

---

---

平成 24 年度 文化庁 文化芸術創造都市モデル事業

鶴岡食文化創造都市推進事業報告書

---

---

鶴岡食文化創造都市推進協議会

平成 25 年 3 月 28 日

## 目 次

<b>1. はじめに</b> .....	<b>2</b>
<b>2. 鶴岡食文化創造都市推進協議会について</b> .....	<b>3</b>
<b>3. 事業内容</b> .....	<b>4</b>
(1)「鶴岡食文化アーカイブ」プロジェクト	
(2)「鶴岡のれん」プロジェクト	
(3)「鶴岡食文化国際映画祭」プロジェクト	
(4)「シェフと子どもたち」プロジェクト	
(5)「鶴岡食文化女性リポーター」プロジェクト	
(6)「鶴岡の器（うつわ）」プロジェクト	
(7)「鶴岡食文化クリエイティブ・フォトコンテスト2」プロジェクト	
<b>4. アンケート調査集計結果</b> .....	<b>11</b>
<b>5. 評価委員会による事業評価の結果</b> .....	<b>13</b>
<b>(別添)</b>	
<b>マスコミへの掲載状況・ウェブサイト等による発信状況</b>	

## 1. はじめに

鶴岡市は、山形県の西部、庄内地方の南部に位置し、古くは庄内藩の城下町として、明治維新以降は庄内地域の中核都市として産業・経済、社会の発展を牽引してきました。平成 17 年 10 月には、旧鶴岡市、旧藤島町、旧羽黒町、旧櫛引町、旧朝日村、旧温海町の 6 市町村が合併し、現在の鶴岡市として発足しています。旧鶴岡市には旧藩校致道館が、旧羽黒町には修験の山「出羽三山」があるなど各々「地域の特性」がありますが、その「地域の特性」を生かした魅力あるまちづくりを推進しています。そして、「黒川能」や「山戸能」、「山五十川歌舞伎」など、市内に数多く存在する有形・無形の文化財の保存・伝承に市民と協働で取り組んでいます。

鶴岡市は、東北一広大な市域に海・里・山の多様な地形が凝縮する土地で、四季折々の恵みである食材をもとに独特の食文化が形成されています。先人からのたゆまぬ努力により守り発展してきた文化的資源である「食文化」を活用し、行政、産業関係者、高等教育研究機関、市民団体、料理人、報道機関等が一体となり、地域コミュニティの再構築、健康福祉の増進、子どもたちが健やかに成長する環境づくり、持続的な農業振興、交流人口の拡大など、地域を「食文化」で再生する取組を行っています。

食文化は、産業面で生産から加工、流通、観光、飲食、食器等まで裾野の広い分野にわたります。また、生活文化そのものであり、市民の健康や子どもたちの健やかな成長のために重要な分野となっています。

こうしたことから、市では、人口減少や変革を迫られる産業構造等の地域課題を克服するために、地域産業・市民福祉・教育等の各分野において、料理人や先駆的な生産者、大学研究者、映画・陶芸等に関わるクリエイティブな人材との連携によって、食“文化”の創造性を活用して新たな価値を生み出し、地域を活性化することを重要施策として進めています。

本年度の文化庁文化芸術創造都市モデル事業を実施することにより、食文化を地域産業、雇用、教育、福祉に網羅的に活かしていくプロジェクトを構築することができ、市民の連携が醸成され、伝統的な食文化の発掘や食文化の価値の再認識につなげることができました。

これからも、「鶴岡らしい食のもてなし」や、新たな食の産業を創造する事業、地域の祭りなどの料理や伝統的な食材を文化としてあらためて掘り起こし、次の世代に伝えていく事業に地域を上げて進めてまいりたいと考えています。

さらに今後は、「食文化から産業を生み出すステージ」を展望し、異分野の事業者・人材連携や産学官連携の一層の推進、各都市との強固なネットワークの構築を図り、食文化による日本の再生への貢献をめざした実効的なプロジェクトとして取組むことにしています。

## 2. 鶴岡食文化創造都市推進協議会について

鶴岡市は、東北一広大な市域に海・里・山の多様な地形が凝縮する土地で、四季折々の恵みである食材をもとに独特の食文化が形成されている。

先人からのたゆまぬ努力により守り発展してきた文化的資源である「食文化」を活用し、地域コミュニティの再構築、健康福祉の増進、子どもたちが健やかに成長する環境づくり、持続的な農業振興、交流人口の拡大など、地域を「文化」で再生する取組を行うため、行政、産業関係者、高等教育研究機関、市民団体、料理人、報道機関等で構成する「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を設立。

