

山形県鶴岡市 鶴岡市における「食文化創造都市」への取り組み

本田洋一（大阪市立大学大学院創造都市研究科客員研究員）

はじめに

鶴岡市は山形県西部、日本海に面する人口 14 万人の都市である。市域は、出羽三山から日本海に及び、東西 43km、南北 56km、面積 1311k m²、大阪府の約 3 分の 2 という広域であり、山系からの豊かな水系と日本海が育む多様な農林水産物、食材が地域の重要な特産となっている。就業者比率においても、第 1 次産業 10.7%、第 2 次産業 32.4%、第 3 次産業 56.9%と第 1 次産業の比率が相対的に高い。

鶴岡市街は、旧庄内藩の城下町として、城跡公園、文化 2 年（1805 年）創立の藩校「致道館」（図 1）などの歴史的建造物が点在し、一部には旧藩のおもかげを残す地域空間となっている。また、市出身の作家藤沢周平を記念する鶴岡市立藤沢周平記念館も愛好者を惹きつけ、豊かな食文化、文学の伝統、さらに歴史的都市・農村空間という貴重な文化資源を有する地域である。

しかしながら、人口減少、少子化・高齢化の波への対応は市においても大きな政策課題となっている。鶴岡市人口は、昭和 32 年（1957 年）の 17 万 8 千人をピークとして、以降漸減し 2000 年代においては 14 万人台となっている。市「総合計画基本構想」においては、将来推計として平成 30 年には 13 万人への減少、年齢別人口では 65 歳以上が平成 17 年 26.5%から平成 30 年には 34.3%への増大を見込み、こうした社会構造の変化に対応する福祉政策の充実、地域資源を活用した交流人口の増大等が緊要の政策課題とされている。

（図 1）旧藩校「致道館」



（出典）筆者撮影

鶴岡市における「食文化創造都市」への取り組み

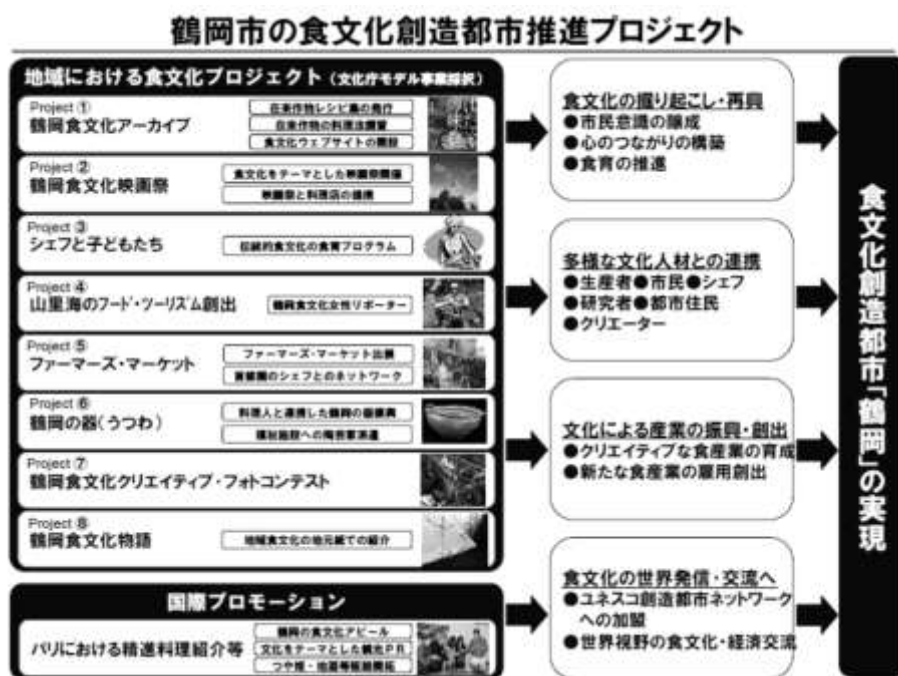
（取り組みの概要）

鶴岡市においては、こうした状況のもとで、市の今後の発展の重要な柱として食文化の振興を位置づけ、地域の多彩な食材、食文化の次世代への継承と、第 1 次産業から第 3 次産業までに及ぶ幅広い「食」に関連する産業の振興をめざす取り組みを進めている。取り組みの推進母体として、市民、経済団体、行政、大学等幅広い関連分野の連携の場として

