

# 大分経済同友会 鶴岡・山形視察報告書

## ～食とアート創造力を探る旅～

**Benvenuti!**  
ようこそ! 食の都 庄内へ

**世界一! たぶん 食材の宝庫、**  
庄内は食のパラダイス

鶴岡市は  
ユネスコに認定された  
食文化創造都市です。

庄内イタラン  
アルケッチャーノ  
TEL.0235-78-7230

庄内をケーキとパスタとピッツァで食べる  
イルケッチャーノ  
TEL.0235-78-7232

ジモトの食材をふんじって  
地パンgood (たけな) たけな  
TEL.0235-64-8630

庄内の汁と在来野菜の店  
庄内漬るけっちゃん-の  
TEL.0235-24-3632

地元の肉、創出する地肉山  
やくけっちゃん-の  
TEL.0234-42-1666

庄内空港での広告

平成28年12月

大分経済同友会

# 目次

はじめに	2
<b>第1章 ユネスコ食文化創造都市 鶴岡</b>	<b>3</b>
1. ユネスコ創造都市ネットワーク	
2. 鶴岡の食文化	
3. ユネスコ創造都市ネットワーク登録に向けた鶴岡市の取り組み	
4. 2020年を見据えた鶴岡市の今後の展開	
<b>第2章 鶴岡の食文化実体験</b>	<b>8</b>
1. 羽黒山 斎館	
2. アル・ケッチャーノ	
3. 山形在来作物研究会	
<b>第3章 みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ</b>	<b>13</b>
1. 東北芸術工科大学	
2. 山形じゃあにいから山形ビエンナーレへ	
3. 山形ビエンナーレ2016	
おわりに	20
<b>参考資料1 視察スケジュール</b>	<b>21</b>
<b>参考資料2 視察参加者名簿</b>	<b>22</b>
<b>参考資料3 大分合同新聞記事「創造性×地域力」</b>	<b>23</b>

## はじめに

大分経済同友会（以下、同友会）は、大分における「創造都市（Creative City）」の実現を活動目標に掲げ、調査提言活動を続けてきた。創造都市とは、アートや文化の力を活かして都市の再生や地域経済の振興を図るもので、欧州で先駆けた取り組みが進められた後、世界各地でも同様の取り組みが進展している。同友会としてはこれまで、創造都市に関する国内外の先進事例の調査から、大分への教訓を得て、大分県や大分市への提言に活かしてきた。

また近年では、県内のアートを活かした地域づくりの試みが、大分市や別府市など都市部に限らず、国東半島や竹田市にも拡大しており、同友会ではこうした動きも捉えて2014年4月、県全域を創造都市、創造農村とすることを目指す「クリエイティブ大分（創造県 大分）」を提唱した。さらに、創造都市への取り組みを地方創生に活かすべく、2015年7月には「芸術文化の創造性を活かした地方創生大分モデルの提言」を大分県、大分市、別府市に提出したところである。

これらの提言も踏まえて、大分県は新長期総合計画「安心・活力・発展プラン2015」に「芸術文化による創造県おおいの推進」を掲げ、大分市も新総合計画「おおいの創造ビジョン2024」の中で、市が今後目指す都市像として「笑顔が輝き 夢と魅力あふれる 未来創造都市」を掲げた。別府市も「まちをまもり、まちをつくる。べっぷ未来共創戦略」の中に「芸術があふれるまちづくり」を掲げ、創造都市の実現を通じて地方創生を図る方針を明確にした。

以上のように、同友会のこれまでの活動の成果として、創造都市実現に向けた動きが進みつつある。一方、今後さらに検討を深めるべきテーマとして、国民文化祭、ラグビー・ワールドカップ、東京オリンピック・パラリンピックなどに向けた文化プログラムの推進や、創造都市としてのブランド確立と国内外への発信などを挙げる事ができよう。かかる取り組みを進めていくうえでは、余所に例をみないトガった取り組みが不可欠であるとともに、市民から広く認知・理解を得るうえで、創造都市の裾野を拡大していくことも重要であろう。

こうした背景を踏まえて、同友会ではこのたび、山形県鶴岡市の食文化創造都市への取り組みと、山形市のまちなかで開催されている芸術祭「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ2016」の視察を行った。

鶴岡市は、ユネスコの創造都市ネットワークの中で、わが国で唯一、食文化創造都市として登録された都市である。地域の食文化を核として創造都市のブランディングを図った好例であることから、今回視察を行うこととした。また、イタリア食科学大学が2016年2月に訪日した際、視察先として選んだのが、鶴岡と大分であるという奇縁もあった。鶴岡視察に際しては、事前に同友会5月例会（2016年5月26日）で、鶴岡市のユネスコ登録申請のアドバイザーを務めた三菱UFJリサーチ&コンサルティング 芸術・文化政策センター長の太下義之氏よりレクチャーを受けた。

視察時には、鶴岡食文化創造都市推進協議会の事務局を務める鶴岡市食文化推進室を訪ね、室長の秋葉敏郎氏と政策企画専門員の伊藤賢一氏より、食文化創造都市の取り組みについて説明をいただいた。あわせて、地域の在来作物の研究を進める山形大学農学部へヒアリングを行うとともに、伝統的な精進料理を供する「羽黒山 斎館」で昼食を、地元産食材にこだわり抜いた人気のイタリアン「アル・ケッチャーノ」で夕食をいただくことで鶴岡の食文化の魅力を実体験する機会も得た。また、行程上、短時間しか滞在できなかったが、世界一のクラゲ水族館として庄内観光の要となっている「鶴岡市立加茂水族館」も見学することができた。

鶴岡市を視察した後、視察団は山形市へと向かい、市内中心市街地で開催中の「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ2016」を視察した。山形ビエンナーレは、東北芸術工科大学が中心となって開催しており、大学主催の地域密着型芸術祭として全国的にもユニークな存在である。芸術監督を務める絵本作家の荒井良二氏は、大分市のウォーターフロントにあるパブリックアート「マッテルモン」「たいようをすいこむモン」の作者であり、大分と縁の深い芸術祭でもあることから視察先としたものである。

