して活動を行なう団体やネットワークが多数存在しており、それぞれにクリエイティブな活動を展開しています。

庄内 DEC クラブ(洋食): 1989 年に庄内地域の洋食シェフが結成したグループで、名称の DEC は“Developement”, “European Food”, “Creation”の頭文字を取っています。会員数は酒田市・鶴岡市など合わせて 19 店舗となっています。店舗同士の交流や和食・洋食の

間での交流による研鑽とともに、広く洋食を普及する活動を行っています。2年に一度開催している「シェフズディナー」は、一般客を対象として会員シェフが腕をふるった料理を提供するイベントです。また「庄内産食材キャンペーン」は、地元産食材を使った料理を協賛店が提供する食べ歩き型の共通イベントです。

「食の都庄内」親善大使：山形県庄内総合支庁（鶴岡食文化創造都市推進協議会会員）は、料理を通じて庄内の食材の素晴らしさを地域内外へPRしてくれる料理人を「食の都庄内」親善大使として委嘱しています。具体的な役割としては、庄内の食材を首都圏のレストランなどへPRすること、料理人や観光客などの来訪者に対し食材の良さと生産者のこだわりを伝えること、また在来作物や特産物の素晴らしさを伝えることです。現在は4人の料理人が任命されています。

鶴岡市有機農業推進協議会：市内の有機農業者を中心として、農業関係団体、流通・販売関係者、学校関係者などが参加する組織です。有機農産物栽培の安定と向上を目指して技術指導や実態調査を行うとともに、有機農業への取組みを拡大するため、初心者・消費者・子どもを対象とした研修事業「有機農業と命の学校」などを行っています。また有機農産物の販売拡大、消費者の理解促進にも取り組んでいます。

5-3 教育・研究・能力開発

・食文化に関する高等教育機関

市内では4つの高等教育機関が優れた教育研究活動を展開しています。特に食の分野では、山形大学農学部において食関連産業を発展させる取組みのひとつとして、在来作物の保存と活用が進められています。また、慶應義塾大学先端生命科学研究所では、食材に関する最先端の研究や調査が行われています。

山形大学農学部[学生数 783 人(2013 年)]：1949 年に県立農林専門学校を母体として設置された国立大学法人山形大学の農学部。1998 年より生物生産学科、生物資源学科、生物環境学科の 3 学科の構成となっています。これまで、農学を通じて生命、自然、環境等を探求する人材を養成し、地域の農林業の発展を大きく支えてきました。

現在、安全な農作物の生産や環境問題に特化した教育が実施され、産学官連携を通じた地域産業の発展への寄与が益々期待されています。

国立鶴岡工業高等専門学校[学生数 864 人(2013 年)]：1963 年に国立鶴岡工業高等専門学校として開校。機械工学、電気電子工学、制御情報工学、物質工学の 4 科構成となっており、2003 年に機械電気システム工学、物質工学の 2 科構成による専攻科が設置されています。

鶴岡市は、当校の開校により、地域に優れた技術者が多く輩出され、電子部品や輸送機器の分野をはじめ多くの事業所が立地し、地方都市としては画期的なレベルで産業集積が図られています。

慶應義塾大学先端生命科学研究所[研究者・技術者 107 人(2013 年)]:2001 年に慶應義塾大学により開設。同研究所は、世界の生命科学をリードする技術として、細胞内に含まれる物質(代謝物)を網羅的に短時間で調べるメタボローム解析技術を有しており、医療・環境・食品分野の研究への応用が着々と進んでいます。

食品分野においては、地元企業などと連携した数多くの研究が進められています。これまでの成果として、庄内柿については、抗高血圧作用を示す機能性成分が含まれ、また、食品加工過程の加熱処理によってGABAなどの機能性成分の含量が増加したことを明らかにしました。

また、濃厚な味と甘みを持つ枝豆として全国的にも知られている「だだちゃ豆」については、糖類やアミノ酸などの旨み成分が他の枝豆に比較して多いこと、東南アジアなどでよく食されている「香り米」と同じ香り成分が多く存在することを突き止めました。

山形県が開発し 2010 年に発売を開始した水稻新品種「つや姫」については、旨み味成分であるアスパラギン酸などのアミノ酸が「コシヒカリ」と比較して非常に多いことを明らかにしました。

地元で製造されている日本酒についても分析し、生酒は甘味の主成分であるグルコースや酸味や苦味成分が時間とともに増加することなど、一定期間貯蔵することによって旨みやまろやかさが増す熟成という現象を、メタボローム解析によって科学的に明らかにしました。

今後、農産物の食味や機能性を科学的に明らかにしていくことで、農産物や日本酒など農産加工品の品質管理や品質評価、そして貯蔵法の最適化などに利用できる可能性があり、同様の技術の応用に対する期待が高まっています。

なお鶴岡市では、慶應義塾大学医学部との間で食をもとにした健康づくりの協働プロジェクトを立ち上げることとし、2014 年度に内容を検討予定です。

東北公益文科大学大学院[学生数 21 人(2013 年)]:庄内地域の市町村と山形県が設置した公設民営の東北公益文科大学の大学院で 2001 年の学部開学から 4 年後の 2005 年 4 月に開学しました。

同大学院は、伝統的に公益とゆかりの深い庄内地域が存在感を増し、発展していくために、環境や福祉、国際理解などを幅広く学び、真に豊かな社会を築いていく人材育成に貢献していこうとしています。

・山形大学農学部・山形在来作物系統保存センター

山形大学農学部においては、鶴岡市が多種多様な在来作物が現存する地域であることを背景として、在来作物の保存を目的に、2004年に山形在来作物系統保存センターが設置されました。同センターでは、在来作物を保存しながら栽培・展示するとともに、それらを学生の教材として利用しています。

・山形在来作物研究会

山形大学農学部の教員が中心となって山形在来作物研究会も2003年に設立されています。

山形在来作物研究会は、山形県内外の在来作物の存在と意義を見つめ直すことを通して、地域食文化の再発掘や安全で豊かな食生活の提言、さらには地域独自の資源を生かした食品関連産業の活性化に貢献することを目的とする研究会です。

研究会の成果として、書籍『どこかの畑の片すみで』及び『おしゃべりな畑』のほか、庄内地方の在来作物でつくるレシピ集『はたけの味』『続・はたけの味』（どちらも2009年）、『はたけの味～庄内の在来作物でつくるレシピ集～』（2011年）、『たんぼの味』（2012年）、『はまべの味』（2014年）を監修・発行しています。

・在来作物の実践講座「おしゃべりな畑」

この山形大学農学部の在来作物研究会を活用して、在来作物の作り手の増加と、農商工連携で販売、加工、利用の促進を図り高付加価値化を推進するために、2010年から「おしゃべりな畑」実践講座「生きた文化財、山形在来作物を畑から学ぶ」が開講されています。本講座は2010年・2011年の2年間で、100名以上が受講しています。

・現代の食の教育

食文化を支える人材の育成のためには、子どもや家庭の教育もたいへん重要です。

鶴岡市の3世代同居率は22.3%（平成22年）と全国平均（7.1%、同年）を大きく上回っていますが、祖母と母親、そして次の世代を担う子どもの3世代が同居していることにより、地域の日常生活や伝統行事等と結びついた食材や料理、特色ある食文化が多くの家庭において継承されています。

そして、鶴岡市では、豊かな自然の中で生産された農林水産物を地域ならではの資源として活かしながら、歴史や風土によって育まれた鶴岡市の食文化を再発掘するとともに、市民それぞれ主体的に食育の取り組みを実践し、命を育む食に対する感謝の心を培い、健やかで心豊かな暮らしを営めるようにするため、2008年に「食文化つるおか食育計画」を策定しています。

そして、2013年3月には、上述の「食育」に、地産地消の推進を加えた「鶴岡市食育・地産地消推進計画」を新たに策定しました。

また、市民による食生活改善推進員が組織され、692名の会員が、健康づくりの3つの柱である食生活・運動・休養を基本に、適切な食生活の普及や食育・地産地消の啓発などを通じて、地域の健康づくり活動を推進しています。