### ○代表

鶴岡食文化創造都市推進協議会長 鶴岡市長 榎本政規

### ○構成

#### [産業界]

鶴岡市農業協同組合、庄内たがわ農業協同組合、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・市民団体]

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、  
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、  
庄内日報社、山形新聞社

#### [行 政]

山形県、鶴岡市

### ○事務局 ※市長をトップとする全庁の分野横断的な推進体制

企画部政策推進課（食文化創造都市の推進・農商工観連携・産学官連携の推進）

〃 情報企画課（地域ＩＣＴの活用）

農林水産部農政課（農林水産業６次産業化の推進）

〃 農山漁村振興課（水産資源の多様な活用・振興）

商工観光部商工課（商店街の振興・地域飲食業・食品加工業等の振興）

〃 観光物産課（観光関連産業の振興）

教育委員会社会教育課（芸術文化活動の振興）

### 3. 事業内容

食文化の創造性を地域産業の振興や、交流人口の拡大、食育等に多面的に活用するため、鶴岡らしい「食のもてなし」を提供するネットワークづくりや、伝統的な食文化の掘り起こしと継承、全国・海外への情報発信を展開した。

#### (1) 「鶴岡食文化アーカイブ」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。

山形県庄内地方は全国有数の穀倉地帯であり、日本の小学生は、社会科で庄内平野の米づくりを学んでいる。また、美しい農村風景とともに、日本の食文化の原風景といえる当地方では、「田の神上げ」など稲作に関わる伝統行事や郷土料理が継承されている。こうした伝統文化の継承と新たな食文化を創造するための実用的なアーカイブとして「お米」を使った料理のレシピ本を平成24年9月に発行した。

また、ユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野への加盟をめざして英語版の食文化ウェブサイトを構築し、食文化を活かした創造都市推進の情報発信を実施した。

項 目	内 容
①「たんぼの味～庄内・やまがたのお米でつくるレシピ集」の発行	○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 ○発 行：出版社 ○発行部数・規格：5,000部・A4版64ページ ○レシピ協力：11人の料理人 太田政宏氏（食の都庄内親善大使・ロアジス）、古庄 浩氏（食の都庄内親善大使・フードコーディネーター）、奥田政行氏（食の都庄内親善大使・アルケッチャーノ）、石塚 亮氏（庄内浜文化伝道師マイスター・旅館坂本屋）、須田剛史氏（日本料理 鶴渡幸）、小野寺正悦氏（日本料理 椿）、湯田川温泉女将会、小野寺美佐子氏（農家レストラン 菜あ）、長南 光氏（農家民宿 知憩軒）、鈴木淳子氏（山形在来作物案内人）、海藤道子氏（酒田調理師専門学校講師）

	<p>○内 容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「塩むすび、十一の極意」、「美味しいご飯の炊き方」</li> <li>・お米が主役となる郷土料理等のレシピ（合計 24 レシピ）</li> <li>・「はえぬき」、「つや姫」、誕生物語</li> <li>・レシピ集に登場する米の品種</li> <li>・米づくりの風景（平野・棚田・美しい農山村等） ほか</li> </ul> <p>※クリエイティブ・フォトコンテストの入賞作品を活用</p>
②英語版ウェブサイトの開設	<p>○開 設：平成 25 年 3 月</p> <p>○内 容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶴岡の食文化紹介</li> <li>・スローフードの取組み</li> <li>・食のイノベーションの取組み－大学等との連携</li> <li>・世界で活躍する料理人</li> <li>・文化芸術創造都市モデル事業により実施したプロジェクト</li> <li>・推進プラン 等</li> </ul>

## （２）「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、料理店等のネットワーク構築に向けた機運を高めるための、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、同ネットワークが行う食イベントは、J R グループと自治体等が連携して実施する山形デスティネーションキャンペーン・プレイベントの主要事業に位置付け、平成 25 年度以降展開していく。

項 目	内 容
①シンポジウムの開催	<p>○開催期日：平成 25 年 2 月 24 日（日）</p> <p>○内 容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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</li> </ul>