なお、この報告書は、視察時などに受けた以上のレクチャーをベースとしつつ、さまざまな文献資料から得た情報を適宜補って作成されている。したがって、ヒアリング先の意図と異なる記述や事実の誤認などがあれば、それらは全て筆者の責に帰するものである。

# 第1章 ユネスコ食文化創造都市 鶴岡

## 1. ユネスコ創造都市ネットワーク

ユネスコは「世界遺産」の認定で有名な機関であるが、これとは別に、世界の文化都市を認定する「ユネスコ創造都市ネットワーク（UCCN=UNESCO Creative Cities Network）」という制度を構築している。世界各地における創造都市の交流・推進を図る仕組みとして2004年に創設されたもので、文学、映画、音楽、工芸（クラフト&フォークアート）、デザイン、メディアアート、食文化（ガストロノミー）の7分野で、世界的に特色のある都市を認定している。現時点で全世界の116の都市が登録されており、わが国では、音楽都市として浜松市、工芸都市として金沢市、篠山市、デザイン都市として神戸市、名古屋市、メディアアート都市として札幌市、食文化都市として鶴岡市の計7都市が認定を受けている。

県都大分が創造都市としてのブランドを構築し、市民からコンセンサスを獲得するとともに、あわせて国内外への発信を図るうえでは、このUCCNへの登録を目指すことが有効といえる。その際、大分市内の多彩な食文化を踏まえるに、食文化でのUCCN登録を目指すことが適切ではないだろうか。食文化は、その他の文化・芸術分野と比べても、市民生活や地場産業と幅広い結びつきがあることから、創造都市を推進するうえでの裾野の拡大にもつながると期待される。このため今回の視察では、わが国で唯一、UCCNから食文化創造都市として認定を受けた山形県鶴岡市を視察することとした。<sup>1</sup>

## 2. 鶴岡の食文化

鶴岡市（人口13万人、面積1,311km<sup>2</sup>）は、山形県の日本海側に位置し、旧・鶴岡市と近隣4町1村が2005年に合併して生まれた。その市域は広大で、山岳地帯から海辺まで広がっており、面積は全国10位で東北地方では随一である。はっきりとした四季・気温差、海拔0mから月山の2千mまで、海・川・平野・山からなる多様な地形が特徴といえる。

「食文化」は非常に幅の広い概念で、単においしい料理が地元にあるだけでは食文化とは呼ばないという。食文化を形成する要因としてはもちろん自然環境が重要だが、それだけでは特色のある豊かな食材は生まれない。その地域の農民などのマネジメントとテクノロジーがなければ、食材は残っていかない。さらにそこに、専門的な人材や教育・研究機関が働きかけていく中から、食文化は生まれるのだ。

庄内平野は、わが国有数の穀倉地帯で米どころとして有名である。例えば、もともと庄内平野で生まれた米「亀の尾」は、明治時代に日本でつくられていた三大陸稲品種の一つで、ササニシキとコシヒカリの祖先にあたる。庄内平野では最近、「つや姫」という食味のよい米も生産している。

鶴岡の食文化の特色は、江戸時代から人々が種を受け継いできた在来作物にある。だだちゃ豆、民田なす、温海かぶなど、鶴岡市内に約50種ある。だだちゃ豆は枝豆の一種で、味が濃く香りがよい。また、この地域では焼畑農業も行われている。焼畑をすることで土地に火入れがなされ、リン酸値が高まり、消毒の効果もあり農薬を使わなくて済む。エコロジカルで持続可能な農業といえる。

四季折々の郷土食も特色で、春の孟宗汁（孟宗筍を入れた味噌汁）、初夏の月山筍のみそ汁、秋の芋煮、冬の納豆汁などが知られている。鶴岡市は海に面しているため、魚食の文化も豊かだ。冬が旬の寒鱈汁はもともと漁師料理で、タラを煮込んだ非常に濃厚な汁である。また、伝統行事とともに家庭に伝わる行事食も特徴である。

市町村合併の効果として大きいのは、旧・羽黒町の出羽三山（月山、羽黒山、湯殿山）が市域に入ったことだという。出羽三山は修験道の山であり、鶴岡の精神的バックボーンともいえる存在である。東日本の修験道の中心地であり、五重塔は国宝に指定され、杉並木の参道はミシュラン社の観光ガイド「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」で三つ星（わざわざ訪れる価値がある観光地）に輝いた。羽黒山には宿坊が残っており、そこで

<sup>1</sup> UCCNに食文化で登録しているのは現在、鶴岡市に加えて、ポパヤン（コロンビア）、成都、順徳（中国）、エステルスンド（スウェーデン）、チェンジュ（韓国）、ザーレ（レバノン）、フロリアノポリス、ベレン（ブラジル）、ベルゲン（ノルウェー）、ブルゴス、デニア（スペイン）、エンセナーダ（メキシコ）、ガジアンテブ（トルコ）、パルマ（イタリア）、プーケット（タイ）、ラシュト（イラン）、ツーソン（アメリカ）の計18都市である。



は伝統的な精進料理が出されている。また、黒川能とともに継承される食文化の豆腐焼きも、独特の作法に基づいて提供される。

学校給食でも、地元の食材が積極的に用いられている。鶴岡市は、日本の学校給食発祥の地であり、食育に熱心に取り組んでいる。そこにも特徴があり、例えば加茂水族館に子どもたちを招き、庄内浜で泳いでいる魚を見せるとともに、料理人が水族館に来て別に用意した魚をさばいてみんなで調理して食べるという食育をしており、子どもたちに好評だという。視察団が水族館を見学した際にも、鰯が泳ぐ水槽の脇に、寒鰯汁をはじめ鰯の調理方法を図解したパネルが展示されており、鶴岡の食育への取り組みの一端を垣間見ることができた。

食文化を支える人材も、豊富である。まず、イタリアンレストラン「アル・ケッチァーノ」の奥田政行オーナーシェフを挙げることができる。また、鶴岡市内には農家レストランといわれる店もあり、「知憩軒」「農家の宿母屋軒」などが知られている。