「鶴岡食文化創造都市推進協議会」が設立され、さらに、取り組みの国際的な情報発信に向けてユネスコが進める「創造都市ネットワーク」への登録をめざしている。2011年11月、ソウル市において開催された「ユネスコ創造都市ネットワーク会議 in ソウル 2011」に榎本政規市長が参加し、鶴岡の食文化の魅力と将来ビジョンをアピールする演説を行い同ネットワークへの加盟を立候補し、さらにパリ等での精進料理の紹介など国際的なプロモーション活動を展開している。

この「食文化創造都市推進プロジェクト」の全体像を示したのが（図2）である。「食文化アーカイブ」の作成、「鶴岡食文化映画祭」の開催、フード・ツーリズムの実施など多様な媒体を活用した情報発信が進められている。

（図2） 鶴岡市食文化創造都市推進プロジェクトの概要



（出典） 鶴岡食文化創造都市推進協議会

プロジェクトの推進主体として位置づけられている「鶴岡食文化創造都市推進協議会」には、構成団体として、県、市、農協、商工会議所、森林組合、漁業協同組合等の生産者、山形大学農学部、慶應義塾大学先端生命科学研究所等の教育研究機関、在来作物研究会、新聞社等が参加し、地域の関連機関、団体の総力を挙げた取り組みとなっている。平成24年7月には食文化振興の拠点「鶴岡食文化産業創造センター」が開設され、食文化創造都市を担う多様な人材の育成に向けた講座の開催を通じて地域雇用環境の改善、地域産業の振興に向けた取り組みを実施している。

(取り組みの特色)

鶴岡市における「食文化創造都市」をめざす取り組みの特色として、次の3点があげられる。

第一は、優れたアイデアの創造者、地域イノベーションの推進者の存在である。その代表の一人が、鶴岡市において、地場の食材を活用した新たなメニューを創造し、内外に発信しているレストラン「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフの奥田政行氏である。氏は、2000年、31歳で創業し、食で地域文化を内外に発信するという志のもとに、70種類にのぼる在来野菜、80種類の魚介類を食材として、多彩なメニューを創造し、レストランを地域食文化の拠点として発展させるイノベーターとして活躍している。

奥田氏の発想の原点は、地元レストランの前にレタス畑があるのに、出てくるのは他府県のレタスというわが国の食料品流通システムへの疑問であったという。地元の食材を食べることで地域における食料の循環を生み出し、地域経済発展の鍵となりうるのではという発想があった。

氏は、農村地域を巡回するなかから、各地域の土壌特性を分析し、それをふまえた適地適作マップを作製し、地元農家の協力で食材をそろえていく活動を展開している。

レストランは、全国誌やテレビで紹介され、全国に庄内の食材を紹介・発信していく食の「ワンダーランド」庄内の創造に向けた拠点として育ちつつある。

(表1) 鶴岡市の主な在来作物

NO	作物名	名前	NO	作物名	名前
1	アサツキ	鶴岡キモト	27	ギョウジャニンニク	ギョウジャニンニク
2	インガキ	インガキ	28	ササガ	赤輪ササギ
3		外内黒ダダチャ	29	サトイモ	カラトリイモ
4		小真木ダダチャ	30		もつてのほか
5		白山ダダチャ	31		賢菊
6		神ノ山の青まめ	32	セイヨウナシ	ローフランス
7	エダマメ	彼岸豆	33	ソバ	農上早生
8		鶴谷ダダチャ	34	ダイコン	小真木ダイコン
9		細谷ダダチャ	35		野鳥ダイコン(製品名:ピリカリ大根)
10		藍ダダチャ	36	ダイズ	田んぼのくろ豆
11		甲田豆	37		赤栗
12	オウトウ	後藤餅	38	タケノコ	ネマガリタケ(月山)
13		佐九郎	39	トチ	トチ
14		平積餅	40	ナス	砂田ナス
15	カキ	大塚寺種	41		長田茄子
16		万年種	42	ニンジン	大塚ニンジン
17		タテ種	43	ネギ	ヤグラネギ
18		濃道カブ	44	フキ	友江フキ
19	カブ	田川カブ	45	ブドウ	岩井ブドウ
20		藤沢カブ	46		ヤマブドウ
21		電谷カブ	47	ホオズキ	白山ホオズキ
22	カラシ	和カラシ	48	マクワウリ	早田ウリ
23	キウイモ	キウイモ	49	キュウリ	キュウリ
24	ギボウシ	ギボウシ(ウルイ)	50	ライマメ	ライ豆
25	キュウリ	外内黒キュウリ			
26		平治兵庫キュウリ			

