

ユネスコ食文化創造都市 鶴岡市の取組

令和5年2月7日(火)

鶴岡市企画部食文化創造都市推進課



目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは
2. 鶴岡の食文化の特色
3. 食文化創造都市の取組
 - (1) 産業振興
 - (2) 交流人口の拡大
 - (3) 地域づくり

目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは
 2. 鶴岡の食文化の特色
 3. 食文化創造都市の取組
 - 3-1. 産業振興
 - 3-2. 交流人口の拡大
 - 3-3. 地域づくり
-

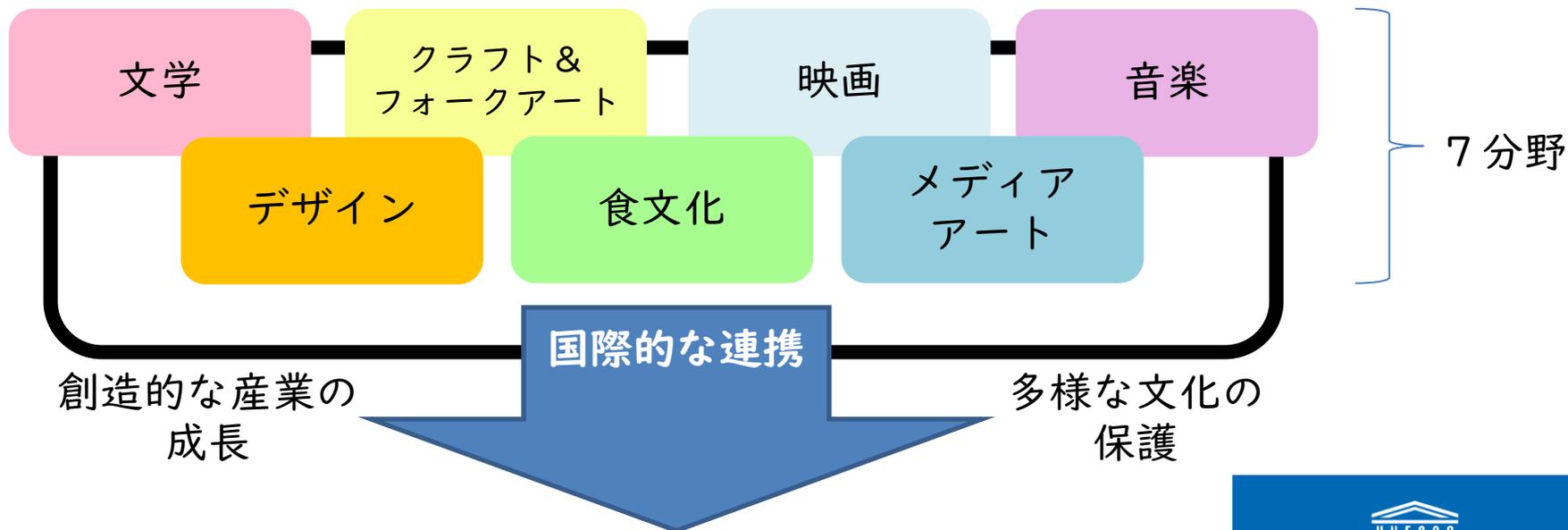
ユネスコ創造都市ネットワークとは



CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

- ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）が2004年に創設した枠組み。
- ユネスコ本部（パリ）の審査・認定を経て加盟登録する。

加盟都市 : 295都市



ミッション:持続的な発展への貢献



※持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015）を契機に追加



unesco

Member of
the Creative Cities Network

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟に向けた経過（体制等）



CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

年度	内容等	市推進体制
H22(2010)	食文化推進の方向性の検討とユネスコ申請への準備を兼ねた調査研究を実施	企画部 政策推進課
H23(2011)	◎ 7月： 鶴岡食文化創造都市推進協議会 を設立 ◎10月：パリのユネスコ本部を訪問し、申請意向を伝える パリ市内で精進料理など鶴岡の食文化をPR ○文化庁長官表彰（文化庁文化芸術創造都市部門）を受賞	//
H24(2012)	◎10月：鶴岡食文化創造都市推進プランの策定 ①伝統ある食文化の保存・継承、②新しい食文化の創造・発展、③国内外ネットワークの形成	//
H25(2013)	○鶴岡食文化創造都市推進プラン実施計画(H26-28)策定 ◎1月：ユネスコ国内委員会への加盟申請書提出 ◎3月：ユネスコ本部へ加盟申請書提出	企画部 政策推進課 食文化推進室
H26(2014)	◎12月： ユネスコ食文化創造都市加盟認定	//
H27(2015)	◎10月：ミラノ国際博覧会に鶴岡市として出展	//
H29(2017)	◎5月：鶴岡食文化創造都市推進プラン(H29～)の策定	企画部 食文化創造都市推進課
R01(2019)	◎9月：鶴岡市食文化創造都市推進プラン(R01～)の策定	//
R03(2021)	※11月： 白杵市が国内2例目の食文化創造都市に	