鶴岡市は学術文化都市でもあり、市内には山形大学農学部と、慶應義塾大学先端生命科学研究所が立地している。山形大学の先生たちを中心に山形在来作物研究会がつけられている。先端生命科学研究所は、鶴岡市が強い意欲をもって誘致したもので、慶應が地方圏に研究所をつくったのはこれが初めてとのこと。この研究所から、ベンチャー企業が4社生まれている。Spiber(株)は、人工のクモの糸を生産しており、クモの糸のジャケットなどをつくっている。クモの糸の繊維で自動車のボディをつくと鉄よりも強度が出る。このため、100億円以上を投資して工場を拡大しており、250人もの雇用が生まれた。この他にも、腸内環境に基づいた新たな健康評価基準の確立に取り組む(株)メタジェン、唾液であらゆる疾患を検査する技術を開発する(株)サリバテック、革新的な分析技術を用いて受託分析などを行うヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)が生まれている。



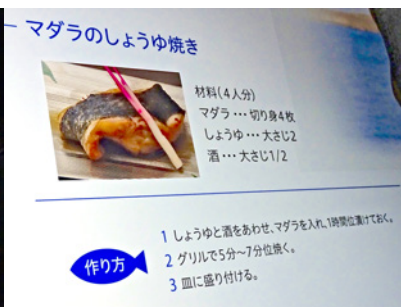
鶴岡市が庄内空港に出している広告



鶴岡市立加茂水族館は、クラゲの展示が有名で、その種類の多さでギネス世界記録にも認定されている。



水族館では鰯が泳ぐ水槽の脇に、郷土料理どんがら汁（寒鰯汁）をはじめ鰯の調理方法を図解したパネルが展示されており、一般の水族館とは違う鶴岡の食育への取り組みの一端を垣間見る



## 2. ユネスコ創造都市ネットワーク登録に向けた鶴岡市の取り組み

以上のようなポテンシャルが、鶴岡市が UCCN 加盟を果たすうえで有利に働いたのは事実である。しかしながら、そうした地域資源が地元存在するだけでは、食文化創造都市の称号を獲得することはできない。地域のポテンシャルを顕在化させ、それを先へと伸ばしていく市としての戦略的な政策展開が不可欠であった。

榎本政規市長（2009年10月就任）は、新・鶴岡市の統一的なイメージを築くべく「鶴岡ルネサンス宣言」に基づくまちづくりを進めている。その五本柱の第一に「創造文化都市」を掲げ、「食文化創造都市の推進」に取り組んできた。その象徴として、UCCN への加盟登録を目指したのである。食文化は市民にとって身近なことから、山頂から海辺まで、新市の意識統一を図ることができると考えたのだ。

食文化創造都市の推進体制としては、企画部内に食文化推進室を設けた。創造都市の取り組みは、農林水産業、商工業、観光、食育、地産地消など多様な分野に関わることから、企画部の中に設けたものである。

UCCN 加盟に向けた調査研究事業を 2010 年に実施し、そのうえで、2011 年 7 月に産学民官からなる「鶴岡食文化創造都市推進協議会」<sup>2</sup>を立ち上げ、地域が一体となって UCCN 加盟を目指した取り組みを行ってきた。UCCN 登録申請の主体はこの協議会である。協議会は現在、専属職員 4 名（事業推進員 3 名、英語専門員 1 名）、市職員 3 名の 7 名体制で運営されている。鶴岡市は、国の補助制度なども活用しながら、毎年度 3 千万円の予算を確保し、協議会に事業を委託している。

2011 年 11 月には、ソウルで開催された UCCN 年次総会に候補都市として市長自らが出席し、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った。しかし、米国がユネスコへの資金拠出を凍結したことから 12 月に加盟申請手続きが一時中断し、2013 年 7 月の手続き再開まで 2 年弱が経過した。もともと、UCCN 登録を目指してから実際に申請を行うまでのこのタイムラグが、結果的に鶴岡市にとって準備期間となった面もあるようだ。その間、ユネスコと連絡を取り合い、その中で指摘されたポイントを、国際的に認められるかたちに充実させていくことができた。こうした経緯を踏まえて、鶴岡市は 2014 年 12 月に、一度目の申請で UCCN への加盟を認められた。

鶴岡市は、食文化創造都市のキャッチフレーズを「食の理想郷へ」として、産業、文化、生活、交流の四つの面から取り組みを進めたという。産業面の取り組みとしては「庄内酒まつり」「鶴岡ふうど駅スポ」という食の祭典を催している。観光客と市民に、鶴岡の食文化を PR する総合的な食のイベントである。市内飲食店が共通テーマで鶴岡ならではの食を提供するイベント「鶴岡のれん」も開催している。さらに、フード・ツーリズムを振興するために「鶴岡ふうどガイド」の養成を行っている。ボランティアではなくプロを養成する講座であり、お金を取って資格試験を行い、合格者をガイドとして認定している。2014 年 4 月に 20 名を認定し、今年は第 2 期に入っている。農業者は多忙で話下手な方もいるため、ふうどガイドが農家と旅行者の間に立って案内を行う。

文化面の取り組みとしては、食文化テキストの整備と、鶴岡食文化女性リポーター活動が挙げられる。食文化のテキストは 5 冊を作成した。在来作物のレシピ集「はたけの味」、地元の米でつくるレシピ集「たんぼの味」、庄内浜の海の幸でつくるレシピ集「はまべの味」、庄内の山菜、キノコでつくるレシピ集「めぐみの味」、家庭に受け継がれる郷土料理、行事食をまとめた「つるおかおうち御膳」である。食文化創造都市を推進するうえでは、伝統を護るという側面と、次の世代につなげるという側面がある。このため、レシピ集の中では、一つの食材について、伝統的レシピと新しいレシピを併載し、食文化のアーカイブ化を図っている。一般に、行政の作成する冊子は、最初に印刷した在庫がなくなると、そこでおしまいになることが多い。一方、鶴岡市では、市予算で編集したレシピ集の著作権を出版社に貸与して、自由に増刷・販売することを許可している。こうした工夫により、レシピ集は増刷を重ね、成果物が生き続ける結果となっている。

