

ふうどマルシェ

《※50音順》

- アル・ケッチャーン
- エヌ・Kファーム(株) (弥右衛門の干し柿)
- 風のオルファ (惣菜 ほか)
- kin-pun (新食材「納豆菌粉」の試食)
- 越沢三角そば生産組合 (そば、笹巻 ほか)
- 産直あぐり (旬のフルーツ ほか)
- 産直あさひ・グー (旬の農産物 ほか)
- SHONAI SPECIAL (エナジーバー)
- 庄内スマートテロワール協議会 (展示・販売)
- 庄内DECクラブ
- 「食の都庄内」ブランド戦略会議 (展示)
- つけもの処 本長 (在来作物等の漬物)
- 辻調理師専門学校 (展示)
- つちとね (スコーン ほか)
- 鶴岡商工会議所青年部 (リャンバンメン)
- 鶴岡市食生活改善推進協議会 (郷土料理展示・試食)
- 鶴岡食材を使った嚙下食を考える研究会 (展示・嚙下食試食)
- つるおか食文化映画祭実行委員会 (展示)
- 鶴岡市立大泉小学校 (展示)
- 鶴岡市立朝陽第四小学校 (展示)
- 鶴岡・ニューブランズウィック友好協会 (展示 ほか)
- 鶴岡・ラフォア友好協会 (ニューカレドニア料理)
- (一社)DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー (温泉地の食発信)
- 手作り工房ちくちく (布で作った在来作物)
- 出羽三山神社羽黒山参籠所 斎館 (ごま豆腐)
- 陶 中村 (作家のお話&器の展示・販売)
- 早坂食品 (弁慶飯、地酒 ほか)
- ピノ・コッリーナ松ヶ岡 (ワイン、生ハム ほか)
- 日々のうつわ店 (器などの展示・販売)



- ふるさと (韓国料理)
- 松岡窯陶芸教室 (器の展示・販売)
- 松ヶ岡茶復活project (松ヶ岡紅茶)
- 焼畑あつみかぶブランド力向上対策協議会 (展示・販売)
- 山形県水産研究所 (未利用魚だし試飲・魚のタッチプール)
- 山形県農業総合研究センター水田農業研究所 (ごはん食べ比べ)
- 山形県立加茂水産高等学校 (展示)
- 山形県立庄内農業高等学校うどん部 (庄農うどん)
- ゆらまちっく海鮮レディース (小鯛だし ほか)
- and more...

出展者情報は随時更新していきます。お楽しみに!

ふうど 風土×FOOD Night

～食がつなぐ世界と鶴岡～

2024/12/8 日 17:00～

要予約
先着100名

ユネスコ食文化創造都市等10都市のシェフによる饗宴!
各都市の料理10品で世界の味を巡る旅へ。
1日限りの特別な夜を過ごしませんか?

※参加都市は中面参照

会場 **グランドエル・サン** クリスタルホール (鶴岡市東原町17-7)

会費 **10,000**円 (飲み物代別)

申込方法 電話または申込みフォームより
お申し込みください。
TEL 0235-35-1185 (平日8:30-17:15) 申し込みフォーム

申込締切 **2024年11月22日(金)**
※定員になり次第受付終了



山形県鶴岡市は日本初の「ユネスコ食文化創造都市」です

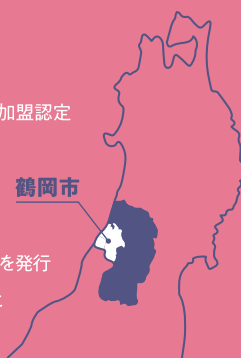
鶴岡市では、四季折々の旬の恵み、先人たちの知恵と情熱によって培われた独自の食文化が受け継がれてきました。2010年にこの食文化を地域の発展につなげるためのプロジェクトが始動し、2014年12月に日本で初めてユネスコ食文化創造都市に認定されました。

認定から10周年を迎えることを記念し、鶴岡の食を“まるっと楽しむ”お祭りを開催します。市民の皆さんと一緒に、これまでの10年を振り返るとともに、これからの食文化創造都市・鶴岡について考えていきたいと思います。

鶴岡の食文化 山・川・海・平野と変化に富んだ地形は、四季を通して多種多様な農産物や山菜など豊かな「食」を育てています。農家の人々が世代を超えて「種」を守り継いできた生きた文化財「在来作物」や、山岳修験の聖地・出羽三山に伝わる「精進料理」、各家庭に受け継がれる「郷土食」、祭りと精神性を分かち合う「行事食」など、鶴岡の風土に息づいた独自の食文化が色濃く残っています。

10年のあゆみ

- 2014 (年度) 12月1日 ユネスコ創造都市ネットワーク「食文化」分野への加盟認定
- 2015 食がテーマのミラノ国際博覧会出展
- 2017 鶴岡ふうどガイドが旅行商品造成スタート
- 2019 鶴岡 No.1 次世代料理人決定戦を初開催
- 2022 郷土食・行事食レシピ集「つるおかおうち御膳」改訂版を発行
- 2023 「庄内の笹巻製造技術」が国登録無形民俗文化財に第1回美食都市アワード受賞



