

# 令和7年度 産業建設常任委員会行政視察報告書

1 視察期間 令和7年11月19日（水）から11月21日（金）まで

## 2 視察した自治体とテーマ

月日	自治体	テーマ
11月19日（水）	山形県鶴岡市	出羽三山を核とした文化資源について ユネスコ食文化創造都市について
11月20日（木）	山形県天童市	天童市の食育・地産地消推進計画について

## 3 参加者

山本健二（委員長）、広瀬大海（副委員長）、近藤和義、山本 卓、坂下真斗、川原 茂、余湖巳和寿（随行）

## 4 視察内容及び所感

### (1) 山形県鶴岡市

#### ○ 「出羽三山を核とした文化資源について」

江戸時代には「西の伊勢参り、東の奥参り」と称された出羽三山参り。世界的にも評価が高く、ミシュラン三ツ星を獲得した羽黒山を含む出羽三山は、古くから信仰を集めてきた。さらに、地域の歴史的 魅力や文化的特色を伝えるストーリーとして『日本遺産』にも認定されるなど、鶴岡市における文化ツーリズムの中核を担っている。令和7年度から「観光文化スポーツ部文化スポーツ課」を設置した佐渡市において、佐渡の多様な文化コンテンツを観光に活用する取組を進める中、鶴岡市の先進事例を参考にするため視察を行った。

出羽三山神社等は宗教法人であるため、神社そのものへの直接支援は行っていない。一方で、まちづくり協議会や観光協会等と連携し、周辺の観光施設や町並み整備（鶴岡市歴史的風致維持向上計画）や誘客事業に対して予算措置を講じている。また、神社等の保全について、昭和30（1955）年から庄内交通が羽黒山に向かう道路を有料化（庄内交通が運営）しているが、それ以前は、道路はなく、2,446段の石段を利用しなければ出羽三山神社への参拝ができなかった。来年度からは「羽黒山入域協力金」（500円、まちづくり会社が運営）の本格徴収も予定しており、今年9月からその実証実験を開始しているが、ほとんどの方が支払ってくれている。佐渡市においても、入島税、宿泊税の議論もなされている。また、多くの佐渡金銀山関連施設でも無料で観覧できる状態となっているが、羽黒山入域協力金の手法も参考になるのではないと思われる。

視察の中で、保育園や小学校の遠足で出羽三山神社を訪れる機会はあるものの、山伏修行などに参加する市民は多くないことが分かった。佐渡金銀山も同様であるが、関係者や観光客のみが関わる観光コンテンツではなく、「地域で文化を継承していく」という意識と仕組みづくりが必要であると感じた。文化ツーリズムで成功していると捉えていた鶴岡市においても、文化継承の担い手不足など佐渡市と共通する課題を抱えていることが今回の視察で明らかになった。

## ○ 「ユネスコ食文化創造都市について」

鶴岡市は平成 26 (2014) 年に「ユネスコ食文化創造都市」に認定された。佐渡市も豊かな食文化を有するが、その魅力を十分に活かせていないこと、また在来作物や郷土料理の継承が途絶えつつあるのではないかという課題意識から、先進地である鶴岡市を視察した。

鶴岡市では、鶴岡食文化創造都市推進協議会や J A 鶴岡と連携し、代々受け継がれてきた 60 種類もの在来作物 (伝統野菜) の保全・継承を進め、ホテル・飲食店でも積極的に活用している。宿泊先のホテル朝食では、在来作物や伝統料理が約 20 種類も提供されており、地元食文化に対する市民の誇りが感じられた。一方で佐渡市では、いごねり以外の伝統料理は観光ではほとんど提供されていない。また、佐渡の伝統野菜として八幡芋、本カタウリ、千本ネギがあるが、観光面で活用されているのは八幡芋に限られ、家庭でも意識して利用されているとは言い難い。鶴岡市では、山岳信仰・出羽三山文化や黒川能に由来する精進料理、祭り・行事に付随する行事食 (郷土料理) について、食生活改善推進委員と協力し、学校給食や食文化継承事業を実施している。視察後に鶴岡市観光案内所で確認したところ、在来作物が日常的に家庭で利用されていること、行事食 (郷土料理) については、高齢者は手作りし、若い世代もスーパーで販売される「伝統食セット (大黒様セット)」を購入して食べていることが分かった。こうしたスーパー等が継承を後押しする仕組みは非常に重要であると感じた。さらに、産業界や鶴岡市に拠点を構える山形大学農学部、慶応大学先端生命科学研究所とも連携し、「鶴岡ガストロノミックイノベーション計画」を始めている。新食材の開発や、アミノ酸等の代謝物質を豊富に含む高付加価値食品の研究開発を進め、世界的な研究拠点形成や新産業創出を目指している。佐渡における食の豊かさは市民の共有認識であるものの、伝統野菜や郷土料理を日常的に食する機会は小中学校の給食を除けば極めて少ない。今後は市として方針を明確化し、J A 佐渡やスーパー等と連携した継承活動、ホテル・旅館・民宿・飲食店などでの利用促進が観光地・佐渡市にとっても重要であることを再認識した視察であった。