鶴岡食文化女性リポーター活動は、ボランティアの女性リポーターを公募して、生産者から話を聞いて、地域に眠る食の魅力を掘り起こしてもらい、それを彼女ら自身の SNS にアップしてもらい取り組みである。SNS を使った情報発信は、市民の意識醸成にも役立っている。「埋もれてしまいそうな食文化や技術」にスポットをあてて 2015 年に実施された「あば漬け復活プロジェクト」も、鶴岡食文化女性リポーター活動と連動した企画であった。在来種の赤かぶは現在、甘酢漬けが主流だが、30 年ほど前までは「あば漬け」（あば＝おばあさん）と呼ばれる味噌漬けであったという。このあば漬けを漬ける作業をリポーターに実際に行ってもらい、体験内容や意見、鶴岡の魅力などを発信してもらうのである。

生活面の取り組みとしては、食育などが挙げられる。鶴岡市は日本の学校給食の発祥の地であることを踏まえ

<sup>2</sup> 鶴岡食文化創造都市推進協議会サイト <http://www.creative-tsuruoka.jp/>



て、地元産野菜利用率 50%以上を目標とした取り組みを行っている。

UCCN 加盟で一番変化したのが、交流面である。毎日、世界各地から二三通のメールが届く。英語が多いが、スペイン語などの場合もある。2015 年 3 月には、オランダリビア市（スペイン）開催の文化遺産フォーラムに招待され、シェフなど 4 名が参加した。ミラノ万博でも紹介され、奥田シェフも参加した。グーグルで日本食を検索すると、一番が「ラーメン」で二番目に「枝豆」が来る。日本語のままの「Edamame」で通用している。2015 年 10 月にイタリア食科学大学を訪問し、奥田シェフが特別講義を行ったところ、2016 年 2 月に学生たちが食文化を学ぶために鶴岡を訪れた。



2015 年ミラノ国際博覧会に出展

鶴岡食文化創造都市推進協議会のウェブサイトより <http://www.creative-tsuruoka.jp/index.php>

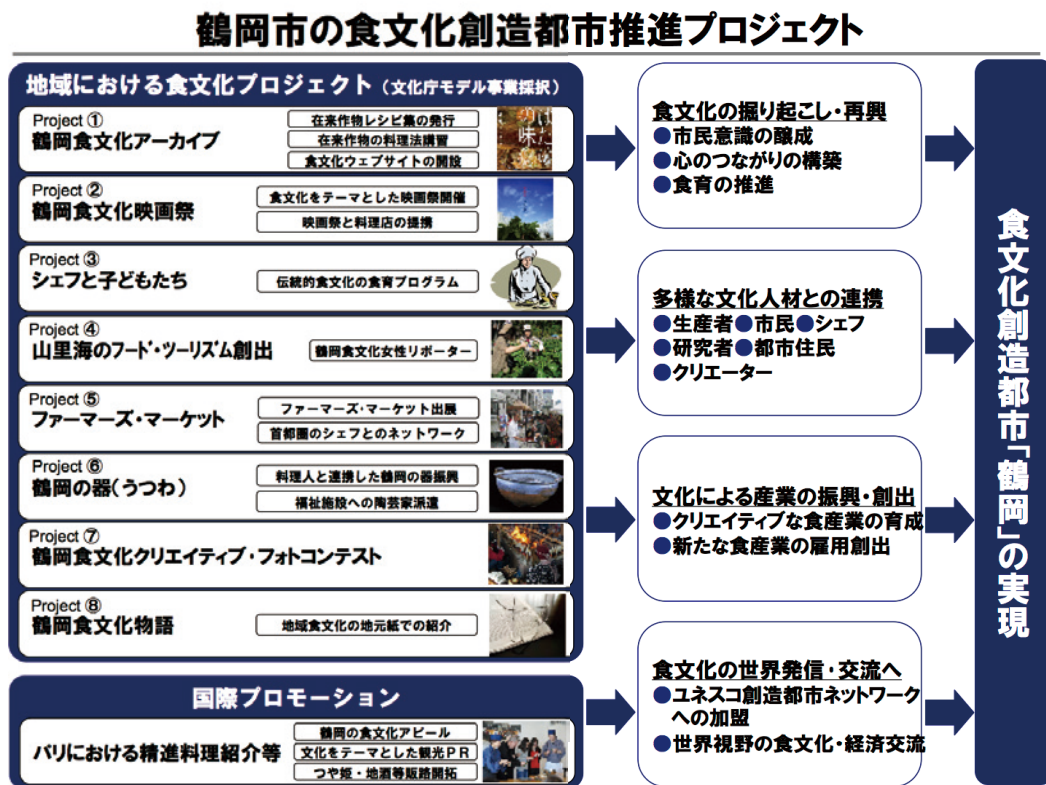
## 4. 2020年を見据えた鶴岡市の今後の展開

鶴岡市民にとって、自分たちが食べているものはごく当たり前の存在であった。それが世界から評価を受けることで、食文化を継承していこうとする意識づけになったことが、UCCN 加盟の最大の効果であった。市内に 50 種ほどある在来作物が、“売り”になるという認識が浸透してきた。在来種の中には、集落で種を持っているが商品化していないものや、数人の個人が持っているにすぎない絶滅危惧種もある。そうした作物を使おうという動きが見え始めている。

鶴岡市では、こうした取り組みを東京五輪の文化プログラムに載せていこうと考えている。UCCN 加盟をスタート地点として、鶴岡の魅力の世界にどう見せていくかが課題である。世界から日本に注目が集まる 2020 年に向け、「鶴岡ガストロノミー・フィールド・ミュージアム構想」を策定し、「鶴岡食と風土の祭典（仮称）」という食文化のビエンナーレを開催することを考えている。また、東京五輪に際しては、インバウンドの誘客も進める。リオ五輪ではホテルが一泊 12 万円にもなった。鶴岡の湯野浜温泉は羽田空港から 1 時間 20 分で着くため、航空料金を払っても十分ペイすることを宣伝していきたいという。

農林水産省が今年度募集を始めた「食と農の景勝地」にも応募し、11 月にみごと認定を受けた。食と農の景勝地は、インバウンド需要を農山漁村に取り込み、地域の活性化につなげるため、地域の食と農林水産業、景観などの地域資源を活用して、外国人を誘客する取り組みを農林水産大臣が認定する仕組みであり、これによって農