なお、日本では、幼稚園や保育園から小学校、中学校で昼食が提供されており、これを学校給食と呼びます。鶴岡市は日本の学校給食の発祥の地で、1889年に学校給食が開始されています。現在、鶴岡市の学校給食では、地元JAなど生産者との協定や、全ての食材を鶴岡産でまかなう地産地消給食の実施など、地元産食材の利用拡大が推進されています。

また、鶴岡市では生産者と児童が交流することで、食の大切さや地域の農林水産業へ理解や関心を持ってもらおうと、鶴岡地域でとれた農林水産物を使用する学校給食「オール鶴岡産給食の日」を2002年から毎年実施しています。そして、2008年には、このオール鶴岡産給食献立が全国「地産地消給食等メニューコンテスト」で入賞しました。

さらに、鶴岡市では国の規制緩和を図る構造改革特区に2004年に申請し、「地産地消で育つ元気なこどもの楽しい給食特区」が認定されています。当時の児童福祉法では、保育所への給食の外部搬入が認められていませんでしたが、この規制を緩和するものです。

その他、学校給食用に納入するための農産物を生産する地元の生産者グループも結成されており、こうした生産者グループでは、保護者も巻き込んだ農場見学会や子ども達に農作業の苦労や楽しいエピソードを話し聞かせる給食交流会等を実施しています。

・食の地域教育

料理専門家を招いて、さまざまな郷土料理や在来作物を使った創作料理の講習会が開催されています。毎回、多くの市民が参加し、鶴岡の食の伝統が世代を超えて引き継がれています。

藤島楽々の料理教室:65回(2005年～2013年)

庄内浜文化伝道師による料理講習会:138回(2007年～2013年)

中央公民館料理講座:132回(2005年～2013年)

・高等学校における食文化教育

鶴岡市内に位置する庄内農業高等学校と加茂水産高等学校では、専門的なカリキュラムを通じて次世代の農業・漁業の後継者を育てています。また鶴岡中央高等学校には家政科学系列食物系の課程が設置されています。

食文化に関わるこの3つの高等学校に関しては、2012年に「高校生食文化プロジェクト」が行われています。2012年には、3校の生徒からなるグループを対象に、創作料理の開発に向けたワークショップを行い、地元産の米粉と魚を使った3種類の料理を創作しました。これを「つるおか大産業まつり」で来場者に提供し、アンケート調査を実施した上で、市内店舗での販売に結びつける取り組みを行っています。

また2013年には、3校のうち庄内農業高校と鶴岡中央高校のグループが、ゲル状のシルクを生地に練り込んだシュークリーム「絹(しる)くりむ」を開発し、12月から市内の物販店で販売しています。このスイーツ作りは、絹産業の再興を目指す鶴岡市の「鶴岡シルクタウン・プロジェクト」の一環でスタートしたものです。

5-4 鶴岡固有の農業資産としての在来作物

在来作物とは、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、穀類などの作物です。この在来作物は、遺伝的多様性をもつ生物資源としてはもちろんのこと、栽培技術や食文化の継承を担う媒体としても貴重な「生きた文化財」です。

鶴岡市内には、約50種類の在来作物が継承されていますが、その中から だだちゃ豆、温海カブ、宝谷カブの3種類を紹介します。

・だだちゃ豆

だだちゃ豆とは、鶴岡市の特産品である大豆の銘柄の一つで、独特の甘みと風味があります。食べ方は、主に豆を茹でて枝豆として食されています。またアラニンをはじめ、GABA（アミノ酸の一種で脳の血流を改善し、脳代謝を活性化する働きがある）やオルニチンなど抗酸化作用のあるアミノ酸が他の豆よりも多く含まれる特性を持っています。

主産地の鶴岡市は川がつくった砂質の土壤で、だだちゃ豆の栽培には最適の土地となっています。このため、だだちゃ豆の種子を地域外で栽培しても、本来の甘みや風味が出ないといわれています。こうした背景から だだちゃ豆は生産地が限られ、市場への出回り量も他の枝豆ほど多くないため、まぼろしの枝豆と言われていましたが、昨今ではコールドチェーン等の整備により、鮮度を保持しながら全国に発送されています。

だだちゃ豆は、20世紀初頭に鶴岡市白山地区の農家が育種した枝豆 籐十郎だだちゃがルーツとなっています。現在もだだちゃ豆農家は自ら種子を採取し、その中から品種特性を有する良質な種子を手作業で選別・栽培しています。こうした育種を通じて、早生(わせ)から晩生(おくて)まで幅広い系統の品種が生み出されてきました。

・温海カブ

温海カブは鶴岡市一霞地区を中心に栽培されている在来作物です。一般的な白カブと比較して、旨み成分であるグルタミン酸を2~4倍多く含んでおり、旨みと辛味、歯ざわりの良さが特徴です。主に漬け物に加工されて食されています。

温海カブは、古くは1672年の古文書に庄内地方の産物として記述があり、400年以上もの栽培の歴史があります。また、1785年には当時の徳川将軍に献上されたという記録もあります。

この温海カブは、伝統的な焼畑農法によって栽培されています。長い年月にわたり育成された森林(杉)では、堆積されてきた枝葉が腐葉土となり、上質の土を作っています。その伐

採後、更に火入れ後の灰によって、リン酸が3倍に増加することが研究によって実証されました。また焼畑によって、雑草や病害虫も焼けてしまうため、無農薬栽培が可能となります。

焼畑農法は一部では環境破壊と誤解されることもあるようですが、むしろ、林業における伐採と植栽のサイクルに沿った持続可能な環境保全型の営みなのです。

また一霞地区では、種子の純度を保つために、温海カブ以外のアブラナ属植物を植えないという決まりごとを古くから守り続けてきました。

・宝谷カブ

鶴岡市宝谷地区で栽培されている宝谷カブも在来作物の一つです。

かつては宝谷地区一帯で生産されていましたが、労力のわりに収量が少ないことや収益につながりにくいことなどから徐々に生産が減り、ついには栽培する生産者がただひとりという状況になってしまいました。

2006年に、「このままでは宝谷カブがなくなってしまう」と危機感を持った市民やシェフ、研究者らが中心となり「宝谷蕪主会」が設立されました。この「蕪主」には一般的な株主と違い配当金ではなく、収穫されたカブが分配されます。さらに、採れたてのカブ料理が味わえる特典つきです。

また2010年に蕪主会は、宝谷カブの食べ方や美味しさを伝え、地元の方にももっと親んでもらうために、宝谷カブのレシピ集を作成しました。メニュー開発には鶴岡市内のシェフが協力し、本格的なイタリアンから手軽に作れる家庭料理まで幅広いレパートリーとなっています。

6.CCN への貢献について

6-1 目的

鶴岡市は、ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟を通じて、本市が食文化創造都市として発展するための指針とその推進方策として、「鶴岡食文化創造都市 推進プラン」を 2013 年に策定しました。

ユネスコ(国際連合教育科学文化機関)が 2004 年に創設した創造都市ネットワークの理念は、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協調にあります。

鶴岡市は、この理念に沿って、地域の誇るべき食文化を市民の豊かな創造的活動により守り育て、同時に脱大量生産の付加価値の高い食文化産業を育てます。

そのことがさらに新しい食文化の創造につながる循環を生み出すことで、グローバルな環境問題の解決や地域社会の持続的発展を図るとともに、国際的な地域交流による相互発展に貢献します。

鶴岡市が創造都市ネットワークのメンバーになった場合、創造都市のミッションを達成するため、①鶴岡市の取り組みや実績をメンバー都市に対して積極的に発信するとともに、②鶴岡市における食文化創造都市としての取り組みを全市の総合計画の中に位置づけることで、確実に目標に向かって市の任務を遂行いたします。