つるおか ふうどフェスタ

風土×Food

鶴岡市ユネスコ食文化創造都市
認定10周年記念事業

入場
無料

2024/12/7 土

時間 10:30 - 17:30



つるおかのゆたかな「ふうど」
食べて、知って、楽しむ。



会場 **グランドエル・サン** 住所: 鶴岡市東原町17-7

- 駐車場**
- ①グランドエル・サン
 - ②鶴岡市役所本庁舎
 - ③出羽庄内国際村

- シャトルバス 10:00~18:00 随時運行**
- 臨時駐車場から会場までのシャトルバスをご利用ください。
- ①鶴岡市役所本庁舎 会場
 - ②出羽庄内国際村 会場



最新情報はこちらから
イベントの情報は随時更新!!



(平日8:30-17:15)

[主催] 鶴岡市/鶴岡食文化創造都市推進協議会

[問合せ先] 鶴岡食文化創造都市推進協議会(事務局:鶴岡市企画部 食文化創造都市推進課)

TEL 0235-35-1185

トークセッション

なぜ鶴岡はユネスコに認定されたの？どんな活動をしているの？鶴岡のこれからは？
鶴岡の食文化を支える人々がテーマ別に熱く語り合います。
スペシャルゲストによるトークや食育に取り組む学校の発表も！

<p>トークセッション 1</p> <p>食文化創造都市 10年の軌跡 過去、現在、そして未来へ</p> <p>11:30~12:15</p> <p>アルケッチェアノ オーナーシェフ 奥田 政行 出羽三山神社羽黒山参籠所 斎館 料理長 伊藤 新吉</p> <p>山形大学農学部 教授 江頭 宏昌 知恵軒 店主 長南 光</p>	<p>トークセッション 2</p> <p>最年少 野菜ソムリエプロが語る！ 伝統野菜・在来作物の魅力</p> <p>13:30~13:55</p> <p>野菜ソムリエプロ 緒方 湊</p> <p>2008年生まれ。8歳で「野菜ソムリエ」、10歳で「野菜ソムリエプロ」に最年少記録で合格。多くのメディアに出演するほか、全国のイベントやセミナーなどで野菜の魅力を伝えている。</p> <p>◎15:00~予定 「干し野菜」を使った味噌汁の作り方を実演 ※詳細はHPをチェック！</p>	<p>トークセッション 3</p> <p>持続可能な未来へ 生産者×料理人×医療者 異分野連携による新たな挑戦</p> <p>15:15~15:40</p> <p>サスティナ鶴岡 代表 (庄内ざっこ料理人) 齋藤 翔太 鶴岡食材を使った嚙下食を考える研究会共同代表 (鶴岡協立リハビリテーション病院 言語聴覚士) 田口 充</p>	<p>トークセッション 4</p> <p>海外都市との交流がもたらす 食の可能性</p> <p>16:20~16:50</p> <p>徳エルサン代表取締役会長 エルサンワイナリー-松ヶ岡 代表取締役社長 早坂 剛 徳東北ハム 代表取締役社長 帯谷 伸一 鶴岡市企画部 食文化創造都市推進監 三浦 裕美</p>
---	---	---	---

<p>学校の発表 1</p> <p>鶴岡市立 大泉小学校の発表 ◎13:00~</p>	<p>学校の発表 2</p> <p>鶴岡市立 朝陽第五小学校の発表 ◎13:15~</p>	<p>学校の発表 3</p> <p>山形県立 庄内農業高等学校の発表 ◎14:30~</p>
---	---	--

料理デモンストレーション

世界の料理人が集結！
ユネスコ食文化創造都市や海外姉妹都市のシェフが料理を披露します。
日本ではなかなか食べられない世界の料理を楽しもう！

料理デモンストレーション&ふるまい

料理のふるまい

<p>料理デモ A</p> <p>Bergen Norway ベルゲン/ノルウェー ◎11:00~</p>	<p>料理デモ B</p> <p>Florianópolis Brazil フロリアノポリス/ブラジル ◎12:30~</p>	<p>料理デモ C</p> <p>Kermanshah Iran ケルマンシャー/イラン ◎14:00~</p>	<p>料理デモ G</p> <p>Macao マカオ/中国 ◎11:20~</p>	<p>料理デモ H</p> <p>Usuki 臼杵市/日本 ◎12:50~</p>
<p>料理デモ D</p> <p>Bohicon Benin ボヒコン/ベナン ◎14:45~</p>	<p>料理デモ E</p> <p>Santa Maria da Feira Portugal サンタ・マリア・ダ・フェイラ/ポルトガル ◎15:50~</p>	<p>料理デモ F</p> <p>Tsuruoka Japan 鶴岡市/日本 ◎17:00~</p>	<p>料理デモ I</p> <p>Mérida メリダ/メキシコ ◎14:20~</p>	<p>料理デモ J</p> <p>New Brunswick ニューブランズウィック/アメリカ ◎15:10~</p>
<p>料理デモ K</p> <p>Iloilo city イロイロシティ/フィリピン ◎16:10~</p>				