山漁村の魅力を海外に一体的に発信することを目指す。今年度に創設された制度であり、全国の 44 地域から申請があり、最終的に十勝地域（北海道）、一関市・平泉町（岩手県）、鶴岡市（山形県）、馬瀬地域（岐阜県）、にし阿波地域（徳島県）の 5 地域が認定された。<sup>3</sup>



食文化創造都市「鶴岡」への取り組み 鶴岡食文化創造都市推進協議会のウェブサイトより <http://www.creative-tsuruoka.jp/index.php>

<sup>3</sup> 大分県からは、国東市・豊後高田市・宇佐市・杵築市が、国東半島宇佐地域農山漁村ツーリズム推進協議会を実行組織として申請を行ったが、残念ながら認定には至らなかった。



## 第2章 鶴岡の食文化実体験

### 1. 羽黒山 齋館

月山、羽黒山、湯殿山からなる出羽三山は、修験道を核とした山岳信仰の場として、今日でも数多くの修験者、参拝者を集めている。それぞれの山に、月山神社、出羽神社、湯殿山神社があるが、今回訪れた羽黒山には、これら三社の神を併せて祀る三神合祭殿がある。観光ガイド「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」は、羽黒山の杉並木を三つ星（わざわざ訪れる価値がある観光地）に、齋館、国宝五重塔、三神合祭殿を二つ星（近くにいれば寄り道をして訪れるべき場所）に選定している。

これらのうち、参籠所である齋館は宿泊施設であるとともに、伝統的な精進料理を供することでも知られている。齋館の精進料理は、2011年に国際交流基金の食文化交流事業の一環としてフランスとハンガリーで、羽黒山伏による山伏文化の紹介とともに、現地の料理人を招いての料理教室が催された。羽黒山は神社ゆえ、以前は外に向く機会はなかったが、近年は積極的に外に出て、羽黒山の料理と文化を発信するようになったという。2015年ミラノ万博にも参加し、伝統の精進料理が来館者に振る舞われた。鶴岡市が日本館のイベント広場に出展した2日間の来場者数は約8千人で、大人気であった日本館の中でもトップクラスの集客であった。精進料理の背景にある「庄内の豊かな自然」と「羽黒修験道の精神」を凝縮した味が絶賛されたという。



羽黒山には、これら三社の神を併せて祀る三神合祭殿

出羽三山は、現在も修験道を核とした山岳信仰の場

国宝五重塔

このため同友会は、鶴岡食文化創造都市視察の一環として、9月22日の昼食を齋館でいただくとともに、料理長の伊藤新吉氏から精進料理の文化的背景を伺う機会を得た。

羽黒山の精進料理は、山伏が修行時に食べる食事として生まれ、後に、山を訪れる方々をもてなす料理として発展したという。今回いただいた精進料理は、月山筍の煮物、胡麻豆腐、丸なすの田楽、からとり（ずいき）、菊、あけび、山ふきの7品に、枝豆の味噌汁、ご飯、茗荷の漬物が付いたお膳である。料理にはそれぞれ、仏教の教えや出羽三山に関連する由来があり、例えば、煮物として出される3本の月山筍は、月山、羽黒山、湯殿山に見立てたものだという。

羽黒山を訪れる外国人は10年ほど前からちらほらいたが、近年になって増加傾向にある。外国人に精進料理を出した際、以前であれば苦手そうな料理は手つかずのまま残っていたが、近頃はとりあえずチャレンジしてみる人が増えているようだ。イタリア食科学大学が訪れたときには、精進料理の保存技術やアク抜き技術はイタリアには存在しないとして、たいへん感激したそうだ。その際、精進料理のどこが身体によいのかという質問も受けた。例えば、ふきは風邪の予防になり、ぜんまいには整腸作用がある。いたどりは文字どおり、痛み止めの生薬として用いられるという。

齋館の精進料理の出汁には、鰹節や煮干しが使用されている。山中を歩く山伏のための食事であるため、濃い目の味つけだが、それでも昔に比べれば薄口になったそうだ。味噌を使うことも多いが、これは味噌に解熱効果があるためである。今春より、調味料などにも一切、肉・魚由来のものを使わない完全精進料理「月うさぎ膳」の提供を始めた。ハラルにも対応し、いかなる宗教の人でも食することができる。

精進料理にはレシピがなく、口伝で伝えられてきた。中には、言葉で伝えることもせず、目で見て覚えることを求められる料理もある。羽黒山の麓には多くの宿坊があるが、こうした事情から、それぞれの宿坊で出す精進



料理の味は異なっている。そもそも、精進料理とは何か。「肉や魚を使わない料理」を意味する場合もあれば、「肉や魚を食べたいけれど食べられないのでそれらに似せたモドキ料理」を指す場合もある。これに対して、出羽三山の精進料理は山伏の自給自足に由来し、彼らが「生きるための食事」であった。最初はおそらく生食であったものが、食材がたくさん採れたときに保存して、山菜が採れない冬季などに食べるようになった。このため、余所の精進料理と比べて洗練されていないイメージがあるかもしれないが、修行の食事であり、おいしいだけではなく、腹持ちして元気が出る面が重視されてきたという。

こうして精進料理をいただき、その文化的背景を学んだ後、視察団は、三神合祭殿を参拝して祈祷を受けた。さらに杉並木の参道を散策して、国宝五重塔を見学した。当日は17時より五重塔のライトアップがあり、暗がりの中に照明を浴びて五重塔が美しく浮かび上がる光景を見ることができた。



斎館で、料理長の伊藤新吉氏から出羽三山の精進料理は、山伏の自給自足に由来し、彼らが「生きるための食事」で、修行の食事であり、おいしいだけではなく、腹持ちして元気が出る面が重視されてきたという精進料理の文化的背景を伺った



今回いただいた精進料理は、月山筍の煮物、胡麻豆腐、丸なすの田楽、からとり（ずいき）、菊、あけび、山ふきの7品に、枝豆の味噌汁、ご飯、茗荷の漬物が付いたお膳である。料理にはそれぞれ、仏教の教えや出羽三山に関連する由来があり、例えば、煮物として出される3本の月山筍は、月山、羽黒山、湯殿山に見立てたものだという