(出典) 鶴岡食文化創造都市推進協議会

特色の第二は、食文化創造の取り組みの基盤としての地域の農林水産業生産者、食品産業事業者を支援する大学等専門機関の活動である。その中心の一つが、地元で立地する山形大学農学部であり、大学教員により組織された「山形在来作物研究会」の活発な活動である。庄内・鶴岡は、稲作における「亀ノ尾」など農業者による品種改良への取り組みと専門機関による支援の伝統を有する地域である、

「山形在来作物研究会」は、2003年の発足以来、「在来作物は地域の知的財産」という視点にたって、地域生産者との連携のもとに作物の収集、保存、研究、情報発信を行ってきた。「在来作物」は「①ある地域で世代を超えて栽培され、②栽培者自らの手で種とりや繁殖が行われ、③特定の料理や用途に用いられている作物」として定義される。山形県、とくに鶴岡市の特徴はその数が多いことであり、2012年現在、50種類を超える作物が確認されている（表1、図3）。

在来作物は、それが栽培される各地域の気候、風土のもとで長年栽培され、独自の食材として地域食文化の基盤を形成している。また、地元の気候、自然環境に適応した農法による栽培によって農薬の使用節減が可能となり、持続可能な環境保全型農業の担い手となっている。この在来作物を基盤とする地域創造への取り組みは、持続可能な地域社会の形成という今日の重要な政策課題を展望する試みであるといえる。

(図3) 「だだちゃ豆」



「温海（あつみ）かぶ」



(出典) 鶴岡食文化創造都市推進協議会ホームページ

特色の第三として、食文化の領域と他の芸術文化の領域との幅広い連携への取り組みがあげられる。

「食文化創造都市推進プロジェクト」の柱の一つとして「鶴岡食文化映画祭」が掲げられている、鶴岡市においては、中心市街地の活性化に向けた拠点として、平成22年、映画館「鶴岡まちなかキネマ」が開設され、映画上映、ミニコンサート、近接する山王商店街と連携したイベント等を開催し、新たな集客エリアとして賑わいの創出が図られている。さらに連携する取り組みとして企画されたのが食文化創造への市民の取り組みを紹介する

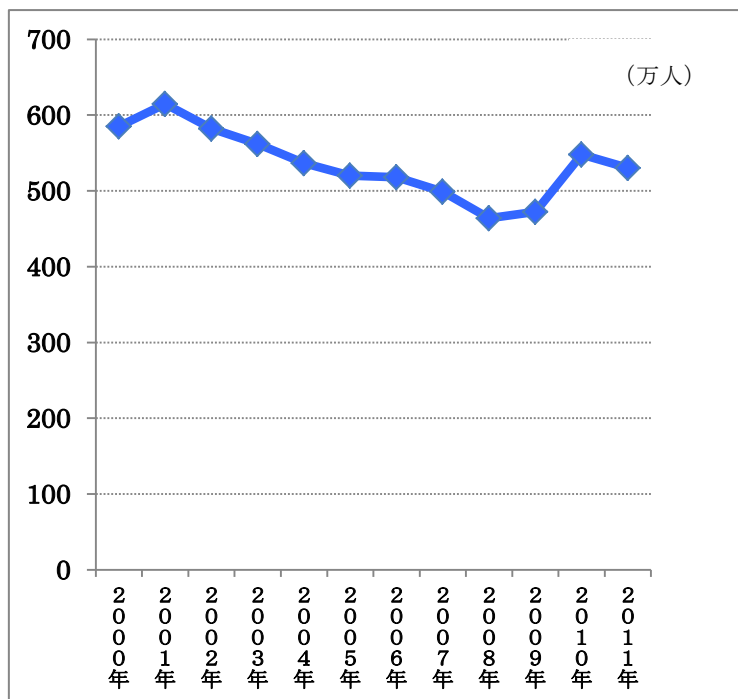
ドキュメンタリー映画『よみがえりのレシピ』（渡辺智史監督）である。映画においては、在来作物の保存、栽培、普及に取り組む生産者、大学教員、レストランシェフ活動の紹介を通じて鶴岡の食文化の魅力をアピールしており、「山形国際映画祭」をはじめ全国での上映が進められている。