日本初の食文化創造都市として ユネスコ創造都市ネットワークに加盟（2014年）



ユネスコ食文化創造都市：現在**49**都市　うち、国内**2**都市

- | | | | | |
|-------------------|----------------------|-------------------|------------------|--------------------------|
| ① ボパヤン(コロンビア) | ⑪ ブルゴス(スペイン) | ⑳ コチャバンバ(ボリビア) | ⑳ ベルガモ(イタリア) | ④① クチン(マレーシア) |
| ② 成都(中国) | ⑫ デニア(スペイン) | ㉑ ハタイ(トルコ) | ㉒ ハイデラバード(インド) | ④② ランカラン(アゼルバイジャン) |
| ③ エステルスンド(スウェーデン) | ⑬ エンセナーダ(メキシコ) | ㉓ マカオ(中国) | ③③ メリダ(メキシコ) | ④③ ロンセストン(オーストラリア) |
| ④ 全州(韓国) | ⑭ ガジアンテブ(トルコ) | ㉔ パナマシティ(パナマ) | ③④ ハマナス(南アフリカ) | ④④ ペッチャブリー(タイ) |
| ⑤ ザーレ(レバノン) | ⑮ パルマ(イタリア) | ㉕ パラチー(ブラジル) | ③⑤ ポルトビエホ(エクアドル) | ④⑤ ルーアン(フランス) |
| ⑥ フロリアノポリス(ブラジル) | ⑯ プーケット(タイ) | ②⑥ サンアントニオ(米国) | ③⑥ 揚州(中国) | ④⑥ サンクトペテルブルク(ロシア) |
| ⑦ 順徳(中国) | ⑰ ラシュト(イラン) | ㉖ アフィヨンカラヒサル(トルコ) | ③⑦ ボヒコン(ベナン) | ④⑦ サンタ・マリア・ダ・フェイラ(ポルトガル) |
| ⑧ 鶴岡市(日本) | ⑱ ツーソン(米国) | ㉗ アレキパ(ペルー) | ③⑧ ブライダ(サウジアラビア) | ④⑧ テッサロニキ(ギリシャ) |
| ⑨ ベレン(ブラジル) | ⑲ アルバ(イタリア) | ㉘ ペロオリゾンテ(ブラジル) | ③⑨ 淮安(中国) | ④⑨ 白杵市(日本) |
| ⑩ ベルゲン(ノルウェー) | ⑳ プエナVENTOURA(コロンビア) | ③⑩ ベンディゴ(オーストラリア) | ④⑩ ケルマーンシャー(イラン) | |

(ユネスコ創造都市ネットワーク全体では世界で295都市、国内では10都市が加盟)

目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは

2. 鶴岡の食文化の特色

3. 食文化創造都市の取組

(1) 産業振興

(2) 交流人口の拡大

(3) 地域づくり

鶴岡市の概要



CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

合併により山里海が全て1つの市に

- ◆平成17年10月
旧鶴岡市と、
近隣4町1村
で合併



- ◆人口 122,347人
(令和2年国勢調査)

- ◆面積 1,311.51 km²
(全国10位/1718市町村中)