## 2. アル・ケッチャーノ

斎館が、地元の食材を用いて伝統的な精進料理を供するのに対して、地元の特徴ある豊かな食材を活かして個性的で新しいイタリア料理に仕立てあげたのが、2000年にオープンしたレストラン「アル・ケッチャーノ」である。オーナーシェフの奥田政行氏は鶴岡市の出身。レストランのコンセプトは「鶴岡にはさまざまな素晴らしい食材がある。しかし、在来作物はたいせつなものだと言っても、誰も残してはくれない。料理人が在来作物をおいしい料理にして提供していけば、みんながおいしく食べて残っていく」というものだという。アル・ケッチャーノのホームページには、次のように記されている。<sup>4</sup>

奥田政行の料理を支えるもの、それは庄内への熱い思いです。アル・ケッチャーノ開店以来、庄内に暮らす生産者のもとを訪ね歩き、食材の持ち味を最大限にひきたてる料理にして店で提供し、また県内外へと紹介して販路を築き、強い絆を結んできました。アル・ケッチャーノの厨房には毎朝庄内のあらゆる場所から、海から川から山から畑から、優れた食材が集まります。その食材で、お客様にも生産者にも喜んでいただける料理

<sup>4</sup> アル・ケッチャーノ サイト <http://www.alchecciano.com/>

をつくるのが、ここ庄内の幸せにつながるのだという思いが、奥田の、そしてアル・ケッチャーノスタッフ全員の力になっているのです。

このようにアル・ケッチャーノは、在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使い、生産者の顔の見えるメニューを提供している。今や、予約のとりにくいレストランとして全国的に有名である。ちなみに、店名の「アル・ケッチャーノ」はイタリア語的な響きだが、実は庄内弁で「そこにあるじゃないの（あるけっちゃん）」という駄洒落だそう。

鶴岡の食文化の伝統と革新を学ぶべく、視察団は9月22日の夜にアル・ケッチャーノを訪問し、ディナーを味わうこととした。当日いただいたのは、以下の15品のコースである。もちろん一皿一皿はごく少量の盛り付けだが、その代わり、さまざまな食材がその持ち味を活かしたかたちで調理されており、庄内で育まれた海山の幸の豊かさ、その多様性を存分に味わうことができたといえる。

#### アル・ケッチャーノ メニュー

- ・ ナスのタルタルとウニ、オレンジの香り
- ・ 鯛のくんせいとタイのミルフィーユ仕立て
- ・ 今日のお魚とセロリのセビーチェ
- ・ 冷たいトマトのカッペリーニとうちのヤギのフレッシュチーズ
- ・ マグロのグリルと鳥海モロヘイヤのケッカソース
- ・ サンマの骨身とトマトと万願寺唐辛子
- ・ 毛呂農場さんの栗と朝日町のダチョウのリゾット
- ・ ヤナギガレイのグリルと青ピーマン、キャビアと
- ・ ボタンエビと白花豆のピューレ
- ・ マスの43℃低温調理とおかひじき
- ・ 甘鯛の松笠焼きとナスのピューレ
- ・ 黒あわびとエリンギのパッパルデッレ
- ・ フォアグラのソテーといちじく
- ・ 丸山さんの羊のロースト
- ・ ドルチェ



予約の取りにくいことで有名なレストラン「アル・ケッチャーノ」は2000年にオープンした。鶴岡市出身のオーナーシェフの奥田政行氏は、地元の特色ある豊かな食材を活かして個性的で新しいイタリア料理を創作する。



ナスのタルタルとウニ、オレンジの香り

鯛の燻製とタイのミルフィーユ仕立て

店名の「アル・ケッチャーノ」は庄内弁で「そこにあるじゃないの（あるけっちゃん）」という駄洒落





今日のお魚とセロリのセビーチェ



冷たいトマトのカッペリーニとうちのヤギのフレッシュチーズ



マグロのグリルと鳥海モロヘイヤのケッカソース



サンマの骨身とトマトと万願寺唐辛子



毛呂農場さんの栗と朝日町のダチョウのリゾット



ヤナギガレイのグリルと青ピーマン、キャビアと



ポタンエビと白花豆のビューレ



マスの43℃低温調理とおかひじき



甘鯛の松笠焼きとナスのビューレ



黒あわびとエリンギのパッパルデッレ



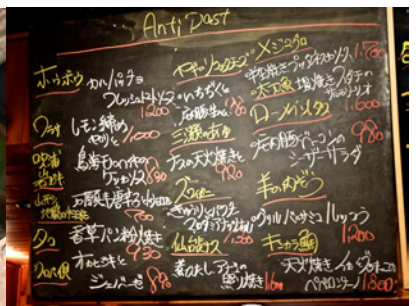
フォアグラのソテーといちじく



丸山さんの羊のロースト



ドルチェ



奥田シェフは、庄内の食材で、客にも生産者にも喜んでもらえる料理が、庄内の幸せにつながると思う



### 3. 山形在来作物研究会

UCCN に食文化創造都市として加盟するには、単に地元においしい料理があるだけでなく、地域の食文化を護り高めていく教育・研究機関の存在も重要といわれる。鶴岡市には、大学の研究機関として、山形大学農学部と慶應義塾大学先端生命科学研究所が立地している。今回の視察では、山形在来作物研究会を設け、地域の生産者、料理人とのネットワークのもとで研究を行っている山形大学農学部を訪問することとした。

山形在来作物研究会の発足は2003年で、今年で13年目を迎える。山形大学の江頭宏昌教授が、在来作物が鶴岡の地域に色濃く残っていることに気づいたのがきっかけである。その発見が、世代を超えて細々と受け継がれた鶴岡にしかない、野菜を中心とした作物をもう一度見つめ直し、新しい価値を見いだすべきだという議論へと発展した。こうして、農学部の野菜、花卉、果樹、畜産の専門家数名が発起人となって、研究会を立ち上げたのだ。会長は江頭教授であり、副会長を、視察時に話を伺った平智教授が務めている。

