



## ①特産物を活かす 1

国際的な食の  
フィールドスタディへ

山形県・鶴岡市

# 地元に伝わる食文化や歴史を整理し 奥深い食の体験を提供する



出羽三山神社斎館では、月山筍や山菜を使った精進料理がある。塩漬けにするなど保存食を使った料理で、海外のスローフードの考え方とも親和性が高い。

### 訪日客を呼ぶヒント

#### 出羽三山に伝わる 精進料理など ユネスコ食文化 創造都市に登録

修験道に励む山伏が目指す山だった出羽三山。出羽三山神社では、山伏が修行中の食事にルーツをもつ精進料理を食べることができる。宿坊に泊まれるとあって、欧米の観光客の利用が増加。食のフィールドスタディーの中心のプログラムでもある。



イタリア食科学大学の研究生たちが  
鶴岡市を訪れ、山伏体験プログラムを  
体験し、食の精神文化を学んだ。



出羽三山神社を参詣する修験者たち。  
(写真提供:鶴岡食文化創造都市推進協議会)

#### 江戸時代から続く庄内の 豊かな食文化がベース

山形県西部、庄内平野の南部にあたる鶴岡市は、江戸時代以来、東北一の米どころ庄内藩にあって、藩主の酒井氏が鶴ヶ岡城を置いた庄内の中心地。2014年12月には、ユネスコの「創造都市ネットワーク」のひとつ、食文化（ガストロノミー）部門に、日本で初めて加盟が承認された食の都でもあります。鶴岡市の食のキーワードは、4つあります。

これらのポイントから言えるのは、表層的で即効性のある体験ではない、歴史や風土によって育まれた深い文化体験をすることができるということ。鶴岡市は、その部分をうまくアピールしているといえます。

ひとつは、信仰のなかから生まれた食文化であること。羽黒山、月山、湯殿山からなる出羽三山は、古来、山伏が駆ける修験道の地で、庄内には、自然と人間の深い関わりから育まれた食文化が息づいています。

2つめは、庄内藩主、酒井氏のもとで育まれた「農」への敬意。3つめは、国の重要無形民俗文化財にも指定されている「黒川能」に代表される行事の際の食・郷土料理が継承されていること。そして4つめは、50種類以上が継承されているといわれる庄内固有の在来作物の存在です。



羽黒山山頂に建つ斎館。予約すれば一般の利用者でも精進料理を味わうことができる。

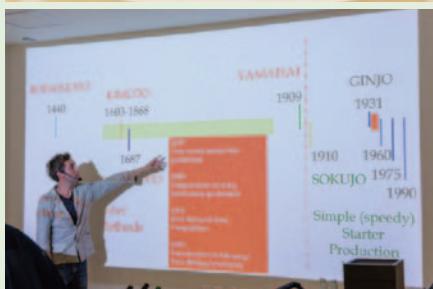


写真左にみえる大きな鳥居が出羽三山神社と下界を隔てる結界。奥にみえるのは、出羽三山の一つ月山。こうした美しい景色も、訪日外国人客が心を震わせるものだ。

#### 訪日客を呼ぶヒント

### 海外の食の学校と提携し、食のフィールドスタディに

イタリアやアメリカの食の学校と提携して、鶴岡市の食文化を広く学び、それを自国へ持ち帰って広めでもらおうというのが、食のフィールドスタディの狙い。鶴岡市が、スペインのバスク地方や、フランスのリヨンのような食の都市としてアピールができれば、おのずとインバウンドは増えるだろう。



上:イタリア食科学大学の研究者たち。出身地はイタリア、ドイツ、アメリカ、タイ、フィリピンなど幅広い。  
下:米どころ庄内には、日本酒の蔵も多い。海外向けのセミナーでは、日本酒が人気のテーマ。海外で人気の日本酒は、本場で、本物を飲みたいという希望も多い。

### 国内外の交流によって 国際的フィールドスタディを実現

鶴岡市は、2011年に鶴岡食文化創造都市推進協議会を設立し、食文化によるインバウンド誘客の促進につなげようとしています。鶴岡市が進めるのは、世界の美食都市にあ



インバウンド客は、出羽三山神社の国宝の五重塔のほか、境内の入り口にある隨神門や石疊の長い参道、羽黒山山頂にある三神合祭殿など、日本独自の文化に興味を示す。

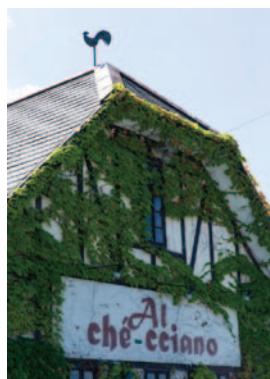
さらに2017年5月には、フランス・リヨンに支校を持つ辻調理師専門学校と「ガストロノミー包括連携協定」を結び、国内外の学生が食文化を学ぶためのフィールドの実現に向けて、動き出しています。世界中から多くの外国人が鶴岡市の食文化を学ぶために来日し、市内に中・長期滞在しながら食文化の豊かさを知つてもらう。これまでのように国内の観光都市と競争し国内



訪日客を呼ぶヒント

熱心に講義を聞く、イタリア食科学大学の研究者たち。この日は、塩の講義のほか、日本酒の講義をFOODEVERで受けている。

JR鶴岡駅から歩いて30秒、観光案内所を併設する「FOODEVER」は、鶴岡市の次の未来を担う食の複合施設として注目を集めています。施設内の飲食店舗の出店・プロデュースを務めるのは、鶴岡市内にイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」を営む、奥田政行さん。奥田さんは、鶴岡市内の生産者をくまなく回り、在来作物を復活させるなど、鶴岡市の食のアンバサダー（親善大使）的存在です。



左：鶴岡のみならず、庄内地方の食材で料理を作るイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」。昼夜ともに予約が取りにくい人気店だ。  
右：奥田政行さん。鶴岡市の「創造都市ネットワーク」への認定を全力で後押し。ミラノ万博では、鶴岡市の食材のPR役も務めた。

## 食の総合発信地 「FOODEVER」

「FOODEVER」では、奥田政行シェフが、イタリア食科学大学から来ている研究者にむけた塩の講義をしていた。FOODEVERキッチンの大型スクリーンにスライドを写しながら、塩の産地と魚の産地の関係を、論理的に解説していた。



## 鶴岡市の食文化の発信拠点 「FOODEVER」

JR鶴岡駅から歩いて30秒、観光案内所を併設する「FOODEVER」は、鶴岡市の次の未来を担う食の複合施設として注目を集めています。施設内の飲食店舗の出店・プロデュースを務めるのは、鶴岡市内にイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」を営む、奥田政行さん。奥田さんは、鶴岡市内の生産者をくまなく回り、在来作物を復活させるなど、鶴岡市の食のアンバサダー（親善大使）的存在です。

奥田さんは鶴岡の生産者をものすごく大切にしています。しかし、食材の味については、とてもシビアです。おいしくなければ使わない、と断言します。こうした厳しい料理人の姿勢も、鶴岡市の食文化を底上げする大きな力になったことは、間違いないありません。「FOODEVER」は、従来の駅前の観光案内所ではなく、バルや酒バー、懐石料理店、物産ショップなど、鶴岡市の食が堪能できます。さらに、体験スペース「FOODEVER KITCHEN」も完備。大型プロジェクトを完備したキッチンステージで、国内外のシェフや料理専門家などを招聘し、食のイベントや講義・発表を行うことも可能。食のスタディフィールドを開拓し、世界の食の都を目指す鶴岡市にとって「FOODEVER」は、その受け皿であると同時に、発信拠点として、インバウンド獲得の基地になるでしょう。