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

- ◆農林水産業や酒造業などを活かして、
「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



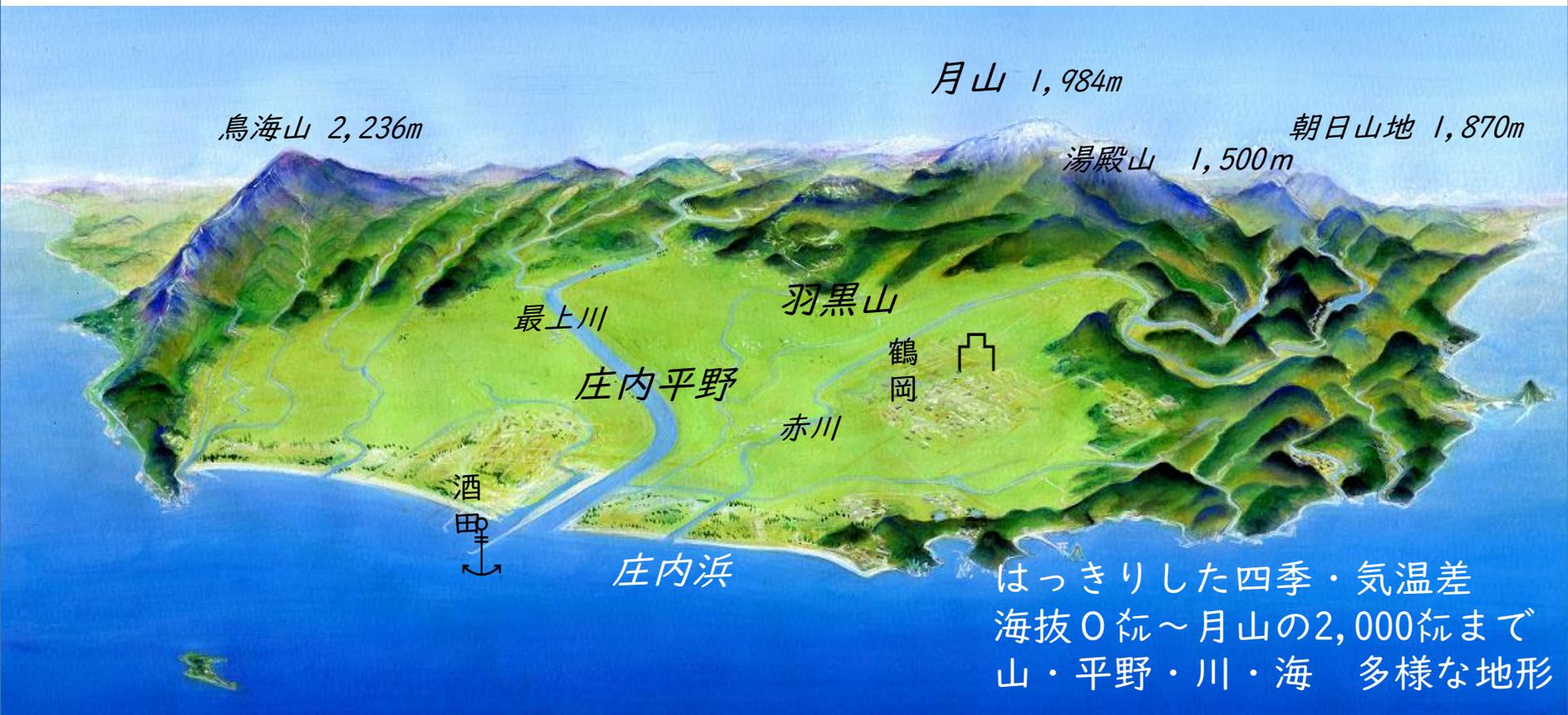
交通 東京から空路 1時間 新潟、仙台から車で約2時間

鶴岡の食文化の特色

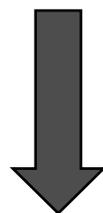


CITY OF
GASTRONOMY
TSURUOKA

山里海に囲まれた豊穡の地

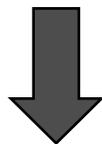


なぜ鶴岡市の食文化が ユネスコに認められたの？



- 生きた文化財「在来作物」が60種類
- 家庭で親しまれる多様な「郷土食・行事食」
- 鶴岡ならではの「食の精神文化」

なぜ鶴岡市の食文化が ユネスコに認められたの？



▶ **生きた文化財「在来作物」が60種類**



民田なす
(よく漬物に
使われる)



だだちゃ豆
(味が良く全
国的に有名)



あつみかぶ
(焼畑で作ら
れる)

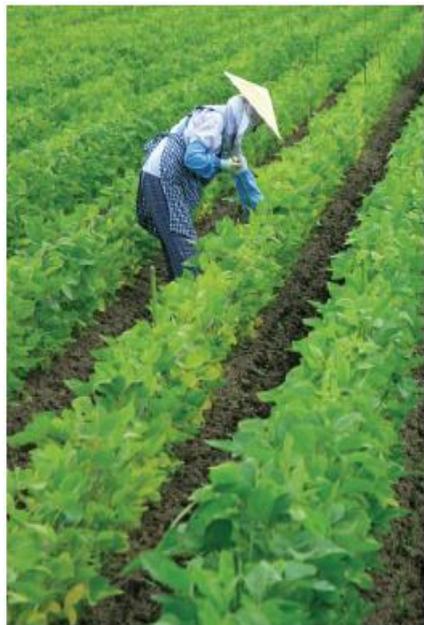


庄内柿
(平たい形で
種が無い)

