

平成24年度文化芸術創造都市モデル事業実施報告書

食文化創造都市推進の取り組み



山形県 鶴岡市



食文化創造都市推進事業の全体像

○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

○鶴岡の食文化の特色と創造性

豊かな食の宝庫

知恵と工夫

変化に富む四季

精神文化

山・里・海に囲まれた豊穡の地

里海山の食文化

- 里の食文化 ○ 米の食文化
- 海の食文化 ○ 鮮魚の食文化
- 山の食文化 ○ 山菜などの食文化
- 食の文化的景観

日本の食文化の原風景

- 祈りの食文化
- 行事食
- 温泉の食
- 武士の食文化
- 食の教育
- 鶴岡のスローフード

鶴岡における食材の多様性

- 生きた文化財としての在来作物
- 日本酒の食文化
- 菓子の食文化
- フルーツタウン
- 汁物の食文化
- 庄内における肉の品種改良

○鶴岡食文化創造都市推進プラン・将来像と目標

食文化創造都市の推進 ～食の理想郷へ～

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

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

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や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

鶴岡食文化創造都市推進協議会・市民・食に関わる事業者(農商工観)・教育機関が一同となって推進

平成24年度文化芸術創造都市モデル事業

Project ① 鶴岡食文化アーカイブ

食のテキスト「たんぼの味」発行
食文化ウェブサイト（英語）



Project ② 鶴岡のれん

郷土料理ネットワークの開発
鶴岡らしい食文化の普及啓発



Project ③ 鶴岡食文化国際映画祭

食文化をテーマとした映画祭開催
食の祭典：映画祭とシェフの提携
異分野シェフの連携



Project ④ シェフと子どもたち

映画との連携による食育プログラム
伝統的食文化の食育プログラム



Project ⑤ 鶴岡食文化女性リポーター

リポーター活動
フード・ツーリズム展開



Project ⑥ 鶴岡の器(うつわ)

シェフと連携した鶴岡の器振興
福祉施設への陶芸家派遣



Project ⑦ 鶴岡食文化クリエイティブ・フォトコンテスト2



「創造都市ネットワーク日本」・「ユネスコ創造都市ネットワーク」
加盟都市とのノウハウの共有・積極的な連携・日本文化の発信

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

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

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やライフ
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

食文化創造都市の推進
食の理想郷へ

鶴岡食文化創造都市推進協議会の概要

事業の目的

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を図る。

協議会の構成（22団体）

●会長：鶴岡市長

- [産業界] 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
- [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、庄内浜文化伝道師協会、荘内日報社、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

「鶴岡食文化アーカイブ（記録の保存）」プロジェクト

本市の多様な食文化をアーカイブ(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、ウェブサイトや書籍等により広く情報発信を行うとともに、市内料理店や観光、流通事業者等に情報提供を行うなど活用を図る。

『たんぼの味』の発刊

- ・編集：鶴岡食文化創造都市推進協議会
 - ・監修：山形在来作物研究会
 - ・レシピ協力：市内を主とした県内の料理人（11個人・団体）
 - ・発行：メディア・パブリッシング
 - ・レシピ：24レシピ
- 郷土料理、お弁当、米粉料理、創作料理、お米のスイーツ等



英語版ウェブサイトの開設



「鶴岡のれん」プロジェクト

地元食材や郷土料理など本市ならではの食文化を提供する料理店や旅館等のネットワークを構築して共通の食イベントを開催するなど、内外に広く発信することにより地域の食産業の振興を図る。

平成24年度は、飲食店等のネットワーク構築に向け、シンポジウムの開催や、参加店が店頭に掲げるデザインの制作を実施する。なお、ネットワーク加盟施設の共通イベントは、山形DC・プレDCの主要事業に位置付け、平成25年度以降展開していく。

○シンポジウム

期 日:平成25年2月24日(日)

講 演:深谷宏治氏 レストラン バスク シェフ・オーナー

「美食の街づくり

～世界料理学会in HAKODATEがめざすもの」

座談会:「食と農」がもてなすまちづくり

パネリスト:

- ・「よみがえりのレシピ」監督 渡辺智史氏
 - ・湯田川温泉観光協会青年部 太田百合氏
 - ・金沢屋 女将 前田美樹氏
 - ・庄内浜文化伝道師協会 会長 石塚 亮氏
- コーディネーター:山形大学農学部 教授 平 智氏



