

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



山形県鶴岡市

が応援するふるさと名物

雄大な自然と歴史が育む
「鶴岡の在来作物」と
食文化が生んだ加工品群



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

UNESCO Creative City
of Gastronomy

鶴岡の食文化について

四季折々の旬の恵み、先人たちの知恵と情熱によって 培われた鶴岡市独自の食文化

鶴岡市の面積は1,300平方キロと東北地方でもっとも広く、市域には2,000m級の山々から海拔ゼロメートルまでの高低差が幅広い温度帯をつくり出しています。



四季の変化がもたらす独特な気候により、驚くほど多種多様な農産物や山菜など、豊かな「食」を生み出してくれます。

西側の日本海では、対馬暖流の影響で季節ごとに旬の地魚が200種類も水揚げされています。北部には日本有数の穀倉地帯である庄内平野が広がっており、山・里・海の大自然が独自の食文化を育んできました。

鶴岡市の豊かな食文化は突如実現したものではなく、先人たちが自然と生命の営みに真摯に向き合い、弛まぬ努力と研鑽により培われてきたものです。

鶴岡の食文化について

羽黒山伏が伝える「精進料理」の世界



出羽三山に伝承された「精進料理」は、開山1400年の羽黒山伏の修験道文化とともに発展してきた「命の食文化」の原点です。

今なお、羽黒山の宿坊では伝統的な料理が振る舞われ、国内外の参拝に訪れる方々を魅了しています。

この精進料理の調理方法や食材の保存技術は、日本料理の全体の水準向上に貢献してきたとされています。

鶴岡の食文化について

城下町鶴岡の風土が育んだ食と農の原風景

鶴岡市は城下町としての歴史があり、藩政期には、荘内藩九代目藩主酒井忠徳が藩校「致道館」を創建し、教育に力を入れたことにより向学の気風が培われました。

この気風は、学問や芸術、産業活動を活発にし、稲の品種改良など人々のより良いくらしの実現に情熱を傾けた多くの先人を輩出してきました。



鶴岡の食文化について

「種」を継承する ～生きた文化財「在来作物」～

庄内・鶴岡は民間育種において極めて重要な土地であり、生産者が自らより美味しい農産物を次世代のために開発していきこうと品種改良を積み重ね、全国有数の穀倉地帯を築いた歴史を持っています。

こうした民間育種家の伝統は公的研究機関に引き継がれ、日本でもっとも美味しいといわれる「つや姫」を生み出す礎となりました。



だだちゃ豆や温海かぶなどの在来作物が約50種類も継承されていることも大きな特徴です。

地域の農業者が知恵と工夫を発揮して、世代を越えて優れた種を受け継ぎ地域で親しまれてきたことから「生きた文化財」と言われています。

鶴岡の市民性は、早生から晩生まで20種類以上の在来の枝豆の系統を産み出し温海かぶなどの生産では、自然と一体に進める伝統的な焼畑農法を守り伝えています。

鶴岡の食文化について

「祈りの食文化」の継承～地域に息づく郷土食・行事食～

日本の中でも四季の変化がもっとも豊かに感じられる自然環境に恵まれ、山菜やきのこなどの山の幸、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など、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。



そうした背景から各家庭に受け継がれる「郷土食」や古くから伝わるお祭りの中で振る舞われる「行事食」も数多く残されており、「祈りの食文化」として大切に受け継がれています。

また、学校給食発祥の地でもある本市は、そうした地元の食材を用いた郷土料理の特別献立も提供され、子どもたちの食の教育が進められています。

ふるさと名物の内容

ふるさと名物

「鶴岡の在来作物」と食文化が生んだ加工品群

「鶴岡の在来作物」の活用方法は、農産物としての販売のほか、観光資源や加工原料と多岐にわたっています。これまでの歴史や栽培技術の伝承、風味の特徴により差別化されてブランド効果が生まれており、観光客への呼び水となっています。

漬物や、豆ごはんの素などのレトルトパック、高品質な酒類、菓子類など、伝統を活かしながら新たな食品開発が続けられ、多様な加工品が店頭に並び、消費者に提供されています。



主な地域資源

出羽三山・鶴岡の在来作物

米・えだまめ・かぶ・山菜・筍・トマト・麺・そば

日本酒・果実酒・こんにやく・漬物・米菓・和菓子



※「鶴岡の在来作物」とは、鶴岡市内で数十年以上世代を超えて栽培され、固有の作物として品種・系統が維持されているものとして鶴岡市が調査した在来作物一覧に記載されているものを指す。