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。山形県内で約180種、**鶴岡市内に60種**。

だだちゃ豆（夏）



温海かぶ（秋）



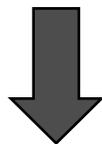
民田なす（夏）



【その他の作物】

外内島きゅうり（夏）／早田うり（夏）／小真木だいこん（秋）／田川かぶ（秋）／藤沢かぶ（秋）／宝谷かぶ（冬）／からとりいも（秋）

なぜ鶴岡市の食文化が ユネスコに認められたの？



➤ 家庭で親しまれる多様な郷土食、行事食



【孟宗汁】

孟宗を入れた
酒粕とみそ仕
立ての汁



【寒鱈汁】

寒鱈を切って、骨
や身や内臓を全て
一緒に煮た汁



【大黒様のお歳夜】

毎年12月9日に食べ
られる「豆」を使っ
た行事食

鶴岡の食文化の特色

四季折々の郷土食 ～お汁文化～



孟宗汁（春）



月山筍のみそ汁（初夏）



寒鱈汁（冬）



納豆汁（冬）



芋煮（秋）

鶴岡の食文化の特色

家庭に伝わる行事食



春の行事食【端午の節句】



夏の行事食【お盆】

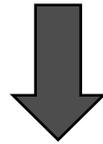


秋の行事食【田の神上げ】



冬の行事食【大黒様のお歳夜】

なぜ鶴岡市の食文化が ユネスコに認められたの？



- 鶴岡ならではの「食の精神文化」
- 1400年前から続く山岳信仰の聖地「出羽三山」
- 500年の歴史をもつ 民俗芸能「黒川能」

鶴岡の食文化の特色

精神文化 ～出羽三山・修験道の文化



国宝・五重塔と秋の峰入り



羽黒山・参道の杉並木



松例祭



出羽三山の精進料理

鶴岡の食文化の特色

精神文化 ～黒川能とともに継承される食文化



500年以上にわたり守り伝えられる「黒川能」



豆腐焼き



王祇祭を迎えるまでの食の作法

目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは
2. 鶴岡の食文化の特色
- 3. 食文化創造都市の取組**
 - (1) 産業振興
 - (2) 交流人口の拡大
 - (3) 地域づくり

推進に向けた基本理念と目標



○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》

「食の理想郷へ (Land of Food Creativity)」

食文化の創造が
地域産業を育むまち

豊かな食文化が
人の交流を創出するまち

市民が主体的に
食文化活動を実践するまち

食文化の歴史と伝統を
新たな時代へつなぐまち

市民の生活に深く関わりもつ 鶴岡の食文化

豊かな自然を
背景とした

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
人々の食への祈り

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

本プランの位置付け・ポイント

【計画期間 令和元年度～令和5年度（5か年）】

- I. 本プランは「第2次鶴岡市総合計画」の食や食文化の分野に係る実施計画であり、総合計画の「食文化・食産業創造プロジェクト」を推進する計画。
- II. 本プランの推進により食文化を生かした地域活性化を図るとともに、国内唯一のユネスコ食文化創造都市として、食や食文化に係る分野でSDGsへの貢献につながるよう取組を進める。

I 基本理念と基本目標、成果指標

(1) 基本理念 食の理想郷へ (Land of Food Creativity)

(2) 3つ基本目標と取組数

- ①食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興 (取組数-33)
- ②食文化を生かした交流人口の拡大 (取組数-12)
- ③食文化による地域づくり (取組数-43)

(3) 5つの成果指標

NO.	項目	現状値	目標値
1	農業産出額	313億円(H29)	360億円(R5)
2	水産業の生産額	14億円 (H27~29平均)	15.5億円(R4)
3	食料品製造業の製造品出荷額等	335億円(H28)	355億円(R4)
4	観光入込客数	630万人(H29)	760万人(R5)
5	家庭や地域の行事等において食文化に触れ、食した市民の数	-	全市民(R5)

II SDGs 目標に貢献する取組の関連性



【安全安心な食料生産体制システムの構築】

- ・有機農産物の生産拡大支援
- ・スマートテロワール事業への支援



【食育・健康づくり】

- ・乳幼児期の望ましい食習慣の普及啓発
- ・8020運動の推進



【次世代への食文化の継承と学校給食】

- ・庄内農業高校、加茂水産高校への支援
- ・食文化創造都市特別献立やオール鶴岡産給食の実施



【食のブランド化と人づくり】

- ・料理人講座等の研修支援、料理競技会
- ・農産物のブランド化、GI制度、農産物の輸出促進
- ・食品製造業の新商品開発支援、コンテスト開催



【環境への配慮】

- ・食品ロス削減に向けた普及啓発
- ・外食時の食べきり運動の推進



【水産資源の保全】

- ・水産物の安定供給（蓄養等）の推進
- ・学校給食での水産物の利用拡大



【知識とノウハウの共有】

- ・食文化研修プログラムの実施
- ・豊かな食の郷土づくり研究会の開催による地域間連携



本市における食文化創造都市推進の体制



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（34団体・会長：鶴岡市長）

- [産業界] J A 鶴岡、J A 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、(一社)DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー、(公財)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、庄内農業高等学校、加茂水産高等学校
- [飲食販売等団体] 鶴岡地区食品衛生協会、山形県料理飲食生活衛生同業組合、山形県鮭商生活衛生同業組合、鶴岡市麺類食堂組合、鶴岡菓子協同組合、日本料理研究会庄内支部鶴岡庖栄会、鶴岡地区物産協同組合、鶴岡米穀商業協同組合、鶴岡酒造協議会、鶴岡酒販協同組合
- [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、庄内日報社、山形新聞社
- [金融機関] 鶴岡市金融協会
- [市民団体] 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2名配置

目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは
2. 鶴岡の食文化の特色
- 3. 食文化創造都市の取組**
 - (1) 産業振興
 - (2) 交流人口の拡大
 - (3) 地域づくり

食文化創造アカデミー

- 地域の食のレベルアップを図るため、料理人の育成事業を展開（H29～R3）
- 全国の先駆者を講師に招いた。参加者は、調理技術の向上のみならず、地域の食文化や素材、調理科学、農学といった料理人に求められる知識と技術を学ぶ。