②鶴岡のれんデザイン の制作	○鶴岡のれんロゴデザイン ○店頭に掲げるのれんデザイン ○パンフレットフォーマット
-------------------	---

### (3)「鶴岡食文化国際映画祭」連携プロジェクト

鶴岡市の「庄内映画村」は、映画を通じた地域づくりの最も有名な取り組みであり、「おくりびと」など国際的に評価される映画制作に加え、オープンセットの観光化や地域資源の発信事業などにもつなげ、平成 22 年には地域づくり総務大臣表彰を受賞している。今年度は、国際的な注目作「おしん」のロケ・制作が行われており、この契機に鶴岡食文化映画祭を「国際」化して拡大実施する。

また、本映画祭の舞台となる「まちなかキネマ」は、松文産業旧鶴岡工場のうち昭和初期の建築である木造平屋瓦葺きの工場が持つ特徴を活かして、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)」等を受賞している。

本映画祭では、「モンサントの不自然な食べ物」、「しあわせのかおり」ほか“食文化”をテーマとした映画上映とともに、市内の料理人や商店街等と連携した「鶴岡食のフェスタ」の開催により誘客につなげ、国内外へのアピールにより地域産業の創造的発展を図る。

項 目	内 容
鶴岡食文化国際映画祭 の開催	<p>○開催期間：平成 24 年 10 月 6 日（土）～8 日（月）</p> <p>○実行委員会：庄内映画村(株)、(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 団体）</p> <p>○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」</p> <p>○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」富樫森監督&amp;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&amp;の料理教室 ・三原監督&amp;高城順子&amp;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&amp;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</p> <p>○来場者：約 2,500 名（映画鑑賞者 700 名・フェスタ 1,800 名）</p>

#### (4)「シェフと子どもたち」プロジェクト

本市は学校給食発祥の地であり、市民・行政が一体となって地産地消や食育の取組みが活発に行われている。

本プロジェクトでは、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している。

また、料理人と大学の連携により、「たんぼの味」をテキストとして、小学生がお米の美味しい調理法や庄内米の歴史・特色を学ぶ本市ならではの食育プログラムを実施している。

項 目	内 容
① 高校生食文化プロジェクト	<p>○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</p> <p>○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の開催 講師：海藤道子氏（食育インストラクター）</p> <p>第1回ワークショップ「食の学び」平成24年8月4日（土） 第2回ワークショップ「食の創造」平成24年8月29日（水） 第3回ワークショップ「食の創造2」平成24年10月9日（火）</p> <p>○「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 開催期日：平成24年10月20日（土）・21日（日） 提供料理： ・庄農×加茂水 コラボいか飯 ・ハロウィंक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）</p>
② 食育プログラム 「たんぼの味のレストラン」	<p>○期 日：平成24年12月11日（火）</p> <p>○会 場：広瀬地区公民館</p> <p>○参加者：羽黒第三小学校 小学4年生36名</p> <p>○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2名</p> <p>○内 容：・伝統的料理の調理実習 ・稲作文化など農業の学び ・品種改良の歴史と食の多様性の学び</p>



### (5)「鶴岡食文化女性リポーター」プロジェクト

地域の食と農の物語をPRする「鶴岡食文化女性リポーター」を組織し、在来作物の畑ややまがた地鶏鶏舎、レストランなどで交流し、生産者の声や収穫風景、料理人の声などをインターネット等で発信している。この活動により、新しい視点のツーリズム開発と、口コミやインターネットを活用した先進的な情報発信・観光客誘致を展開している。

項 目	内 容
①リポーター活動	<p>○目 的：「やまがた地鶏」をテーマに、地鶏飼育の苦労や喜びなど生産者の思いを伺うとともに、食材の特色を生かした料理の創作など、料理人のこだわりを体験するフードツーリズムを企画し、情報発信を行う。</p> <p>○期 日：平成24年8月28日（火）</p> <p>○場 所：やまがた地鶏鶏舎、レストランとらんすばらん</p> <p>○内 容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・やまがた地鶏鶏舎の見学、味覚体験</li> <li>・ツアー実施後の意見交換、情報発信</li> </ul> <p>○参加リポーター：13名</p>
②フードツーリズム	<p>○目 的：日本で初めて栽培に成功した鶴岡の「山ブドウ」をテーマに、野生種からの栽培の歴史や果実の加工法について、農家の思いを伺うとともに、食材の特色を生かした料理を創作する料理人のこだわりを体験するフードツーリズムを企画し、情報発信を実施している。</p> <p>実施にあたり、市内の旅行事業者と連携して首都圏をはじめとする県外在住者を募り、地元リポーターと交流する新たな観光メニューとして企画。</p> <p>（1日目）</p> <p>○期 日：平成24年10月13日（土）</p> <p>○場 所：なんば農園、田麦荘</p> <p>○内 容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山ブドウ収穫体験、山ブドウジュース作り、味覚体験</li> <li>・ツアー実施後の意見交換、情報発信</li> </ul> <p>○参加リポーター：22名（うち県外在住者12名）</p> <p>（2日目）</p> <p>○期 日：平成24年10月14日（日）</p> <p>○場 所：行沢地区民家、行沢とちもち加工所、アル・ケッチャーノ</p>