「鶴岡の在来作物」と食文化を推進する取組

鶴岡食文化創造都市推進協議会

鶴岡市では、多彩な食文化を次代に継承するとともに、食関連産業の振興を目的に、産・学・官・民の連携のもと「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を設立しました。この協議会を中心に、さまざまな取組が展開されています。



「ユネスコ食文化創造都市」の認定と、世界とのつながり

歴史と食文化を背景に、平成26年(2014)12月に「ユネスコ食文化創造都市」に認定され、大切に受け継がれてきた鶴岡の食文化は、日本人が本来もつ食の豊かさと、その原点を気づかせてくれる「食の理想郷」へと、その一歩を踏み出しました。ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟は、文化の多様性の保護と世界の持続可能な発展に貢献することが大きな目的です。「ユネスコ食文化創造都市 鶴岡」として、国内外の連携推進や、国際プロモーションへの参加など交流を始めています。

< 主な取り組み >

「ミラノ国際博覧会」出席

辻調理師専門学校と「ガストロノミー包括連携協定」締結

イタリア「食科学大学」との交流

「世界料理人交流事業」として鶴岡市のシェフ3名をスペインのビルバオ市へ派遣、相互交流 など



「鶴岡の在来作物」と食文化を推進する取組

豊富な人材と研究機関

＜ 食文化を紡ぐ人々 ＞

鶴岡の食文化は、「生産者」「漁師」「料理人」「職人」などの手によって継承され、より豊かに、より深く発展してきました。その食文化の継承を担っている人々の想いを取材し、HPや冊子等で紹介しています。



＜ 山形在来作物研究会 ＞

在来作物の価値を見つめなおすことを通じて、地域食文化の発掘や豊かな食生活の提案、食産業の活性化をめざし、山形大学農学部を中心として、生産者や料理人等多くの市民の参加により、活発な取り組みが進められています。



＜ 鶴岡食文化女性リポーター ＞

鶴岡の食文化の魅力を、SNSなどで発信しています。

単に食材や料理を紹介するのではなく、それができるまでの背景にある物語を、農家や漁師、料理人から引き出し、昔と今の鶴岡の食文化の魅力を掘り起こし、未来に繋げるために活動しています。



「鶴岡の在来作物」と食文化を推進する取組

イベントの開催

「庄内酒まつり」や「鶴岡のれん」の開催など、食文化を体験できるイベントや、クラウドファンディングを活用した「食の映画祭」の開催など、市民の理解を深め、観光誘客を促進し、鶴岡の食文化をアピールする各種の取り組みを行っています。



「鶴岡食文化ロゴ」によるPR



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

UNESCO Creative City
of Gastronomy

日本唯一のユネスコ食文化創造都市・鶴岡をPRするため、「鶴岡食文化ロゴ」を作成し、鶴岡の食文化を発信するイベントのチラシや、鶴岡の「食」を広くPRする商品のパッケージなど色々な場面で活用しています。

鶴岡食文化ロゴは、鶴岡市や鶴岡の食文化の多様性を表すさまざまなコンテンツで構成されています。

「鶴岡の在来作物」と食文化を推進する取組

つるおか食文化市場「FOODEVER」



概観



食品市場「つるおか駅前マルシェ」

「ユネスコ食文化創造都市・鶴岡」の情報発信拠点として鶴岡駅前にオープン、鶴岡の食をまるごと味わえる飲食店や厳選された旬の食材・セレクト品が並ぶ最先端の食の複合施設です。

一流シェフがプロデュースする個性的なレストランやバー、食材を購入できるマルシェに加え、英語対応可能な観光案内所、料理教室も可能な文化体験スペースも併設しています。



フードコート「鶴岡バル」

市長からのメッセージ

鶴岡市には、先人のたゆまぬ努力により培われた知恵や工夫が息づいており、他に誇れる産業や伝統文化・生活文化、城下町としての歴史を背景とした人々の気風など、文化の薫り高いまちが形成されています。さらに四季折々の豊かな自然環境は、農林水産業の発展を促し、多様な文化を育むなど、市民に多くの恵みをもたらしています。

こうした恵まれた自然や文化を土壌に、先人の英知として継承されてきた本市の食文化がユネスコによって世界的に認められ、平成26年12月、本市は日本で初めてユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野へ加盟いたしました。

世界の食文化創造都市として、ユネスコのネットワークを通じて世界の創造都市との交流を進め、国内外に鶴岡食文化の魅力を広く発信するとともに、豊かな食材や伝統的な料理を生かし、農林水産業や食関連産業の振興など地域の活性化に向けた取組みを進めてまいります。



鶴岡市長 皆川 治