(1)プランの位置づけ

- ・本プランは、市政の基本指針である鶴岡市総合計画に沿って、食文化創造都市の形成に向けた計画を策定します。
- ・本プランは、鶴岡市食育・地産地消計画、鶴岡市農業・農村振興計画など食文化創造都市に関連する市の諸計画と整合性を持って策定します。
- ・本プランは、山形県が策定した食の都庄内長期戦略構想・アクションプラン及び「やまがた伝統野菜」展開指針との連携を考慮して策定します。

(2)プランの計画期間

2 013年度から2015年度までの3ヵ年とし、以降、実施状況や成果・効果検証を踏まえて、ユネスコへの活動報告を提出する時期に合わせ、2年に一度、ローリング方式により見直し改訂します。なお、新規の事業に関しては、2014 年に検討を行い、2015 年から実行予定です。

(3)基本的な考え方

A 地域が育んできた食文化を保存・継承し、新たな創造・発展を図ります。

- ・自然とともにある知恵と工夫の伝統や精神文化を基盤とする鶴岡食文化の価値を広い視野から再評価し、その本質を大切に受け継ぎながら、未来志向の新しい食文化を創造します。

- ・鶴岡の人々の本物を追及するこだわりとひたむきな努力を受けて、地域の食文化の価値を更に高めるように取り組みます。

B 食文化を活かした創造的まちづくりを推進します。

- ・四季の変化に富んだ豊かな自然の恵みの資源を効果的に活かし、創造性を発揮した地域社会を目指します。
- ・ユネスコ創造都市ネットワークの加盟国を中心とした世界の地域と共同して、相互の地域文化の多様性を尊重しながら、その持続的发展に貢献します。
- ・地域の食の安全・安心・高品質を国内外に強くアピールし、東日本大震災から東北がたくましく復興する旗手となって貢献します。

C 国内外の都市との連携を通じて、食文化を活かした創造的産業を創出します。

- ・食文化を活かした地域活性化の果敢なチャレンジにより、我が国の疲弊した地方経済社会を復活させるモデルとなることを目指します。

(4)プランが目指す食文化創造都市の将来像と目標

食文化創造都市・鶴岡は、豊かな食資源の宝庫である魅力を活かし、次の4つの都市の将来像を描きながら、「食の理想郷」を目指します。

～食文化の伝統が香りたつまち～

豊かな食文化の伝統が、訪れる人々を魅了し続ける都市づくり

～創造性あふれる食文化産業のまち～

創造的な食文化産業を育て、地域経済が豊かになる都市づくり

～豊かな食文化コミュニティのまち～

健康で喜びにあふれる生活・ライフスタイルを享受できる都市づくり

～食文化による世界交流のまち～

国内や世界の地域と積極的に交流し、相互の文化の多様性を尊重しながらその発展に協力しあう都市づくり

6-2 活動の領域

(1)現状と課題

鶴岡市は、地域固有の伝統的食文化を誇り、それを市民が愛着をもって守り育てています。「鶴岡食文化創造都市 推進プラン」は、そうした地域の食文化が持つ魅力や可能性を最大限に活かすものですが、その推進にあたっては、主に次のような視点から現状と課題を明確に捉え共有することが必要と考えています。

- ・鶴岡は、変化に富む四季と山・海・川に囲まれた平野という特異な地形から生み出される豊かな食材があるので、これらの食文化を活かした料理を提供する料理店がさらに増えるよう、より一層振興していく必要があります。
- ・鶴岡においては、稲作、在来作物など、先人から受け継がれた知恵と工夫の農業が継承されているので、伝統の農業の現場を市民が知る機会を提供するなど、地域の認識度をさらに高めていく必要があります。
- ・地域の食文化の歴史・特徴・良さを明確化し、継承していくため、地域の食文化に関する記録や保存、展示・アーカイブ、そしてそのための研究をより一層推進していく必要があります。
- ・これまでの経済至上主義や自然破壊の反動として環境保全に対する日本人の意識が全国的に高まっていることを背景として、環境保全型農業の先進地である鶴岡はより一層取り組みを推進していく必要があります。
- ・鶴岡の伝統的な食文化を基盤として、地域の新しい食文化を創造し、「つるおかブランド」として確立するとともに、地域の食の魅力を活かした産業群を振興していく必要があります。
- ・鶴岡の食文化を守る中山間地域、農村の高齢化、人口減による担い手が減少しているなか、地域の若者や外来者が地域の食を活かした活動に魅力を感じ、定住するような戦略的な取り組みが必要です。
- ・地域の食を活かし育てる（地産地消）の意識をより一層浸透していくため、地域の食文化を活かした家庭料理の継承を推進するとともに、地域の食を通じた健康づくりについてさらに普及・啓発を行う必要があります。
- ・鶴岡は、食の宝庫という地域の食文化の魅力やポテンシャルがあるので、このような魅力を生かして地域の料理人が連携を図る場を整備する必要があります。
- ・鶴岡においては、農学、生命科学に関する教育機関および先端研究機関が集積しているため、このポテンシャルを最大限に活用して、国内外との学術・研究活動の連携をより一層推進していく必要があります。
- ・地域の食の魅力を国内外に十分には発信できていないため、地域の食を楽しむ来訪者が増加するように、鶴岡の食文化に関するストーリー性のある情報を発信していく必要があります。

- ・鶴岡には、出羽三山修験や黒川能などの伝承芸能から生まれた精神文化が育んだ独特の食の世界が存在するため、こうした魅力を食文化産業の海外展開にあたって戦略的に活用していく必要があります。
- ・鶴岡においては、姉妹都市を中心とした国際交流の歴史を有するので、こうした交流を軸として、食文化を県外、海外に発信するとともに、食文化に関して他地域との連携を強化していく必要があります。

(2)実践のための基本的指針

上述の現状と課題を踏まえ、プランが目指す食文化創造都市の将来像を実現するための活動に関する基本的指針を以下のように設定します。

食文化創造に向けた実践内容を以下の6つの要素から捉え、それぞれの観点から必要となる仕組みや場を構築し、相互に関連づけた取組みを進めます。

〔つくる〕; 農林水産業および食品加工振興に関連する取組み

〔たべる〕; 飲食業・商業・観光振興に関連する取組み

〔つたえる〕; 食文化の保存・伝承に関わる人材育成や食育に関連する取組み

〔そだてる〕; 食文化を支える人材の育成や教育に関連する取組み

〔まなぶ〕; 食文化に学術・研究振興の取組み

〔むすぶ〕; 国内・国外への地域の食文化の発信および交流に関連する取組み

(3)目標実現のための取り組み

本プランが目指す食文化創造都市の目標を実現するため、前述の基本的指針に基づき以下のような具体的プロジェクトに取り組みます。

〔つくる〕取組み: 食文化の現場

- ・伝統農法、在来作物の保存継承策の推進
- ・環境保全型農業の推進
- ・「半農半X」政策の推進
- ・食文化による中山間地域、農山漁村振興策の推進(食のスモールビジネス)
- ・新しい名物(加工品)づくり など

〔たべる〕取組み: 食文化の現場

- ・料理人の顕彰(クリエイティブシェフ・アワードの開催)
- ・農家とシェフの直送便ネットワークの形成
- ・歴史建造物活用型レストランの開発(食文化創造拠点)
- ・地産地消チャレンジ・レストランの開発
- ・食文化と健康医療、観光の融合
(医食農連携の産業形成、食文化ツーリズムの開拓) など

〔つたえる〕取組み: 食文化の基盤

- ・伝統の食文化に関する記録・保存・展示・アーカイブ
- ・「食の記憶遺産」登録への挑戦
- ・絵本「つるおかのやさいたち」の制作
- ・「食文化の日」の制定 など

[そだてる]取り組み:食文化の基盤

- ・市内高校における食文化創造カリキュラムの実践
- ・小・中学校における食育プログラム「シェフとこどもたち」の実践
- ・ユネスコ・スクールの推進
- ・調理・食文化専門職教育構想の推進
- ・食文化コミュニティの場づくり
- ・地域食文化に関する担い手(NPO、市民団体など)の育成
- ・市民向け社会教育プロジェクト(「おしゃべりな畑」の拡充版)の実践
- ・親子での地域食文化・食育教育の推進 など