	<p>○内 容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・とちの実皮むき体験、 とちの木にまつわる暮らしについてのお話、味覚体験</li> <li>・ツアー実施後の意見交換、情報発信</li> </ul> <p>○参加リポーター：13 名（うち県外在住者 12 名）</p>
<p>■リポーター活動の 広がり</p>	<p>○リポーター自ら主催・共催イベントを実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・松ヶ岡笹巻体験 (平成 24 年 4 月 29 日)</li> <li>・出羽三山神社祈念祭「お田植祭に参加しよう！」 (平成 24 年 5 月 8 日)</li> <li>・出羽三山の精進料理を広める会 (平成 24 年 6 月 24 日)</li> <li>・鼠ヶ関食文化リポーター (平成 24 年 6 月 26 日、平成 24 年 10 月 18 日)</li> <li>・出羽三山神社例祭「花祭り」 (平成 24 年 7 月 15 日)</li> <li>・叶野さんの農場に「新じゃがいも」掘りに行こうよ (平成 24 年 8 月 11 日)</li> <li>・cafe paradiso!!! にて山ブドウのパン提供 (平成 24 年 11 月 11 日)</li> </ul> <p>○鶴岡食文化女性リポーターfacebook ページ (H25. 3. 18 現在)</p> <p><a href="http://www.facebook.com/tsuruokafood">http://www.facebook.com/tsuruokafood</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・通算合計いいね！数 411 名</li> <li>・1 日のニュースフィードインプレッション最高数 15, 245 名</li> </ul> <p>○女性リポーター数：総勢 50 名 (うち平成 24 年度新規リポーター 29 名・県外在住者 12 名)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リポーター開設のブログ数 20 名</li> <li>・リポーターのうち facebook 利用者 38 名</li> </ul> <p>※リポーターの延べ友達登録者数 13, 372 名</p>

## （６）「鶴岡の器（うつわ）」プロジェクト

食文化において「うつわ」の果たす役割は大きく、鶴岡市では、松ヶ岡開墾場を会場に、毎年４月中旬に、全国の手作り工芸作家 130 名以上が集まって作品を展示・販売する祭典「庄内クラフトフェア in 松ヶ岡」が開催され、2 万人以上の来場者で賑わうとともに、内外のクリエイターの交流が活発に行われている。

本プロジェクトでは、陶芸家や料理人、教育機関等の連携による鶴岡の器文化・産業の振興を図る事業の一環として、高等養護学校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している。

項 目	内 容
福祉施設への陶芸家の派遣	<p>○期 日：1 回目 平成 25 年 2 月 21 日（木） 2 回目 平成 25 年 3 月 7 日（木）</p> <p>○会 場：山形県立高等養護学校 窯業室</p> <p>○講 師：中村秀和氏</p> <p>○内 容：鶴岡市の在来作物や行事食を引き立てる特色ある製品づくりに向けたアドバイス・実技指導を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1 回目 だだちゃ豆に合う器の製作</li> <li>・2 回目 大黒様のお歳夜料理に合う器の製作</li> </ul> <p>○料理皿等の納入で連携している飲食店等：4 店舗 日本料理店・蕎麦店・焼き鳥店・公共施設内カフェ</p> <p>○展 示：平成 25 年 2 月開催の食文化創造都市推進シンポジウムにおいて生徒が製作した料理皿等を展示</p>

## （７）「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

クリエイティブ・コモンズのライセンスを導入したパブリックなアーカイブづくりを目指し、地域に息づく食文化の掘り起こしとともに、広く情報発信を行うことを目的に、フォトコンテストを実施している。応募作品は、食文化ウェブサイトへの掲載を通じて市内レストランや料理店における活用を促進し、食関係産業の振興を図っている。