「鶴岡のれん」とは？

食文化創造都市・鶴岡には、四季によって彩の違う見える食材や、様々な食文化が溢れています。食文化創造都市・鶴岡には、四季によって彩の違う見える食材や、様々な食文化が溢れています。この鶴岡ならではの「食のおもてなし」を味わっていただくため地場食材を利用した鶴岡の食文化の四季を「鶴岡のれん」のお店で味わえます。このマップを手にしてお好みの店で食べ歩き、飲み歩き、そして鶴岡の街歩きを楽しんでください。

鶴岡のれん参加店舗情報は、HPでもご確認頂けます。
<http://www.creative-tsuruoka.jp/>
鶴岡食文化創造都市推進協議会 編集

お問合せ
鶴岡食文化産業創造センター TEL:0235-29-1287

2013年■月■日(■)
～■月■日(■)

文化庁 文化芸術都市モデル事業

○店頭等に掲げるデザインの制作

「鶴岡食文化国際映画祭」プロジェクト

食文化をテーマとした映画祭及び食のフェスタと連携し、広く本市の食文化の情報発信を行うことにより、交流人口の拡大を図る。

- 期 間:平成24年10月6日(土)~8日(月)
- 実行委員会:庄内映画村(株)、まちづくり鶴岡、山王町振興組合、
鶴岡食文化創造都市推進協議会等(17組織・団体)
- 上映作品:5作品
「ペンギン夫婦の作りかた」/「モンサントの不自然な食べ物」/
「しあわせのかおり」/「台北カフェ・ストーリー」/「幸せの経済学」
- 食のフェスタ
 - ・鶴岡の名店がつくる秋鍋の味くらべ(8店舗出店)
 - ・「おしん」の富樫森監督 & 荒井幸博による映画「おしん」談義
 - ・アル・ケッチャーノ奥田シェフの料理教室
 - ・三原監督 & 高城順子 & 宇生雅明によるトークショー
 - ・荒井幸博のシネマ料理ふるまい & トークショー
 - ・ブース出展(25店舗)
 - ・実行委員会直営ブース(2ブース)
 - ・鶴岡東高校吹奏楽部演奏 ほか
- 来場者:約2,500名(映画鑑賞者700名・フェスタ1,800名)



「シェフと子どもたち」プロジェクト

①高校生食文化プロジェクト

料理人と高校生が連携して、それぞれの農水産物やノウハウを持ち寄って鶴岡ならではの料理を創作し、地域の食文化を発信するプロジェクトを実施。

○参加校 庄内農業高等学校・加茂水産高等学校・鶴岡中央高等学校

○地場食材の特色を引き立てる調理法等を学ぶワークショップ開催

講師：海藤道子氏(食育インストラクター)

第1回ワークショップ「食の学び」 8月 4日(土)

第2回ワークショップ「食の創造」 8月29日(水)

第3回ワークショップ「食の創造2」 10月 9日(火)

○「つるおか大産業まつり」において、料理を創作し鶴岡の食文化をアピール

期日：10月20日(土)・21日(日)

提供料理

- ・庄農×加茂水 コラボいか飯
- ・ハロウィンクレープ
- ・イカす！ツイスター
- ・料理名：MPB(マカレルパイク バーガー)



Tsuruoka Highschool Restaurant
庄農×加茂水×中央
鶴岡食べようプロジェクトinつるおか大産業まつり2012 レシピ

■学校名：山形県立加茂水産高等学校
■料理名：MPB(マカレルパイクバーガー)
■材料(9個分)

材料	分量
パンズ(半粉/パン)	5個
サンマ味噌汁	2缶
レタス	5枚
タマネギ	1/2玉
スルメイカ	1匹分
パン粉	大さじ3
片栗粉	大さじ1
ショウガ	1かけ
サラダ油	大さじ1