UNESCO Creative City of Gastronomy
鶴岡

料理人のための 第3期 食文化創造アカデミー

食文化創造アカデミーとは…
ガストロノミーを構成する調理技術、文化芸術、郷土学、科学、農学などを基軸として、次世代の高度料理人を育成し、料理を通して食文化を発信できる力のある料理人を育成するためのプロの料理人へ向けたカリキュラムです。

■指導内容		
郷土食文化学	2講	素材学 1講
食品化学	1講	調理科学 1講
デザイン学	1講	農学 1講
創造実習	1講	

■指導カリキュラム（全8講座） 各回14:00～16:00



【地元食材を使用し料理を
考案する創造実習】

「産業振興」 - 料理人育成

海外への料理人研修派遣

- 海外の食文化創造都市等へ市内料理人を派遣した。(H30～、6名)
- 料理人が自主的に参加する海外への研修や大会の参加に助成している。

【韓国・全州市 平成30年10月】



【スペイン・バレンシア市 平成30年11月】



料理人交流事業

- H29.2月、スペイン・ビルバオ市に鶴岡の料理人3名を派遣した。
- H29.4月、ビルバオ市の星付きシェフ3名が本市を訪れ、鶴岡の料理人と交流した。



「産業振興」 - 料理人育成

鶴岡NO.1次世代料理人決定戦

- 若手料理人の技術研鑽を促し、食の魅力向上を目指す。
- 入賞者を「鶴岡食のアンバサダー」に任命し、食文化の情報発信に取り組む。
- 2019年、2021年に実施した。