[まなぶ]取り組み:食文化の基盤

- ・地域の食、農業の伝統に関する研究の振興
- ・先端バイオ技術による食文化のイノベーション研究開発
- ・学術・研究面での途上国との連携 など

[むすぶ]取り組み:食文化の交流

- ・地域の食の魅力情報発信
- ・食文化映画祭の振興
- ・東京のレストラン等における在来作物提供フェアの展開
- ・鶴岡の酒 国際ブランド化推進
- ・国内食文化創造都市ネットワークの構築(本部幹事)
- ・食文化による地域活性化を国内外に「鶴岡モデル」として発信
- ・ユネスコ創造都市ネットワーク加盟都市との相互交流の推進
- ・「食の祭典」の開催 など

(4)実践のための基本的指針

鶴岡市では、産・学・官・民の連携のもと設立した「鶴岡食文化創造都市推進協議会」とともに、さらに市民団体やNPOなども参画・連携することで、鶴岡市民が一団となって本プランを推進していきます。

(5)実施計画

上述の推進プランをもとにして、具体的な事業を推進するための実施計画を策定しています。計画期間は2014年度から2016年度までの3ヵ年とし、以降は毎年、ローリング方式により改訂することとしています。

——交流と発信 ～食文化による世界交流のまち～

A 食文化による世界交流

[課題]: 創造性の高い都市の実現に向けて、ユネスコ「創造都市ネットワーク」等、国内外の都市でつくる世界交流ネットワークへ参加し、都市間で互いに学び高め合う関係づくりと協力体制の整備を行います。

[実践方策]:

- ・ユネスコ「創造都市ネットワーク」、及び「創造都市ネットワーク日本」への参加を通じて都市間の連携・交流を進めます。

鶴岡市には 1994 年以降、「出羽庄内国際村」を拠点として国際交流事業、国際理解促進事業と多文化共生事業を行ってきた実績があります。これまでに次のような国際協力プログラムを実施してきており、ユネスコ「創造都市ネットワーク」に加盟後はこうした協力プログラムをより一層拡充していく予定です。

[南側諸国への協力]

鶴岡市では南側諸国の諸都市と友好関係を結び、若い世代を中心にして人材を派遣し、また、受け入れて積極的な国際交流活動を行ってきています。

ラフォア市[ニューカレドニア]との交流: 「太平洋圏にあって、同じように海に囲まれた島国日本の都市と末永く友好を深めたい」という希望を持つラフォア市長をはじめとする代表団が、1990 年(平成 2 年)5 月に鶴岡市を訪れました。以降、小中学生や民間団体による活発な交流が行われ、1992 年(平成 4 年)には、市民レベルでの交流を深めようと両市に相次いで友好協会が発足しました。

1995 年(平成 7 年)の友好都市の盟約締結を契機に交流も一層活発になり、小中学生の相互訪問やライオンズクラブの民間交流など、友好の輪が広がっています。

鶴岡市有機農業推進協議会によるアジア・アフリカ諸国との交流: 鶴岡市有機農業推進協議会は途上国の農業技術の発展のために、1995 年(平成 7 年)からアジア・アフリカ地域の農村開発従事者を留学生として招き、自立を目指す指導者を養成する NGO 団体アジア学院の学生を受け入れて約 10 日間の農業研修を行っています。留学生は農家実習や有機農業研修を通じて、自国の農村開発や教育に貢献し、飢餓と貧困を解決するためにこの研修に参加しています。2012 年(平成 24 年)8 月に実施された研修に参加した留学生の出身国は、ブラジル、カメルーン、東ティモール、ハイチ、インド、インドネシア、リベリア、マラウイ、マレーシア、ミャンマー、フィリピン、スリランカの 12 カ国に渡ります。

山形大学によるアフリカ諸国との交流： アフリカ開発会議(TICAD)の行動計画の一つである、アフリカ諸国におけるコメ生産量を平成 20 年度から 10 年間で倍増させる支援策の一つとして、収穫後処理技術の習得は、生産量を増加させるための重要な課題とされています。こうした背景の元、山形大学農学部では、独立行政法人国際協力機構より委託を受けて稲作の収穫後処理技術について学ぶ研修コースを実施しており、2013 年で 6 年目の受入となっています。なお、日本では山形大学農学部が唯一、稲作収穫後処理の研修を受け入れています。

市内の農業者によるアフリカ諸国の支援： アジア・アフリカ支援米運動は、1970 年代後半からアフリカ、アジアで飢餓が進行したため、1985 年に「アジア・アフリカ飢餓救援米運動」としてスタートしました。毎年全国の休耕田を利用し、地域住民や子どもたちの参加により田植えや稲刈りを行い、アフリカの「マリ共和国」や「カンボジア」などにお米を送り続けています。鶴岡市内からは、有限会社鶴岡協同ファームがこの運動に参加しています。

[その他の国々との協力]

また、鶴岡市ではその他の海外の諸都市とも友好関係を結び、若い世代を中心に人材を派遣し、また、受け入れて積極的な国際交流活動を行ってきています。

ニューブランズウィック市[アメリカ合衆国]との交流： 1867 年(慶応 3 年)、庄内藩士・高木三郎氏は庄内人として初めて米国に渡り、ニューブランズウィック市にあるラトガースに学びました。その後、高木はサンフランシスコ副領事を経て、1876 年(明治 9 年)ニューヨーク領事となるなど日米親善に大きく貢献しています。

こうした機縁から、日米修好 100 周年にあたる 1960 年(昭和 35 年)、ロータリークラブ国際大会に出席した鶴岡の会長を通じて、ニューブランズウィック市長に姉妹都市の縁組みを申し入れ、盟約が実現しました。以来、鶴岡・ニューブランズウィック友好協会の発足(1983 年/昭和 58 年)や親善訪問団の相互交流、外国語指導助手の招聘、中学生の相互派遣など多方面で交流を行っています。

南シュヴァルツヴァルト自然公園[ドイツ]との交流： 南シュヴァルツヴァルト自然公園では、森林や農村等における様々な地域資源を活用・保全しながら、持続的な地域づくりが進められています。

同公園と鶴岡市の交流は、名誉市民である北村昌美氏(元山形大学農学部長、林学)を中心として、20 年あまりにわたり続けられ、市民レベルでの交流も深まってきました。2009 年(平成 21 年)には、ドイツ・フェルトベルクにおいて、鶴岡市と同公園との友好協定が締結されました。

鶴岡市は「森林文化都市」の推進をめざしており、同公園での「利用による保護」という取り組みや、本市の焼畑や散策、教育での森を活用した取り組みなど、相互の森のとらえ方について理解を深めるシンポジウムの開催をはじめとして、活発な交流が行われています。

アルチェビア町[イタリア]との交流： アルチェビア町は、オリーブ、ブドウ、小麦の栽培が盛んで、有機農業に取り組む農業者や組合等などが立地し、スローフードの活動が根付いています。

旧藤島町(現鶴岡市)は、人と環境にやさしいまちづくりを推進してきており、2003年(平成15年)より、有機農業を実践する両町の農業者による友好交流が行われています。

2006年(平成18年)には、両市町の代表者の立会いのもと、農業者同士により「人と環境にやさしい農業を推進する共同宣言」が行われました。現在では、農業者の訪問交流や両地域の農産物・加工品を紹介、流通するなどの産業交流が行われています。

・食文化に関する国際貢献

ユネスコ「創造都市ネットワーク」に加盟後は、特に食文化の分野で南側諸国、さらに全世界に貢献していくための体制整備を予定しています。

まず世界からアクセス可能なインターネット上のデータベースを整備し、鶴岡市の地域資源や施策の実施に関する情報を集積して、鶴岡市食文化創造都市推進協議会の公式サイトからダウンロードできるようにします。