この取り組みには、地元の農業者からの情報提供が不可欠であるため、研究者だけが参加する学会形式ではなく、誰でも参加できる研究会形式とした。年1回公開フォーラムを開催して、冊子を発行することが主な活動内容である。これまでの積み重ねの中で、山形県内の在来作物は一通り調査を行い、県全体で百数十品種をピックアップした。このうち鶴岡市には、約50品種が存在する。これらの在来種に、商品作物としてももう少し光をあてられるのではないかと考えた。

UCCN 加盟後に鶴岡食文化創造都市推進協議会が作成したパンフレット「食の理想郷へ」には、3名の人物が森の中に立っている姿を写した写真が掲載されており、「在来作物を伝承する生産者・料理人・研究者」とキャプションが付されている。左端の人物が江頭教授である。在来作物に的を絞り、北海道から沖縄まで調査を続けており、全国各地で講演活動を行っている。鶴岡における研究者サイドの代表である。中心に立っているのがアル・ケッチャーノの奥田シェフ。在来作物の新しい食べ方を研究している料理人代表である。右端の後藤勝利氏は、消えゆく寸前の在来作物「藤沢かぶ」を復活させたことで知られる農業者である。このように生産者・料理人・研究者の心の距離、そして物理的距離が近いことが、鶴岡の特徴といえる。

伝統の焼畑農業も、地球温暖化を加速するといった乱暴な評価ではなく、その意義を一般に広く伝える取り組みが必要だという。鶴岡の焼畑農業では、木を伐採したときに出る枝などを焼いて肥料をつくり、そこでまず、かぶを栽培する。林業サイクルの中で生み出された農業生産体系なのである。このため、林業がうまくいかないと、かぶの生産がうまく回っていかない。どれだけ山仕事を健全にできるか、森をアクティブにしていけるかが、在来作物の栽培には重要だという。

研究会では「おしゃべりな畑の報告書」という冊子もまとめた。在来作物をキーワードに、農学部が中心となって、地域の農業、食文化、食産業の姿を地域の人々で考えていこうという講座を開講し、その内容を記録にまとめたものである。「やまがた在来作物案内人」の制度も設けた。認定講座研修と実地研修のそれぞれ5割以上に出席した受講生を、案内人として認定している。さらにステップアップ講座も開講し、受講者を「やまがた在来作物マイスター」に認定した。

山形大学農学部はもともと、UCCN 加盟を意図してこうした活動を行っていたわけではないという。しかしながら、鶴岡市が加盟を準備していたのと重なる時期に、食文化に関わるさまざまな人材育成の取り組みを進めてきたことが結果的に、UCCN 加盟に奏功したといえる。



UCCN に食文化創造都市として加盟するには、単に地元においしい料理があるだけでなく、地域の食文化を護り高めていく教育・研究機関の存在も重要。山形大学は、山形在来作物研究会を設け、地域の生産者、料理人とのネットワークのもとで研究を行っている。

左より山形在来作物研究会を牽引する江頭教授、アル・ケッチャーノの奥田シェフ、消えゆく寸前の在来作物を復活させたことで知られる農業者、後藤勝利氏。(UCCN 資料より)

## 第3章 みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ

### 1. 東北芸術工科大学

「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ」は、東北芸術工科大学（以下、芸工大）<sup>5</sup>が主催する地域密着型の現代芸術祭である。このため、山形ビエンナーレ視察の報告を行う前に、まず芸工大とはいかなる大学なのかを概観したい。

芸工大は、1991年に設置された山形県山形市に立地する私立大学。山形県と山形市が各100億円ずつを支出して設置し、学校法人東北芸術工科大学が運営する公設民営方式の大学である。学部は、芸術学部、デザイン工学部、大学院 芸術工学研究科から構成されている。興味深いことに、デザイン工学部の中には、意匠としてのデザインを学ぶ学科だけではなく、地域支援のスペシャリストであるコミュニティデザイナーを育成するコミュニティデザイン学科が設けられている。そして、この分野の第一人者として知られる山崎亮が学科長を務めているのだ。また、デザイン工学部の建築・環境デザイン学科も、リノベーション建築で知られる「みかんぐみ」の竹内昌義が学科長を務めており、教授陣の中には、リノベーションを活かしたまちづくりで著名な馬場正尊もいる。さらに、大学院 芸術工学研究科にはアートプロジェクトのマネジメントに携わる宮本武典准教授がおり、山形ビエンナーレのプログラムディレクターを務めている。

このように芸工大には、一般的な意味での美術・デザイン教育だけではなく、地域コミュニティの活性化を図ったり、まちなかの中古ビルをリノベーションして新たな価値を付与するなど、アートとまちづくりの実践的な関わりを教育する機能が備わっている。以下、芸工大がこれまでに取り組んだプロジェクトを紹介したい。

まずは、山形市内を中心としたリノベーションまちづくりへの貢献である。「東京R不動産」<sup>6</sup>というウェブサイトをご存知だろうか。設計会社 Open A Ltd.の代表であり、芸工大教授も務める馬場正尊が中心となって立ち上げたもので、新しい視点で不動産を発見して紹介を行うサイトである。「多少古くてもよいので、雰囲気のある家がよい」「バルコニーが広かったり、ちょっと庭があるような物件に住みたい」「倉庫のようなカッコいい物件を事務所にしたい」「一戸建てを改装して住みたい」といった特殊ニーズに応え、普通の不動産紹介では拾いきれないようなこだわり物件を多数掲載している。

その馬場教授が中心となって2009年に開設したのが「山形R不動産」<sup>7</sup>である。山形R不動産は、芸工大建築・環境デザイン学科を中心としたNPO法人環境デザイン会議が、東京R不動産との提携のもとで運営にあっている。R不動産は、東京、山形以外にも全国各地で設立されているが、山形R不動産には他地域のそれとは異なる特色があるという。というのも、山形R不動産の制作・編集の中心を担うのは芸工大の学生たちであり、実践的な教育の場として機能しているのだ。学生らはまた、市街地に点在する空き物件の活用方法の提案も行っている。建物の新しい使い方やデザインを提案することで、山形という都市の新たな可能性を提示しようとする試みなのだ。