第1回 入賞者



第2回 入賞者



第2回 優勝作品



専門家による審査

料理人インターンシップ

- 料理人の人材確保を目的に、4泊5日のプログラムを実施し、全国から参加者を募った。
- 参加者は、生産現場や旅館で研修を受け、鶴岡の食文化を学ぶ。



あつみかぶの
圃場見学



旅館等への
インターンシップ

料理人フィールドスタディ

- 料理人が生産現場に行き、食材について学ぶ。
- 生産者は食材の使われ方や料理人のニーズを学ぶ。



山葡萄の圃場見学



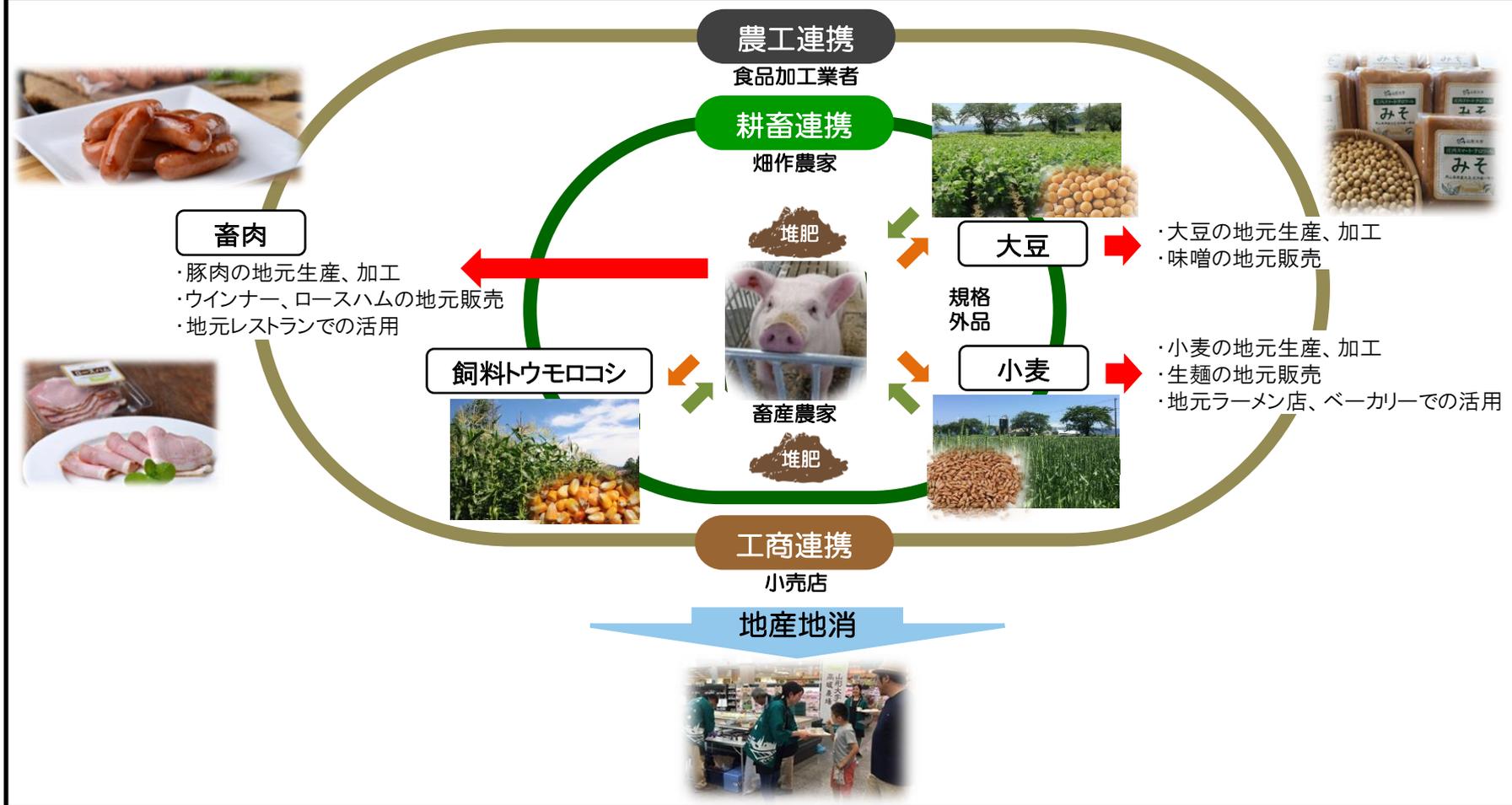
漁船での漁業体験

「産業振興」 - 地域自給経済圏の形成

庄内スマート・テロワール

- 山形大学を中心とし、耕畜連携・地産地消を通じた地域自給経済圏の形成を目指す
- 産業分野間の連携が進み、農畜産物を活用した加工食品の小売販売を実現

庄内スマート・テロワール構築協議会 【会員】山形大学農学部、鶴岡市、食品加工業者、小売店、農家等 計：17名



目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは
2. 鶴岡の食文化の特色
- 3. 食文化創造都市の取組**
 - (1) 産業振興
 - (2) 交流人口の拡大**
 - (3) 地域づくり

「交流人口の拡大」 - フードツーリズム

鶴岡ふうどガイド

- 食の魅力を案内するガイドを育成 (H26~)
- 座学と現地学習 (農産物圃場や食品製造事業者)、ガイド学習 (伝え方、安全管理)、プロのバスガイドによる特別実習
- ガイド試験に合格した者を「鶴岡ふうどガイド」として登録 (現在: 31名)



- 旅行会社と連携した旅行商品の販売を行う
- 実績 (2017~2022)

39ツアーを誘致し、663人が来訪



「交流人口の拡大」 - 海外プロモーション

2015ミラノ国際博覧会出展



出羽三山の精進料理ステージ



出羽三山の精神文化紹介



だだちゃ豆、地酒等の試食

2016パリ・インバウンドプロモーション



ユネスコ本部でのプロモーション



旅行エージェント向け
食・観光プロモーション

イタリア食科学大学との連携協定

- H28.12月、イタリア食科学大学と3ヶ年の戦略的連携協定を締結した。
- 学生、ジャーナリスト、シェフによるフィールドプログラムを展開した。
- 食文化研修プログラムの構築、受入体制を作る。

調理師専門学校との連携協定

- H29.5月、辻調理師専門学校との包括的連携協定を締結した。
- 料理人を目指す学生が、定期的に本市で食や食文化を学ぶ現地学習（フィールドスタディ）を展開した。

イタリア食科学大学との協定締結



鶴岡の伝統料理を学ぶ



羽黒山齋館で精進料理を学習

「交流人口の拡大」 - 食交流イベント

おいしい食の映画祭

- 食や食文化をテーマとした映画を通じて、多様な考え方や食の在り方を学ぶ機会を創出（H28～）
- コロナ禍の影響により、R2・3はオンライン上映により実施

第5回 おいしい鶴岡 食の映画祭

オンラインで上映するよ！
2021. 2/5~11 (金) (木)

お家で観よう！

チケットは「バスマーケット」で検索

よみがえりのレシピ 武蔵野 ひとにぎりの塩

鑑賞料 1作品 1,000円
3作品 2,700円

お問い合わせ先
おいしい鶴岡食の映画祭実行委員会
〒980-0001 山形県鶴岡市大町1-1-1 鶴岡市役所 鶴岡市文化センター 鶴岡市文化センター 鶴岡市文化センター

命いっばい。カレー一軒。

ドキュメンタリー映画
カレーライス一から作る

知られざるカレーの歴史と文化。秘伝から始めるカレーの文化。

北原 誠、野村 浩一、山形県立中央大学 山形県立中央大学 山形県立中央大学

知っているか。「いただきます」の向こう側

西村 水之宮

世界が愛した料理人

2017年アカデミー賞最優秀外国語映画賞

北原 誠、野村 浩一、山形県立中央大学 山形県立中央大学 山形県立中央大学



食に関する様々な映画を上映

映画に関する様々な食イベントも実施

大分県白杵市

ユネスコ 食文化創造都市 鶴岡

ユネスコ 食文化創造都市 鶴岡

国内創造都市（山形市・白杵市）との連携

「交流人口の拡大」 - 訪日外国人の誘致

農水省「SAVOR JAPAN」の認定(H28.11.5 1 認定)