12/7 土

タイムスケジュール

つるおかのゆたかな「ふうど」
食べて、知って、楽しもう！

時間	《クリスタルホール》	《ローズルーム》
10:30~	オープニングセレモニー	
11:00~	料理デモ A ベルゲン(ノルウェー)	
11:20~	料理のふるまい G マカオ(中国)	
11:30~	トークセッション 1 食文化創造都市10年の軌跡 過去、現在、そして未来へ 奥田 政行 伊藤 新吉 江頭 宏昌 長南 光	
12:00~		ふうど体験 & ワークショップ
12:30~	料理デモ B フロリアノポリス(ブラジル)	
12:50~	料理のふるまい H 臼杵市(日本)	
13:00~	鶴岡市立大泉小学校の発表	
13:15~	鶴岡市立朝陽第五小学校の発表	
13:30~	トークセッション 2 最年少野菜ソムリエプロが語る！ 伝統野菜・在来作物の魅力 野菜ソムリエプロ 緒方 湊	
13:30~	料理デモ C ケルマンシャー(イラン)	
14:00~	料理のふるまい I メリダ(メキシコ)	
14:20~	料理のふるまい J メリダ(メキシコ)	
14:30~	山形県立庄内農業高等学校の発表	
14:45~	料理デモ D ボヒコン(ベナン)	
15:00~	料理のふるまい K ニューブランズウィック(アメリカ)	
15:10~	トークセッション 3 持続可能な未来へ ~生産者×料理人×医療者 異分野連携による新たな挑戦~ 齋藤 翔太 田口 充	
15:15~		
15:50~	料理デモ E サンタ・マリア・ダ・フェイラ(ポルトガル)	
16:10~	料理のふるまい K イロイロシティ(フィリピン)	
16:20~	トークセッション 4 海外都市との交流がもたらす食の可能性 早坂 剛 帯谷 伸一 三浦 裕美	
17:00~	料理デモ F 鶴岡市(日本)	
17:30~	フィナーレ	
18:00		

※スケジュールは変更になる場合がございます。

12/8 日 17:00~

世界の食を楽しむディナー

ふうど

風土×FOOD Night 詳細は裏面へ>>>

~食がたがく世界と鶴岡~

ふうど体験 & ワークショップ

鶴岡の食文化やクラフトを体験しよう！

先着順 当日受付

とちもち

参加費 500円

内容 トチの実入りのおもちであるこを包むワークショップ。1人2個体験します。

販売あり

鶴岡雑菓子

参加費 500円

内容 野菜やくだもの、鯛などの縁起物をかたどった愛らしい練り切りの雑菓子を1人1個体験します。

販売あり

醤油の実

参加費 1000円

内容 農家が営む料理店「日本料理わたなべ」の麹を使って醤油の実づくり。

時間 ①11:30~ ②13:30~ ③15:30~

販売あり

笹巻マスコット

参加費 500円

内容 フェルトでつくるかわいらしい笹巻マスコット。

時間 ①12:00~ ②14:00~ ③16:00~

ネット販売あり

カップのデコレーション

参加費 1000円

内容 素焼きのカップにテープやシール、クレヨンで好きな模様をつける体験。

※本焼して完成品を後日お渡しします。

笹巻を巻いてみよう

【三角巻】 【こぶし巻】

2024年3月に、国の登録無形民俗文化財に「庄内の笹巻製造技術」として登録された「笹巻」の巻き方を教わるワークショップ。

参加費 500円

内容 三角巻またはこぶし巻のいずれかを1人2個体験します。

※体験は、笹の葉を巻くところまでです。ご家庭で茹でてお召し上がりください。
※体験した全員に茹でてある完成品も1つプレゼント!

販売あり

「だし」の飲み比べ

参加費 1000円

内容 かつおぶし、昆布、しいたけ、煮干し、だだちゃ豆のだしのテイasting。

時間 ①11:00~ ②13:00~ ③15:00~

※月山麦切りのお土産付き

手作り味噌

参加費 1000円

内容 大豆と麹と塩をまぜてマイ味噌をつくる。

時間 ①12:30~ ②14:30~ ③16:30~

しな織ストラップ

参加費 600円

内容 日本三大古布の「しな織」を使用したストラップづくり。

販売あり

ろうそくの絵付け

参加費 700円

内容 ろうそく、または水に浮くろうそくに絵を描く体験。

販売あり

※数に限りがございますのでなくなり次第終了となります。