項 目	内 容
鶴岡食文化クリエイティブ・フォトコンテストの実施	<p>○内 容：・農林水産物、料理、料理が振舞われる場・生産風景等広く鶴岡（庄内）の食文化の掘り起こしと情報発信を目的とした写真コンテストとする。</p> <p>・入賞作品は、平成 25 年 2 月開催の「食文化創造都市推進シンポジウム」における表彰と写真展示の実施</p>

	<p>・応募作品は食文化ウェブサイトに掲載し、市内レストラン・飲食店への情報提供や店舗でのPR・活用を促進することにより観光等産業振興に生かしている。</p> <p>○時 期：平成24年7月～10月（審査会：11月）</p> <p>○公 募：①一般部門 ②家族部門（特別賞の設置）</p> <p>食文化に関する家族の対話を目的に、小中高生を通じた各世帯からの募集を合わせて実施</p> <p>○応募数：101点</p> <p>○審査員：太下義之氏（三菱UFJリサーチ&amp;コンサルティング） 平 智氏（山形大学農学部） 東海林晴哉氏（写真家） 屋代敏博氏（東北芸術工科大学）</p>
--	---

## 4. アンケート調査集計結果

「鶴岡食文化女性リポーター」プロジェクトにおいて、参加リポーターを対象にアンケート調査を実施した。

### 【鶴岡食文化女性リポーター活動事業第3弾 テーマ「やまがた地鶏」】

○回答数 13 件

#### (1) 今回の活動事業（ツーリズム内容）の満足度

満足	やや満足	やや不満	不満	無回答
12	1	0	0	0

#### (2) 今回の広報手段（複数回答可）

Twitter	facebook	ブログ	その他
1	12	4	1（所属する団体の回覧）

#### (3) 満足度の理由（感想・改善提案など） ※2 件を事務局において抜粋・概要記載

- ・おいしい食材に出会えたこと、生産者の渋谷さんに喜んでいただけたことが満足です。
- ・やまがた地鶏というブランドが地元にあったという新発見が嬉しかったです。養鶏・畜産などは衛生管理が厳しくなかなか見ることができない現場なので、非常に良い体験をさせていただきました。

- (4) 食文化の魅力を広げるためのアイデア※2件を事務局において抜粋・概要記載
- ・旅行客は、地元の人が本当にいいと思ってリスペクトしているものに興味を持つので、内部で盛り上がりを作ることが大事。
  - ・大学生への広報はこれからもどんどんしていただけたらと思う。意識の高い学生は参加したくなるイベントだと思った。

#### 【鶴岡食文化女性リポーター活動事業第4弾 テーマ「山ブドウ」】

○回答数 19 件

##### (1) 今回の活動事業（ツーリズム内容）の満足度

満足	やや満足	やや不満	不満	無回答
18	1	0	0	0

##### (2) 今回の広報手段（複数回答可）

Twitter	facebook	ブログ	その他
1	12	3	9（感想文を提出）

##### (3) 満足度の理由（感想・改善提案など） ※2件を事務局において抜粋・概要記載

- ・他県の方からの庄内の豊かさへの熱いメッセージをいただいて、ますます庄内を知らないといけないなと痛感しました。体験するということの楽しさを知りました。
- ・山ブドウジュースもとちの実も名称だけは知っていましたが、その行程は初めて知りました。もっとも地元の方も初めてのようでしたけれど。主催された方も参加者も若い方が多く、この食文化をどのように発信していこうかいろいろな意見が出て熱いものを感じました。その一方でお二人の難波さん（生産者）が肩ひじを張らず、自然体で楽しんでいたのが深く印象に残っています。

##### (4) 食文化の魅力を広げるためのアイデア※3件を事務局において抜粋・概要記載

- ・首都圏や他地域からの参加者や鶴岡への来訪者がリピートしやすいような企画が必要。発信しても多くの方が体験できるツアーや企画がなければただの自慢で終わってしまいもったいない。
- ・リポーターを知る紙面はないのでしょうか。
- ・県外在住者向けのリポーター企画の旅の前後にオプションをつけてはどうか。

## 5. 評価委員会による事業評価

### (1) 評価委員会の開催状況

	期 日	内 容
第 1 回	平成 24 年 6 月 25 日 (月)	目標及び評価指標の妥当性の検討
第 2 回	平成 24 年 10 月 1 日 (月)	評価指標に基づく中間評価の実施
第 3 回	平成 25 年 3 月 25 日 (月)	各委員の最終評価書の取りまとめ・評価報告書の作成