■ H28に農水省が創設。地域の食と、それを生み出す農林水産業を核としたインバウンド事業で観光客の誘致を図る地域の取組を認定。全国初の認定地域の1つに選ばれている。

「SAVOR JAPAN」認定地域一覧 (H28~R2年度)

農林水産省
食料産業局



①北海道 十勝地域 (チーズ)	⑩福井県 小浜市 (へしこ)	⑬静岡県 大井川地域 (日本茶)	⑳和歌山県 湯浅町 (醤油と海鮮料理)
②岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑪長野県 小諸市 (おにかけそば)	⑭愛知県 南知多町 (鯛料理)	㉑鳥取県・兵庫県 因幡・但馬地域 (牛すずぎ鍋)
③秋田県 大館地域 (きりたんぼ)	⑫長野県 白馬村 (そば料理)		㉒広島県 尾道市 (法楽焼き)
④山形県 鶴岡市 (精進料理)	⑬長野県 山ノ内町 (りんご、そば)		㉓徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
⑤福島県 会津若松市 (こづゆ)	⑭岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)		㉔香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
⑥栃木県 大田原市 (しもつかれ)	⑮静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)		㉕愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
⑦埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)		⑯京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)	㉖長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
⑧新潟県 十日町市 (へぎそば)		⑰京都府 京都山城地域 (宇治茶)	㉗大分県 国東半島地域 (たんこ汁)
⑨石川県 小松市 (報恩講料理)		⑱三重県 大紀町 (松阪牛のすき焼き)	㉘宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域(神楽料理)



多言語で本市の食を紹介



「ジャパンハーベスト2019」で
本市の食文化・観光のPRを実施

目次

1. ユネスコ創造都市ネットワークとは
2. 鶴岡の食文化の特色
- 3. 食文化創造都市の取組**
 - (1) 産業振興
 - (2) 交流人口の拡大
 - (3) 地域づくり**

「地域づくり」 - 郷土食・食文化の継承

郷土食のレシピ集「つるおかおうち御膳」

- 2010年9月、郷土食のレシピ集「つるおかおうち御膳」を発刊した。
- 食材ごとのレシピ集「味」シリーズ（全4巻）も発刊した。
- 2022年6月、「つるおかおうち御膳」を改訂した。
- 累計で2万5千部以上が売れている。

『つるおかおうち御膳』

(2010発刊)

各家庭で受け継がれている郷土食や、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



『つるおかおうち御膳』 改訂版

(2022発刊)

作り方動画を掲載したウェブサイト版も充実している。

『味』シリーズ

(2011~2015発刊)



「地域づくり」 - 郷土食・食文化の継承

「つるおかおうち御膳」を活用した料理教室

- 郷土食の次世代への継承を目的に、郷土料理教室を開催している。また、市民が主催する郷土料理教室に助成している。

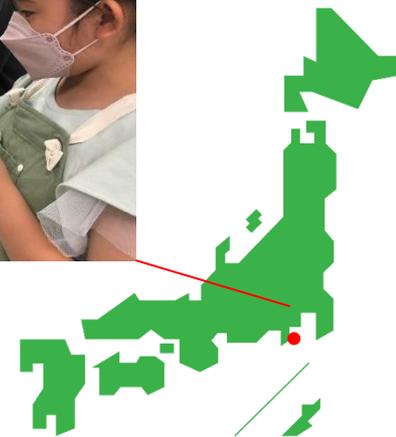
◇ 市民を対象に郷土料理を学ぶ料理教室を開催



◇ 友好都市・江戸川区で開催（R4） 首都圏からの誘客にもつなげる狙い



◇ 市民主催の料理教室、伝統食を学ぶ活動等に支援



「地域づくり」 - 鶴岡型ESD

子どもたちへの食育・食文化学習支援

- 食文化の理解と後世への継承、シビックプライドの醸成を目的として、保育所や小中学生を対象とした農業体験、食文化学習等を支援

※ ESD：ユネスコが提唱する、持続可能な社会づくりの担い手をはぐくむ教育



保育施設等の食育・農業体験への支援



給食食材の生産農家による農業の授業・給食交流



冊子・チラシの配布



総合学習等で小中学生に食文化を伝える授業を実施



小学生向け「食文化自由研究講座」(R1~)