また海外からの視察・研修を積極的に受け入れることとし、あらかじめ協議会の各構成団体における受入プログラムを検討した上で、公式サイト上での呼びかけを行います。

ほか「食の祭典」などイベントの開催に当たり、国内外の食文化都市へ案内状を送るなどして、世界に開かれたイベントとしての発展に努め、さらに国際ツーリズムの振興にも結び付けるようにします。

・人的体制の整備

鶴岡市では、国際交流と国際化の推進に当たる人材を育成するため、財団法人自治体国際化協会に職員1名を派遣して、海外での実務を行わせることを予定しています。2014年度に国内で語学研修を行った上で、2015～2016年度の2年間、協会のパリ事務所で勤務することとなります。創造都市ネットワークへの加盟後は、この職員がユネスコ本部との連絡の役割を果たし、またヨーロッパにおける食文化交流やPRに当たることが期待されます。

B 食文化の情報発信

[課題]: 鶴岡の食と食文化の価値創造について「鶴岡モデル」として総合的な情報発信を行い、ユネスコ「食文化創造都市」を目指す世界の諸都市と知見を共有します。これにより、世界的な食文化創造都市として国内外での存在感を高めるとともに、都市イメージの向上を図ります。

[実践方策]: インターネットのWEB ページ(日本語・外国語)を充実させるほか、メールマガジン、フェイスブックほか各種のメディアを活用し、地域内外・国内外を視野に収めた総合的な情報発信を行います。具体的には、HP 運営とメールマガジンの発行のほか、「鶴岡食文化女性リポーター」の活動を通じた食文化の情報発信を促進します。
また「食文化創造都市・鶴岡」の都市ブランド確立に向けたイメージ戦略を推進し、市民・事業者等の意識醸成と観光客等の来訪を促進します。

——産業の振興 ～創造性あふれる食文化産業のまち～

C 調理部門の高度化促進

[課題]: 食文化産業のうち、飲食店・宿泊業など調理に関わる事業者と調理業務従事者について、食文化創造都市にふさわしい食の提供を促すため、伝統の継承や創造性の発揮、調理技術の向上とグループ化を促進します。また、こうした食文化産業振興の経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]:

・伝統継承と創造性の発揮

市内の意欲的な店舗等を募り、地元食材を使用した伝統料理や創作料理などのテーマを定めた共通イベントを実施します。具体的には、「郷土料理」や「酒の肴」などの共通テーマを設けて行っている「鶴岡のれん」事業の実施と参加店舗の拡大を通じて、観光客や市民に対し食文化創造都市にふさわしい食の提供を促します。

・技術向上とランクアップ

店舗等の向上意欲を喚起するとともに切磋琢磨を促し、互いに学び合い高め合う関係づくりを推進します。具体的には、食文化アワードの開催など料理人の顕彰につながる事業を実施予定です。また、全国的・世界的な料理コンテストへの参加を支援し、受賞した場合には鶴岡市の食文化推進の牽引役を委嘱するといった形で向上意欲を喚起することも予定しています。

・「鶴岡食文化の店」のグループ化

共通イベントの実施を通じて、鶴岡食文化創造都市の趣旨に賛同する店舗等のグループ化を図り、これを支援するとともに観光PRにも活かします。具体的には、食の情報をまとめたガイドブックの製作や、料理人の研修支援を行う予定です。

D 各種産業分野の振興

[課題]: 食文化産業のうち、農林漁業及び食品の製造・加工・流通・販売を行う事業など各種の産業分野について、鶴岡の食と食文化をもとにした産業振興を図ります。また、こうした食文化産業振興の経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]:

- ・特産品開発

農林水産部門との連携等を通じて、食文化産業分野での特産品や観光素材の開発を進めます。

- ・農林水産物の地域内流通促進

農林水産部門との連携による地産地消推進事業(消費拡大事業)の実施等を通じて、地場産農林水産物に係る地域内流通を促進します。

- ・特産物の地域外販路拡大

農林水産部門との連携等を通じて、大消費地など地域外への販路拡大を推進します。また鶴岡産食材と食文化について国外へのPRを積極的に行い、販路開拓を推進します。

E 食文化の観光活用

[課題]: 鶴岡の食と食文化を観光分野で最大限に活用することにより、来訪者の増加による食文化産業の振興を図ると同時に、国内外への情報発信を行います。また、こうした食文化と関連した観光振興の経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]: 関係部門の連携体制のもとに、食文化に関わる総合的な観光対策を進めます。

特に2014年度に山形県内で行われる大規模な観光キャンペーン「山形デスティネーションキャンペーン」(山形DC)に向けたPR対策や観光素材、受入体制の整備を行います。具体的には、観光情報誌(るるぶ特別編鶴岡)や観光情報サイト(ぐるたび鶴岡)を通じた情報発信、観光素材の準備(食の祭典「ふうど駅スポ2014」の開催や食文化ツアーの実施)、受入態勢の整備(ふうどガイド養成)などを実施予定です。

F 人材育成・起業促進

[課題]: 調理業務従事者やその志望者の能力開発など、人的な面から食文化産業の発展を支援すると同時に、経済効果の波及による雇用・就業環境の改善を図ります。また、こ

うした食文化に関連する雇用・就業の促進の経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]:調理業務に係る求職者に対する就業支援や、在職者を含めた産業人材育成を実施します。また、新たに食文化産業で起業しようとする動きを支援します。

——文化の継承 ～食文化の伝統が香りたつまち～

G 食文化の保存伝承・研究

[課題]:鶴岡の食と食文化、及びこれを支える伝統文化について記録保存と掘起こしを行い、市民への普及や情報発信、産業・生活面での活用を推進します。また、こうした食文化の保存等に関わる経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]:「食のテキスト」としてのレシピ集の発行(2014年『はまべの味』に続く新たなテーマで企画、また『つるおかおうち御膳』も継続発行)や写真コンテストの実施、鶴岡食文化女性リポーターの取材活動等を通じて、食文化の掘起こしと記録保存を行います。また学術研究機関との連携により食文化の調査研究を行います。

——生活の向上 ～豊かな食文化コミュニティのまち～

H 食と食文化を通じた生活の向上

[課題]:日常生活の基礎となる食の重要性についての理解を促進し、食生活を通じた健康づくりを進めるとともに、食文化を通じた日常生活のうるおい等の効果を高めます。また、こうした食と食文化を通じた生活の向上の経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]:

・食の基礎理解促進と健康の向上

児童生徒を対象に、食生活において基礎的に重要な生活習慣等の習得を促し、子どもの健やかな心身の育成を図ります。また食を通じて、ライフステージに応じた健康づくりを推進します。

・食生活の向上

食と食文化を市民生活に活かすため、各種事業所や家庭における伝統食の普及を図るとともに、食の価値や本物の味など、伝統的な食生活への理解を深め、また広く日常生活における創造性の発揮などを促進します。

これにより食生活の文化性の向上を図ると同時に、本市の食と食文化が市民の誇りにつながるよう啓発します。具体的には、家庭や各種事業所での伝統食提供を促進し、また女性センターなど社会教育施設でレシピ集を使った料理教室の開催などを予定しています。

I 地域の農林水産業と農林水産物への理解促進

[課題]: 市民の食生活を通じて、食と食文化を支える農林水産業や農林水産物への理解を促進することにより、地場産食材の積極的な利用等による農林水産業の支援を推進します。また、こうした市民による農林水産業と農林水産物への理解の促進に関わる経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]: 地域の農林水産業と農林水産物について、家庭や児童生徒を対象とした地産地消推進事業(理解促進事業)を行うとともに、農林水産・教育など関係部門における体験・交流等の学習事業を促進します。また、農林水産部門の行う環境保全型農業の普及や品質管理の徹底等を推進します。

——市民意識の醸成

Ⅱ 食文化イベントの開催

[課題]: 市民・各種事業者等を対象として、食文化創造都市の推進に向けた機運の盛り上げと意識の醸成を図ります。また、こうした市民意識の醸成に関わる経験を、ユネスコ「創造都市ネットワーク」の諸都市と共有します。

[実践方策]:

・「食の祭典」の開催

産業・文化・生活の各分野にわたる総合的な食文化イベントを開催し、「食の祭典」としての定着を図るとともに、観光面での活用を推進します。具体的には、2013年の第1回に続いて、食の祭典「ふうど駅スポ 2014」を2014/7/19～20に開催し、以降も毎年継続して開催していく予定です。

・食関連の各種イベントとの連携

市内で開催される「鶴岡食文化映画祭」「つるおか大産業まつり」等の食関連イベントとの連携を進め、年間を通じた食文化創造都市の推進が図られるようにします。具体的には、上記イベント等の実施に協力するとともに、将来に向けて開催時期や内容の調整を行う予定です。

(6) 推進体制について

食文化創造都市推進事業に係る実務については、おおむね以下のとおり分担しています。

・鶴岡食文化創造都市推進協議会直営(事務局: 鶴岡市食文化推進室)

- A 食文化による世界交流
- B 食文化の情報発信
- C 調理部門の高度化促進
- G 食文化の保存伝承・研究

・鶴岡食文化創造都市推進協議会内「食文化産業創造センター」

- D 各種産業分野の振興
- E 食文化の観光活用

- F 人材育成・起業促進
- J 食文化イベントの開催
- ・鶴岡市食育・地産地消推進協議会(事務局:鶴岡市食文化推進室)
- H 食と食文化を通じた生活の向上
- I 地域の農林水産業と農林水産物への理解促進

6-3 食文化に関わる人材〔再掲〕

- ・鶴岡のシェフが日本の食文化振興に貢献

在来作物など旬の地元産こだわり食材を使い、生産者の顔の見えるメニューを提供している鶴岡市内のイタリアン・レストラン アル・ケッチャーノは 2000 年に開業しました。

同店オーナーシェフの奥田政行氏は、料理を通じて庄内の食材の素晴らしさを地域内外へ伝えることを目的に、庄内の食材にこだわる料理人に山形県が委嘱する「食の都庄内・親善大使」にも任命されています。

2006 年には、スローフード協会国際本部主催の「テッラ・マードレ」で、世界の料理人 1000 人に選出されており、日本でのスローフードの第一人者となっています。

また 2010 年には、農林水産分野の発展に貢献している料理人を顕彰する「料理マスターズ」(ブロンズ賞)として農林水産省から選定されました。

さらに、サンマリノ共和国から「食の平和大使」に任命され、2012 年には、ローマ法王への謁見が許されて日本の食材を献上するなど、世界各国において食文化の振興に貢献する活動を行っています。

- ・食から職を創造する鶴岡市の活動

「鶴岡食文化創造都市推進協議会」は、厚生労働省から受託した実践型地域雇用創造事業を推進することを目的として、2012 年 7 月に「鶴岡食文化産業創造センター」を発足させました。

このセンターでは、鶴岡市が目指す食文化創造都市を担う多様な人材を育成することにより、雇用環境の改善、地域産業の振興に資する取り組みを実施しています。フードツーリズムの推進のほか、食関連産業と異分野産業との連携による新しいビジネスモデルの創造などを通じた雇用創出の活動を行っています。

事務室を市街地中心部にある東北公益文科大学大学院棟に併設し、常勤職員 5 人とアドバイザー 1 人の計 6 人体制により、市内の各種事業者とのネットワークを形成しながら事業推進に当たっています。

- ・日本で一番の農家レストラン

鶴岡市では、生産者による農産加工をはじめ、観光農園や農家民宿、農家レストランなど、農林水産業を発展させる多様な取り組みが展開されています。

市内には農家民宿や農家レストランが7軒ありますが、財団法人都市農山漁村交流活性化機構が実施した「農林漁家民宿おかあさん 100 選」において、「知憩軒」と「農家の宿 母屋」の2軒が選出されました。

「知憩軒」は、日本を代表する新聞 日本経済新聞の2009年の記事で「夏休みに行きたい農園レストラン」の第1位に選ばれました。この農家レストランは予約制で、自宅で取れた庄内米や畑から摘んできたばかりの旬の野菜を使った、化学調味料を一切使わない料理を、築50年の落ち着いた農家建築の中で味わうことをコンセプトとしています。

「農家の宿 母屋」は、築100年を超える自宅を活用しており、自ら生産する有機栽培米や在来作物を使った料理を味わうことができます。また、グリーン・ツーリズムや食育に積極的で、都市部の子どもたちを積極的に受け入れ、食と農の大切さを伝える活動を行っています。

・庄内浜文化伝道師及び伝道師マイスター

日本人の食生活の変化などから、魚のさばき方や旬を知らない人が増えています。そのため山形県では、庄内浜の魚食文化を伝え、地魚の消費拡大につなげていくために「庄内浜文化伝道師」の認定を行っています。この「庄内浜文化伝道師」は料理教室の講師や、消費者に馴染みの薄い漁師のまかない魚の料理法や販売等についてのアイデア提供などで活躍しています。

また、伝道師の調理技術をさらに高めていこうと「伝道師マイスター」も認定しています。マイスターは庄内浜の魚食文化に関する豊富な知識や高度な調理技術を活かして、地魚料理教室の講師となるほか、伝道師の指導役も委嘱されています。

・おかみによる温泉の食

鶴岡は、大小20の温泉が点在しており、「いで湯の里」とも呼ばれています。各温泉地には、美しい景観を楽しみ、ゆったりと温泉につかり、会席膳を中心として旬の地元食材を用いた料理を味わうため、多くの旅行者が訪れています。

2012年に開湯1300年を迎えた、歴史ある湯田川温泉では、湯田川温泉女将会の6軒の旅館で、旬の食材にこだわった昔ながらの庄内の伝統料理でお客様をおもてなしする「おかみ乃おへぎ」と題した季節の小鉢料理3品を、夕食膳に加えて提供されています。女将[おかみ]とは、旅館を取り仕切る女性のことで、おへぎとは、もともとは神社や神棚などに供え物を捧げる際に用いたお盆のことを言い、のちに一般にも食を供する際の食台として広く使われるようになりました。

女将会では、江戸中期の創業以来培ってきた庄内の食をおへぎ料理として、地元の新鮮な食材や近年見直されてきた在来野菜を使って、旬を大切に季節ごとの献立を考え、おへぎに乗せて、お客に提供しています。

西洋社会では、食文化の社会も一般的には男性中心となっているようですが、日本では食文化とは伝統的に女性が創造力を発揮できる分野でした。

・食文化関連のさまざまな組織

鶴岡市を含む庄内地域には、食文化に関連して活動を行なう団体やネットワークが多数存在しており、それぞれにクリエイティブな活動を展開しています。

庄内 DEC クラブ(洋食): 1989 年に庄内地域の洋食シェフが結成したグループで、名称の DEC は“Developement”, “European Food”, “Creation”の頭文字を取っています。会員数は酒田市・鶴岡市など合わせて 19 店舗となっています。店舗同士の交流や和食・洋食の間での交流による研鑽とともに、広く洋食を普及する活動を行っています。2 年に一度開催している「シェフズディナー」は、一般客を対象として会員シェフが腕をふるった料理を提供するイベントです。また「庄内産食材キャンペーン」は、地元産食材を使った料理を協賛店が提供する食べ歩き型の共通イベントです。

「食の都庄内」親善大使: 山形県庄内総合支庁(鶴岡食文化創造都市推進協議会会員)は、料理を通じて庄内の食材の素晴らしさを地域内外へPRしてくれる料理人を「食の都庄内」親善大使として委嘱しています。具体的な役割としては、庄内の食材を首都圏のレストランなどへPRすること、料理人や観光客などの来訪者に対し食材の良さと生産者のこだわりを伝えること、また在来作物や特産物の素晴らしさを伝えることです。現在は4人の料理人が任命されています。

鶴岡市有機農業推進協議会: 市内の有機農業者を中心として、農業関係団体、流通・販売関係者、学校関係者などが参加する組織です。有機農産物栽培の安定と向上を目指して技術指導や実態調査を行うとともに、有機農業への取組みを拡大するため、初心者・消費者・子どもを対象とした研修事業「有機農業と命の学校」などを行っています。また有機農産物の販売拡大、消費者の理解促進にも取り組んでいます。