（プロジェクトの成果と展望）

鶴岡市の「食文化創造都市」への取り組みは開始されてまもなく、地域振興効果の把握は今後の課題である。ただ、そのなかでも「アル・ケッチャーノ」とオーナーシェフ奥田政行氏の存在はマスコミを通じて著名となり、レストランは数カ月先の予約が入る状況となっており、姉妹店舗の開設も行われている。

また、他地域への地域魅力発信の効果を鶴岡市への観光客数推移（図4）で見ると、平成13年（2001年）の年間614万人をピークとして近年は減少傾向にあり400万人台へと低下していたが、本プロジェクトの開始以降、平成22年（2010年）には547万人、平成23年（2011年）には530万人と増加傾向を示している。

（図4）鶴岡市観光客数の推移



（注）合併前各市町を含む

（出典）「鶴岡市統計書」（平成23年版）

今後のプロジェクトの展開において、食文化振興と文学の領域との連携も大きな可能性を有する分野であると考えられる。鶴岡市は、よく知られているように藤沢周平の故郷であり、藤沢文学における多くの作品は、庄内藩を彷彿とさせる「海坂藩」が舞台となっている。藤沢は、「かねがね庄内の馳走のうまさは、素材のうまさではないかと考えている。魚一尾、枝豆ひとさやの味覚がすぐれているのである。・・・荒い磯浜の波が育てる魚、平野で丹念に、精魂こめて作る枝豆、茄子などの野菜、そして竹の子、豊富な山菜など」（「荘内の酒と肴」、藤沢 [2010] 所収）と述べ、『三屋清左衛門残日録』、『用心棒日月抄』などその作品の多くで地元の食材、「小鯛」、「ハタハタ」、「みょうが」、「なす」などを魅力豊かに取り上げている。

市は、平成 22 年 4 月、市立藤沢周平記念館を開設し、氏の文学創造と地域の歴史、風土との関連を展示、発信し、開館 2 年で予想を上回る 17 万 3000 人が来訪し、その 7、8 割が他府県からと全国的な注目を集めている。藤沢周平の文学世界への共感から、作品に描写された鶴岡市内の自然（内川「五間川」など）、都市・農村空間、寺社等をめぐる観光も関心を集めている。

今後、藤沢周平記念館、致道博物館等拠点文化施設の活動、中心市街地活性化の取り組み、内川など地域空間の環境整備、食文化創造の取り組みが相互に結びつくなかで、市内を回遊し地域の歴史と文化に親しむ来訪者の増大と地域産業の発展、地域振興の豊かな可能性が広がっていくものと考えられる。

（参考文献・ホームページ）

藤沢周平[1977,2012]「荘内の酒と肴」、『周平独言』所収、文藝春秋

粕谷昭二[2008]『藤沢周平の礎 小菅留治』、東北出版企画

奥田政行[2010]『人と人をつなぐ料理—食で地方はよみがえる』、新潮社

山形在来作物研究会[2010]『おしゃべりな畑—やまがたの在来作物は生きた文化財』、山形大学出版会

鶴岡市 (<http://www.city.tsuruoka.lg.jp>)

鶴岡食文化創造都市推進協議会 (<http://www.creative-tsuruoka.jp>)