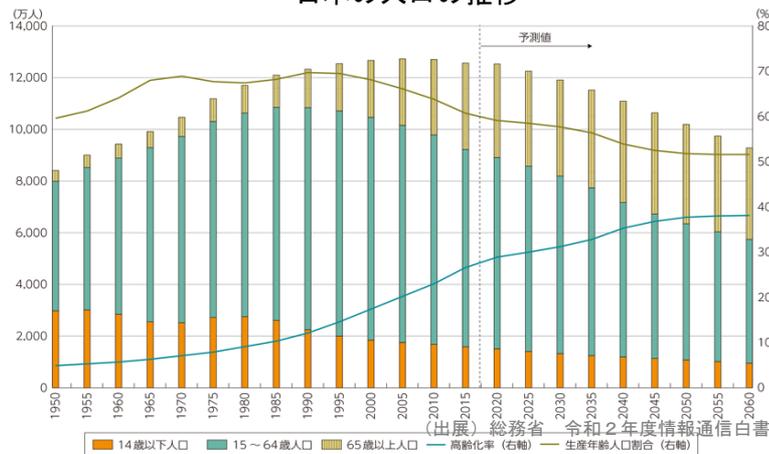
「地域づくり」 - 都市間連携

豊かな食の地域づくり研究会

- RI.10月、本市を含む6市が発起自治体となり設立（R4現在 90団体が参画）
- 食や食文化でまちづくりを行う団体の連携を強化し、成功・失敗事例の共有により効率的・効果的に地域活性化に取り組むためのネットワーク構築目的とし、持ち回りでカンファレンスを開催

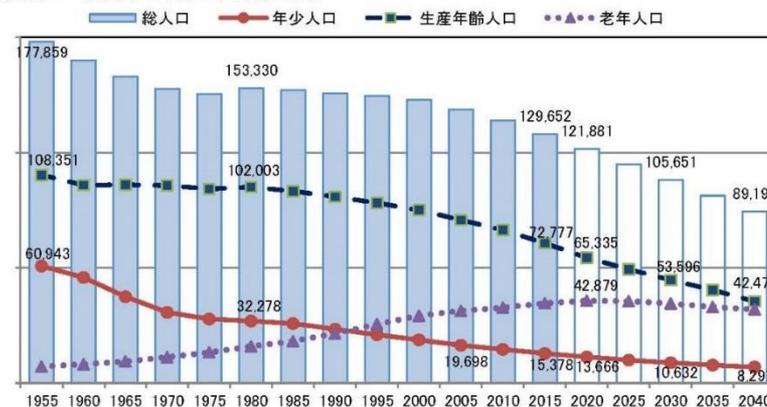
少子高齢化が急速に進展し、2008年をピークに総人口が減少に転じ、地方ではさらに人口流出が顕著。地域の活力の減退が危惧されるなど大方の自治体をめぐる環境は大変厳しい。

日本の人口の推移



鶴岡市の人口の推移

【図表2 鶴岡市の年齢3区分別人口】



※「国勢調査」及び「社人研推計値」より

- ◇ 全国各地で、地域資源を活用した活性化の取組が進められている。その中でも食文化は、最も身近な地域資源の一つ。
- ◇ 地域の枠を超えた情報・意見交換、成功事例・失敗事例の共有、課題の解決に向けた検討・連携により、地域活性化の取組みを推進。

サスティナ鶴岡

- 市内の料理人や農水産物の生産者で組織する任意団体「サスティナ鶴岡」が活動開始！
- 料理人と生産者との連携による食育・食農教育の取組み「TSURUOKAフードハブキッチン」プロジェクトの展開

夏 6/20 (日) 漁業体験

春 5/23 (日) 田植え体験

秋 9/26 (日) 稲刈り体験

料理人の調理指導

「いただきます」を学びに行こう！
TSURUOKA
フードハブキッチン

募集対象：小学校高学年～高校生
募集人数：先着30名
*春と秋の回はセットです。
*春にお申込の方は秋もご参加いただくことを前提としています。

参加費：各回500円
(イベント保険費含む)

≪1日のスケジュール例≫
9:00 現地集合 生産体験
11:30 調理学習
12:30 いただきます！
14:00 終了

*体験内容によって集合・解散時間は前後します。
*悪天候の場合は、生産体験は中止とします。
*諸事情で日程等が変更になる場合がございます。

□お申込方法：チラシ裏面に必要事項をご記入の上FAXいただくか、下記お申込フォームより送信ください。
□お問合せ先：サスティナ鶴岡運営事務局（担当：小野）
□電話：02335-25-2111（内線592）

主 催：サスティナ鶴岡 共 催：鶴岡食文化創造都市推進協議会 後 援：鶴岡市



田植え体験



郷土料理調理体験

農水産物の生産や地元食材を使った調理の各体験を通して、子どもたちが料理人や生産者、地域とのつながりを学ぶ。

➡子どもたちが未来において持続可能な食の選択をするための価値観を教育するプログラム
=郷土愛・地元愛の醸成

※ サスティナ鶴岡 (R3.2月設立)

食を通じて子どもたちの未来を育むことを目的とし、料理人・農家・漁業者・食産業企業の参画により設立（構成員95名（R4.5月現在））

※ TSURUOKAフードハブキッチンプロジェクト

農業や漁業などの生産体験を通して子供たちを取りまく食環境への興味を育むとともに、調理指導を通して自活できる力を養う食農・食育教育プロジェクト。