7. 情報伝達と可視的な資産

7-1 創造力に特化した地域の実践とマスコミ

・地域の新聞社の取り組み

鶴岡市が中心となって成立した鶴岡食文化創造都市推進協議会には、地域を代表するマスコミである荘内日報社と山形新聞社の2社の代表が参加しており、食文化創造都市の取組に積極的に関与しています。

特に鶴岡市に本社を置く荘内日報では、地元食材を紹介した連載記事や健康料理のレシピ集を掲載し、記事を同社サイトで公開しています。また、交通事情の良くなかった江戸時代から近年まで、鶴岡市街地に新鮮な魚を供給していた行商の女性たち「浜の阿バ」に関する連載記事や、鶴岡水産物地方卸売市場に関する記事をまとめた書籍も出版されています。

・市民による鶴岡食文化女性リポーター活動

鶴岡市は、2011年に「鶴岡食文化女性リポーター」を組織しており、市民が伝統的な食材を生産する生産者や料理人と交流し、インターネットやSNS等で情報を発信する活動をサポートしています。この活動によって、食文化をテーマとするクリエイティブ・ツーリズムが生まれ、活気のある食のコミュニティの振興などにつながっています。

・映画「よみがえりのレシピ」

山形県内各地の在来作物の種を受け継ぎ、次代に伝えようとする人たちの営みに焦点を当てたドキュメンタリー作品で、鶴岡市出身の映像作家・渡辺智史氏が制作し、2011年から公開されています。

この作品は、貴重な地域資源として見直される在来作物を通じて、豊かな食を味わい楽しみ、地域社会の人の絆を深め、創造していくことをテーマにしています。

香港国際映画祭 2012 や山形国際ドキュメンタリー映画祭 2011 への正式出品、スローフード国際本部のニュースレターに掲載されるなど、日本国内はじめ、世界で高い評価を得ています。

・食文化に関する映画の製作

上述した「よみがえりのレシピ」以外にも、当地域の「食文化」をテーマとした映画が製作されています。2012年には、市内の女子高校生が地元食材を使った料理コンテストに挑戦する映画が製作され、2013年に公開されました。また朝飯・昼飯・晩ごはんをテーマにした短編オムニバス映画3本を2014年秋の公開を目指して製作しています。

・食文化に関連する公的なウェブサイト

鶴岡市が中心となって設立した鶴岡食文化創造都市推進協議会では、日本語のウェブサイトのほか、英語のサイト<<http://www.creative-tsuruoka.jp/english/>>も開設しています。

また、鶴岡食文化産業創造センターは食文化に関連する創造産業に特化したウェブサイト<<http://www.tsuruoka-shokubunka.com/>>（日本語）および Facebook ページ（日本語）を開設しています。

その他、山形県庄内総合支庁では、食文化に特化した取組についてウェブサイト<<http://syokunomiyakoshounai.com/>>（日本語）を開設しています。

・食文化に関する記念碑

鶴岡市内では、食文化に関連するさまざまな記念碑の存在を通じて先人たちの功績を顕彰・賞賛しており、これらが現代を生きる市民にも共有されています。たとえば、鶴岡市が日本の学校給食の発祥の地であることを顕彰する碑がつくられています。

また、鶴岡の食文化において最大の特徴である「在来作物」に関しても、複数の記念碑が建立されています。たとえば、「だだちゃ豆」に関しては、中でも香味・甘味に優れ、一番人気の高い品種「白山だだちゃ」の原型と言われる「籐十郎だだちゃ」を創選した主婦・森屋初（1869－1931）の功績を顕彰し、「白山だだちゃ豆記念碑」が「白山だだちゃ」発祥地・鶴岡市白山の白山公民館に建立されています。

同じく在来作物の「民田ナス」に関しても、記念碑が建立されています。世界最短の定型詩である俳句の聖人・松尾芭蕉が 1689 年に鶴岡を訪れた際に詠んだ「めずらしや山をいで羽の初茄子」の句は、この民田ナスを詠んだものともいわれています。この句は芭蕉が鶴岡で滞在した庄内藩士・長山重行の邸宅で詠まれましたので、その長山邸の跡地に「めずらしや山をいで羽の初茄子」の句碑が建立されています。

また「庄内柿」は、平べったい角型で種がない柿で、鶴岡の秋を代表する果実です。この「庄内柿」を生涯をかけて栽培し普及に励んだのが、庄内藩家老酒井了明（のりあき）の次男・酒井調良です。酒井調良は、鶴岡市民の敬愛を受け、没後 50 年の 1976 年にはその胸像が市の中心に位置する鶴岡公園の庄内神社参道わきに建立されました。

7-2 顕彰と表彰

・環境保全型農業の認証制度

鶴岡市では環境保全型農業を推進しており、日本の市では唯一、JAS 有機・特別栽培農産物の認定認証機関の資格を取得し、独自の農産物認証制度を行っています。

特別栽培農産物とは、その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、節減対象農薬の使用回数が 50% 以下、化学肥料の窒素分量が 50% 以下、で栽培された農産物です。

鶴岡市は、広範な消費者の信頼獲得や産地イメージの向上、地球環境や生物多様性の保全にもつながる農業の推進をめざし、意欲の高い生産者を支援しています。

・クリエイティブ・シェフ・アワードの創設

鶴岡市は、「鶴岡食文化創造都市 推進プラン」に基づいて、料理人を顕彰する制度(クリエイティブシェフ・アワードの開催)の実現に向けて検討を行なっています。

7-3 行事(地域レベル、全国レベル、国際レベル)

鶴岡市では、市内に立地する高等教育機関と連携して、食文化に関連する国際レベルの学術イベントを多数開催した実績があります。また、鶴岡市が主催または支援するかたちで全国レベルの食文化イベントも多数開催しています。

(1)国際レベルの行事

・国際メタボローム学会(会長:マーク・ビアント教授、英国バーミンガム大学)

市内にある慶應義塾大学先端生命科学研究所の主催で、2014年6月に第10回国際会議の開催が決定されています。国際植物メタボローム学会も共催開催される予定です。世界中から約500名の研究者が一堂に介し、「食糧」や「健康」などをキーワードにした最先端研究の成果発表が行われる予定です。

なお同学会の国際会議は、第一回(2005年)の鶴岡市における開催から始まったもので、当時は22カ国から約300名が参加しました。

・「東アジア食料生命環境科学国際シンポジウム」の開催

山形大学農学部は、2010年12月に鶴岡市内で、「東アジア食料生命環境科学国際シンポジウム」を開催しました。このシンポジウムは、東アジアの環境科学・生命科学・食料科学の現状と課題について相互に理解し、これらの課題解決のために意見交換することを目的としたもので、同学部が交流協定を締結している海外の6大学と、国内で交流の深い岩手大学の計7大学から、教職員と学生を招聘して開催したものです。

・さまざまな国際ワークショップの開催

鶴岡市に立地する高等教育・研究機関においては、さまざまな国際ワークショップも開催されています。

たとえば、2013年11月、「Symposium on Complex Biodynamics and Networks」が開催されました(主催:慶應義塾大学先端生命科学研究所, Supported by JSPS, Advances in Systems Biology journal)。同シンポジウムは、複雑な生物のシステムを理解するために、国内外の幅広い分野で活躍している研究者が一堂に会して、最新の研究成果を発表し、自由闊達な議論をする会です。同シンポジウムには、6つのセッションが設けられ、国内外で活躍する研究者が17の口頭発表を行い、最新の研究成果が発表されました。

また、2011年10月には、UK-Japan Workshop on Microbial Systems Biology(微生物システム生物学に関する日英ワークショップ)(主催:JST、BBSRC、共催:慶應義塾大学先

端生命科学研究所)が開催されました。このワークショップでは、25 題の口頭発表が行われ、日英から約 50 名の大学研究者、学生が参加し、活発な討議を行われました。