### (2) 評価委員会委員

○委員長 平 智氏

所属・役職・氏名	備考（専門分野等）
鶴岡酒造協議会 会長 相沢 政男氏	酒造会社代表
湯野浜温泉観光協会 副会長 阿部 公和氏	温泉旅館社長、レストラン経営
スローフード山形 副理事長／庄内ブロック長 遠藤 初子氏	農林産物流通会社経営
三菱UFJリサーチ&コンサルティング(株) 芸術文化政策センター長 太下 義之氏	文化審議会委員
食育インストラクター 海藤 道子氏	酒田調理師専門学校講師（食材論）
(株)まちづくり鶴岡 代表取締役社長 小林 好雄氏	映画館経営、金融機関理事
(有)月山パイロットファーム 代表取締役 相馬 大氏	環境保全型農業の実践
鶴岡総合研究所 顧問 平 智氏	山形大学農学部教授（園芸学等）
東北公益文科大学 特任教授 高谷 時彦氏	建築、都市デザイン

(3) 事業成果の評価・分析の項目（目標の達成度合いを計る指標）

○定量指標

	◇現状値	◇事業終了時の実績
地域課題の解決		
鶴岡のれん	登録店舗数 0	登録店舗数 48
鶴岡食文化女性リポーター	企画数 2	企画数 リポーター自主企画含む 9
鶴岡の器（うつわ）福祉施設関係	導入レストラン数 3	導入レストラン数 4
地域住民の認知度参加度		
鶴岡食文化国際映画祭	映画祭来場者数 2,469	映画祭来場者数 2,500
シェフと子どもたち	食育プログラム参加者数 30	食育プログラム参加者数 36
鶴岡食文化女性リポーター	リポーター数 27	リポーター数 50
文化芸術の持つ創造性の寄与		
鶴岡食文化国際映画祭	映画祭と提携するレストラン数 13	映画祭と提携するレストラン数及び民間事業者の参加数 48
鶴岡食文化女性リポーター	県外参加者数 0	県外参加者数 12

○定性指標

	◆現在の状態	◆事業終了時の実績
地域課題の解決		
鶴岡のれん	観光における鶴岡の食文化の認知が低い	料理人の連携による食文化をテーマとする観光振興の基盤が強化された
鶴岡食文化女性リポーター	旅行事業者の企画と市民発信力の連携が不十分	旅行事業者と市民発信力が融合した事業が創出された
鶴岡の器（うつわ）	地元陶芸家と料理人の連携が進んでいない	郷土料理など地域の食文化と食器の連携が創出された
地域住民の認知度参加度		
鶴岡のれん	料理人相互の連携が図られていない	連携により、地産地消化への意識の醸成が図られた
シェフと子どもたち	教育現場における料理人との連携が進んでいない	教育現場における料理人との連携が実現した
鶴岡食文化女性リポーター	若い世代で伝統的な食文化に関する情報が不足している	市民各層で食文化の認知度が向上し、機運が醸成された

鶴岡食文化物語	伝統的な食文化に関する情報が不足している。	市民・事業者の認知度の向上と機運の醸成
文化芸術の持つ創造性の寄与		
鶴岡食文化アーカイブ	海外への情報発信が不十分	海外向けウェブサイトによる情報発信の実現
ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟	加盟申請の準備	加盟申請の実現
鶴岡食文化国際映画祭	料理人相互の連携が図られていない	分野を超えた料理人の連携が図られた

#### ○評価委員会委員の個別意見

個別事業については新聞等のメディアで情報の発信が図られているが、プロジェクトの全体像の周知を強化していくべき。
各イベントにおいて、フェイスブックによる発信効果や集客力は非常に認められるが、一方でフェイスブック利用者からの申込だけで定員に達してしまうなど、参加者の固定化が見られる。多様な発信媒体の活用やフェイスブック以外の参加枠を設けることなどが必要でないか。
鶴岡食文化国際映画祭は、民間主体の運営や分野を超えた事業者の連携が生み出され一定の成果があったが、さらなる集客を図る工夫が必要である。
事業評価の方法について、単年度の評価ではなく、複数年にわたる目標設定とPDCAサイクルの導入などを今後検討すべきである。
今後、食や農業をテーマにするツーリズムを本格化させるにあたり、冬季や農閑期にどのような体験を提供できるかが課題である。例えば、食文化の語り部の育成や映像資料の充実などを検討していくべき。