## (2) 山形県天童市

### ○ 「天童市の食育・地産地消推進計画について」

全国的に農業従事者の減少、季節感が感じられない献立、廃れつつある郷土料理、欠食や肥満の増加、生活習慣病に起因する健康問題など、食に関する課題が深刻化しており、佐渡市も例外ではない。安全・安心で健やかな食生活を維持するため、佐渡市でも地産地消計画を策定してい

るが、「食育」と「地産地消」を一体的に推進する天童市の取組を学ぶため視察した。

天童市では「天童市食育推進計画」と「天童市地産地消推進計画」を統合し、令和4年度から「天童市食育・地産地消推進計画」として一本化した。担当は健康課と農林課の2課体制である。学校給食の地産地消率向上に向けては、JAてんどう、天童市野菜研究会、学校給食センターが連携し、安定した供給体制を整えている。特に天童市野菜研究会には学校給食部会が設けられ、6品目の野菜を計画的に提供することで、学校給食における地元産食材の活用を着実に支えている。同時に天童市では、供給体制の整備とあわせて、「食と農」への理解を深める教育的取組みも重視している。学校では、地域産食材を使用した「天童デー給食」や農家との交流学习、食育指導を実施し、子どもたちが地元農業の価値や食文化に触れる機会を体系的に確保している。また、家庭向けには食育通信やレシピの提供を行い、郷土料理の普及や健康的な食生活の実践につなげている。これらの施策は、JA、野菜研究会、学校給食センター、健康課・農林課など、関係機関が一体となって取り組む協働体制のもとで展開されている。こうした連携により、子どもたちが日常的に地元農産物に触れ、地域の食文化を学びながら育つ「循環型の食の仕組み」が形成されており、佐渡市にとっても大いに参考となる。

さらに天童市の特徴として、単に学校給食で地元産食材を使用するだけでなく、「地域農業の維持・発展」と「食文化・健康・観光価値の向上」を総合的に捉える視点を持っている点が挙げられる。農業者、教育機関、行政、地域住民が一体となり、食と農を「地域の未来を支える基盤」と位置付けて推進していることが、同市の強みとなっている。視察前には、無農薬・有機栽培の農産物や食品を扱う店舗も訪問した。この店舗は近隣のホテルが運営しており、ホテルの自家農場で無農薬有機栽培を行うとともに、厨房から出る生ごみを堆肥化して畑に還元するなど、資源循環型の取組も進められていた。自然の恵みを最大限に生かし、環境にやさしい宿づくりを目指す姿勢が印象的であった。

今回の視察を通じ、鶴岡市・天童市はともに、地域が主体となって文化や食の価値を守りつつ、観光・教育・産業と連動させて発展させていることを強く感じた。佐渡市においても、多様な文化や豊かな食を「活用する」だけでなく、「未来へ継承する」ための仕組みづくりが不可欠である。行政だけでなく、JA、スーパー、観光事業者、学校、地域住民が一体となり、佐渡ならではの文化資源と食文化を守り育てていくことが、持続可能な地域づくりにつながると考える。今回の視察で得た学びを今後の施策にしっかりと生かし、佐渡市の文化と食が次世代へ確実に受け継がれるよう取り組んでいきたい。