さらに、2012 年 9 月には山形大学農学部の主催により「第 2 回自然共生型水稻栽培国際ワークショップ」(2nd International Workshop on Sustainable rice production)が鶴岡市内で開催されました。同ワークショップでは、日本、インドネシア、スリランカ、そしてケニア、中国、ヴェトナム、ガーナの計 7 か国から水稻研究の第一線で活躍する研究者が鶴岡に集結し、環境調和型的水稻栽培をテーマに 26 題の研究発表が行なわれました。なお、第 3 回のワークショップは山形大学農学部も参加して、2013 年 9 月にヴェトナムのハノイ農業大学で開催されました。

(2)全国レベルの行事

鶴岡の食資源や文化遺産を活用した行事が毎年開催され、食文化に対する市民意識を高めると同時に、観光客など来訪者への情報発信の場になっています。

・寒鱈祭:1 月、来場者数・20,000 人

鶴岡の冬の代表的な味覚が寒鱈のどんがら汁です。市内の漁港で水揚げされた寒鱈をぶつ切りにして、骨や内臓も含めて鍋で煮て、味噌ベースの味付けに整えます。幅広い年齢層に人気がある鶴岡の汁文化のひとつです。

・大山新酒・酒蔵祭:2 月、来場者数・2,800 人

大山地区にある 4 軒の酒蔵を訪ね歩き、蔵出しの新酒を試飲する酒蔵めぐりや、新酒と料理を味わえる新酒パーティーなどが開催されます。

・雛祭:3 月～4 月、来場者数・10,100 人

旧藩主酒井家所蔵の雛人形や雛道具、旧家に古くから伝わるお雛様などが市内各地で展示されます。また市内のお菓子屋では雛菓子が販売されます。

・天神祭:5 月 25 日、来場者数・170,000 人

庄内 3 大祭の一つ。市内の天満宮のお祭りです。市民が派手な着物を着て顔を隠した「化けもの」に扮し、道行く人に無言で酒を振る舞う奇祭です。

・食の祭典「鶴岡ふうど駅スポ」:6～7 月、来場者数:3,000 人～10,000 人

産業・文化・生活の各分野にわたる総合的な食文化イベントとして開催しており、第 1 回は 2013 年 6 月に開催しました。2014 年は、山形県内で行われる大規模な観光キャンペーン「山形デスティネーションキャンペーン」(山形 DC)に合わせて誘客規模を拡大し、7 月に行う予定です。

以降も、鶴岡市を代表する食文化イベントとして継続開催することとしています。

・岩ガキフェスティバル:7 月～8 月、来場者数・2,700 人

海の日を記念して、夏の庄内を代表する味覚岩ガキを楽しむイベントと漁船パレードが開催されます。岩ガキむきの実演や海産物直売なども行います。

・月山ワイン祭:9 月、来場者数・2,000 人

朝日地域の特産品である山ブドウで作る「月山ワイン」の発売を記念して開催されるイベントです。月山ワインと山ブドウジュースが飲み放題で提供されます。

・鶴岡食文化映画祭: 10 月、来場者数・2,500 人

「まちなかキネマ」を会場として、食文化に関わる映画の上映会を中心としたイベントです。初回の 2011 年には、上述した「よみがえりのレシピ」を公開するとともに、映画にゆかりの料理を記念メニューとして市内の料理店で提供しました。2012 年以降も継続開催しており、地元の商店街と連携して、地元食材を用いた創作料理などの食文化を楽しむ「食のフェスタ」を同時開催しています。

・つるおか大産業まつり: 10 月、来場者数・24,000 人

農林水産・商工業分野にわたる大型イベントです。新鮮な農林水産物や加工品の販売ブースが並ぶほか、鶴岡の匠の技が生んだ工業製品の展示、県内の花き品評会も開催されます。

・お菓子祭: 11 月、来場者数・2,000 人

菓子職人による実演販売、お菓子の即売、お菓子づくり体験、お楽しみ抽選会などの催しを行っています。

・その他、鶴岡市内で開催された全国レベルのイベント

2009 年には、「スローフード全国大会」が鶴岡市で開催されました。

また 2012 年には、創造都市の普及啓発と人材育成を目的とした「創造都市政策セミナー」が鶴岡市で開催されました。

(3)地域レベルの行事

鶴岡市の各家庭では、お正月やお盆など、季節ごとの行事に提供される「行事食」が代々受け継がれています。

・お正月(1 月)

一年の始まりを祝います。門松とゆずり葉を立て神様をお迎えし、暮れに作っておいた料理(おせち)を食べます。おせち料理とは、神様にお供えした料理を家族が食べたことが始まりで、神様と一緒に食事するという意味があります。

行事食:お雑煮、からげ煮、鮭の味噌粕漬、こづけ、はりはり大根

・黒川能の行事食

鶴岡市黒川地区では、地区を守護する春日神社の神事能「黒川能」が、氏子たちによって 500 年以上ものあいだ連綿と守り伝えられています。

能楽は日本を代表する伝統芸能で、日本の重要無形文化財、ユネスコ無形文化遺産に指定されています。本市の「黒川能」は、生活に根ざした貴重な民俗芸能として、1976 年に国の重要無形民俗文化財に指定されています。

この黒川能で最も重要な祭りが「王祇祭」で、毎年 2 月に夜を徹して演じられます。この王祇祭は別名「豆腐祭り」とも言われており、この席で大量に提供される「凍み豆腐」が黒

川能のもうひとつの名物になっています。これは焼いた豆腐を1週間ほど凍らせたうえ、味噌で煮込んでからもう一度冷やし、当日に醤油ベースの汁に浸して振舞われるものです。

一般の人が黒川能の食文化に接することができるのは、王祇祭の場だけですが、実は王祇祭の準備とそれに伴う食の儀式は、実施される約10年も前から準備が始まっており、黒川の生活は王祇祭を中心にまわっているとも言われています。研究によると、王祇祭を迎えるまでに伝統的な作法に基づく食事の回数は約40回、のべ2,700人分の食事が提供されるとのことです。このような王祇祭の食文化の作法はマニュアルも無く、人から人へと伝承されていますが、祭りと生活と食が一体となることで、伝統的な食文化が崩れずに現在まで残っているのです。

・端午の節句(5月)

奈良時代から続く行事です。古代中国より伝わり、端午の日は野に出て薬草を摘み、ヨモギで作った人形を戸口にかけたり、菖蒲を入れた酒を飲んで病気などの災難のお祓いをしていた日でした。やがて江戸時代頃から男の子の出世を願う行事となり、鯉のぼりを立てたり、武者人形を飾って男の子の健康と出世を願うようになりました。

行事食: 孟宗筍ご飯、こごみのごま和え、水羊羹、孟宗筍と油揚げの煮物、鯛、汁物、笹巻き

・お盆(7、8月13日～16日)

13日の精霊迎えから16日の精霊送りまでの期間を言います。ご先祖様の霊を迎え、霊を供養する行事です。

行事食: ごはん、漬物、南禅寺豆腐、煮物、ところてん、汁物、

・田の神上げ(11月23日)

春に山から下った神が「田の神」となり、その勤めを終える秋には山に登って「山の神」となります。一年間田を守っていただいた神に感謝する行事です。

行事食: ごはん、赤カブ漬、口細カレー、イクラなます、雑煮餅

・大黒様のお歳夜(12月9日)

大黒様が妻を迎える夜とされています。豆炒りや米炒り、まっか大根を供え、黒豆料理と大根料理を食べて、豊作と子孫繁栄を祝います。豆と大根は畑作物の代表であり、それらを供えることは大黒天を農神として信仰していることを示しています。

行事食: ハタハタの田楽、黒豆ごはん、納豆汁、焼き豆腐の田楽、黒豆なます

8. 予算（2013 年度、日本円）

スタッフ	51,340 千円
設備	3,888 千円
コミュニケーション	21,371 千円
サービス	8,411 千円
会合	1,665 千円
計	86,675 千円

9. 実施報告書

10. 要添付書類