■必要な器具
まな板、包丁、フライパン、鍋、お盆、ザル、フードプロセッサー、
フライ返し、ゴムベラ

■手順
①サンマ味噌汁の中身を取り出し、タマネギ、イカ、ショウガと一緒にフードプロセッサーにかける。
(味噌の汁は別容器に取っておく。)
②①が下足を揃かく両面フライパンで炒める。
③フードプロセッサーにかけたもの(パン粉、お米、お肉)の下足を混ぜ、整形し、片栗粉を付けてフライパンで焼く。
(サンマバーガー)
④取ったお肉のサンマ味噌汁の汁に水溶性片栗粉を加えて加熱し、とろみを付けてソースを作る。
⑤レタスを洗い、水気を切る。
⑥パンズにレタス、サンマバーガー(ソースにからめたもの)を乗せ完成。
■ポイント
サンマ味噌汁の汁をソースとして加工して使用する。
パンズには米粉パンを使用する。

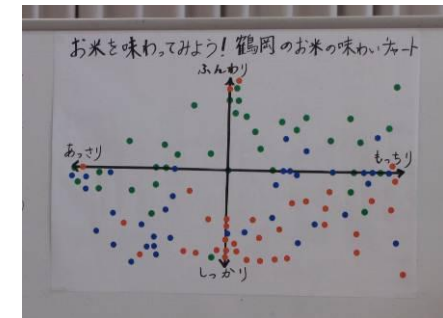
9

「シェフと子どもたち」プロジェクト

②たんぼの味のレストラン

鶴岡食文化創造都市推進協議会では、お米が主役となる郷土料理や創作料理のレシピ、品種改良の歴史などを紹介する書籍「たんぼの味～庄内、やまがたのお米でつくるレシピ集」を発行。この「たんぼの味」をテキストとして活用し、料理人や大学との連携により、小学生がお米の美味しい調理法や稲作文化、食の多様性を学ぶ食育プログラムを開催

- 日時 平成24年12月11日(火)
- 会場 広瀬地区公民館
- 参加 羽黒第三小学校 小学4年生36名
- 講師 小野寺美佐子氏(やさいの荘の家庭料理「菜あ」)
平 智氏(山形大学農学部:山形在来作物研究会)
鶴岡市食生活改善推進員



お米の味わいチャート



伝統的食文化の料理実習



稲作文化や有機農業の学び



品種改良の歴史と食の多様性の学び
(食べ比べ:つや姫・はえぬき・ひとめぼれ)

「山里海のフードツーリズム創出」プロジェクト

鶴岡食文化女性リポーター

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「鶴岡食文化女性リポーター」の活動事業を展開。

また、口コミで鶴岡の食文化のファンを拡大するリポーター活動と、着地型観光の事業者が連動した「フード・ツーリズム」の開発と実践に取組み、食文化を活用した新たな観光誘客を推進。

	期日	テーマ	参加者
リポーター活動	平成24年8月28日(火)	やまがた地鶏生産者、料理人	13名 (内訳)市内9名・県内他市町4名
フードツーリズム	平成24年10月13日(土)～14日(日)	山ぶどう、行沢とちもち加工所、料理人	22名 (内訳)首都圏11名・宮城1名・県内他町1名・市内リポーター9名



在来作物の収穫・生産者の語り



伝統的食品加工の体験



フェイスブックを活用した発信

「鶴岡の器（うつわ）」プロジェクト

料理人や食器関係者、教育機関等の連携による鶴岡の器文化・産業の振興を図るプロジェクトの一環として、高等養護学校等に陶芸の専門家を派遣して特色ある製品開発を進めるとともに、市内飲食店等における一層の活用を推進

○期 日 平成25年2月21日(木)・3月7日(木)

○テーマ だだちゃ豆などの在来作物や、大黒様のお歳夜料理などに合う器の製作

○講師 中村秀和氏

○料理皿の活用

日本料理店・蕎麦店・公共施設カフェ等への納品・食関係イベントでの活用



陶芸家によるアドバイス



完成した料理皿

「鶴岡食文化クリエイティブ・フォトコンテスト」プロジェクト

地域に息づく食文化の掘り起こしと食文化アーカイブの作成を目的としたフォトコンテストを実施

- 募集期間 平成24年7月15日～10月31日
- 応募数 101点
- 展示・活用
 - ・入賞作品は2月24日開催の食文化創造都市推進シンポジウムにおいて表彰・展示
 - ・写真パネル展示を希望するレストラン等へ貸し出し活用
 - ・ウェブサイトにおいて発信・活用