その山形R不動産が手がけた最初の空き家物件再生プロジェクトが「ミサワクラス」である。山形市中心市街地をリサーチする中で、学生たちが七日町で、廃業した旅館「三沢旅館」を見つけてきた。彼らは所有者と交渉して許可を得たうえで、この建物を自らの手でリノベーションし、シェアアパートメント「ミサワクラス」として再生させた。ミサワクラスの「クラス」は「学級(Class)」と「暮らす」を掛けており、いわば、手づくりの学生寮である。現在も、山形で活動を続けるクリエイターや芸工大在学学生を中心に、アートに関わる若者たちが共同生活を営み、自室をギャラリーや制作スタジオ、ライブハウスとして開放して発表活動を行っているという。

次に、宮本准教授が中心となって始めた「ひじおりの灯プロジェクト」を紹介しよう。山形県の肘折温泉郷は山間部の温泉観光地であるが、宿泊客の減少が続いていた。このため芸工大は地元と協力して、肘折温泉が開湯1200年を迎えた2007年夏から毎年、灯籠絵展示会「ひじおりの灯」を開催している。学生・卒業生が制作した灯籠を温泉街に飾ることで、学生たち、温泉旅館、宿泊客をつなごうとするプロジェクトである。学生たちが毎

<sup>5</sup> 当報告書では略称として芸工大を用いたが、英語表記の Tohoku University of Art & Design の頭文字を取って TUAD と称する場合もある。

<sup>6</sup> 東京R不動産サイト <https://www.realtokyoestate.co.jp/>

<sup>7</sup> 山形R不動産サイト <http://www.realyamagataestate.jp/>



年、雪解けの季節に肘折温泉で合宿を行い、旅館に分宿して灯籠をつくるのだ。学生は、地域の人々から肘折の歴史や文化を学び、そうした物語に触発されながら灯籠に絵を描いていく。参加するのは学部生ではなく、大学院生や卒業生有志に限っている。これは、住民と円滑なコミュニケーションを図る能力が、学部生レベルではまだ不十分なためである。アトリエの中で自分の描きたい絵を描くのは自己実現であるが、このプロジェクトにはそれに加えて、肘折の人々との出会いを通じて「何か地域の役に立つことはないか」という問題意識を学んでもらう意味があるという。

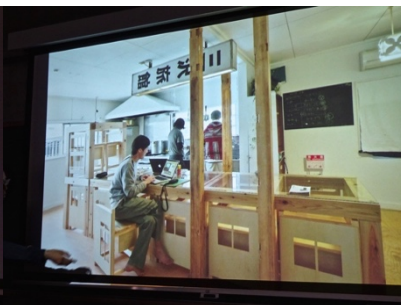
宮本准教授はまた、芸工大が2011年5月に設立した復興プロジェクトセンター「東北復興支援機構（TRSO＝Tohoku Revival Services Organization）」<sup>8</sup>のプログラムディレクターも務めている。東日本大震災の発生を受けて復興ボランティアバス「スマイルエンジン山形」を走らせ、2011年5月～2012年9月に45回運行し、延べ1,806名の学生・市民が被災地で支援活動に携わった。TRSOの拠点となるのが「やまがた芸術学舎」である。2011年5月に旧山形県知事公舎・公館を改修して誕生した施設で、芸工大が運営を担う。館内にはTRSOのほか、山形の産業振興を芸工大のデザイン力、企画力、若い力でサポートする「共創デザイン室」<sup>9</sup>も入居している。

芸工大の卒業生のうち、デザイナーを目指す人材はやはり東京に出て行くことが多い。一方、地元の自治体でも、観光セクションなどでは芸工大卒業生のスキルが大いに生きるという。山形市ほど大規模な自治体よりも、もう少し規模の小さな市町村が卒業生を採用したがる。芸工大を出ていれば、ちょっとした農産品のパッケージ・デザインなどでもできるからである。また、社会的なプロジェクトに興味を持つ学生も増えているという。



東北芸術工科大学は公設民営方式の大学で、デザイン工学部の中に地域支援のスペシャリストであるコミュニティデザイナーを育成するコミュニティデザイン学科が設けられている

大学院芸術工学研究科の宮本武典准教授は山形ビエンナーレのプログラムディレクター



芸工大の活動は学外でも盛んに行われており、灯籠絵展示会「ひじおりの灯」は学生・卒業生が制作した灯籠を肘折温泉に飾ることで、学生たち、温泉旅館、宿泊客をつなごうとするプロジェクト。学生たちが、まちなかで廃業した旅館「三沢旅館」を見つけて、建物を自らの手でリノベーションし、シェアアパートメント「ミサワクラス」として再生させた（宮本准教授の講義より）

<sup>8</sup> 東北復興支援機構サイト <http://blog.tuad.ac.jp/trso/>

<sup>9</sup> 共創デザイン室サイト <http://kyoso.tuad.ac.jp/>

## 2. 山形じゃあにぃから山形ビエンナーレへ

山形市中心市街地の本町に「山形まなび館」<sup>10</sup>という施設がある。1927年に県下初の鉄筋コンクリート造校舎として建設された山形市立第一小学校を、中心市街地のにぎわい創出施設にリノベーションして2010年にオープンした。現在は、山形市のまちづくり会社である㈱山形街づくりサポートセンターが市から委託を受けて、観光文化交流センターとして運営しているが、2010～12年度までの第1期の運営を担当した地元デザイン事務所㈱コロスは、メンバー全員が芸工大の卒業生であったという。コロスは「山形まなび館・MONO SCHOOL」<sup>11</sup>という施設名のもと、ものづくり支援を軸に置き、伝統工芸をはじめとした山形の産業の紹介、イベントや体験教室の開催といった活動方針を掲げていた。当時の記録を見ると、コミュニティデザインの山崎亮やロングライフデザインのナガオカケンメイを講師に招き、『d design travel YAMAGATA』の刊行にも貢献するなど、狭義のものづくりに止まらない先鋭的なまちづくり、ことづくりの活動を行っていた模様である。

そしてここでスタートした活動が、現在の「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ」の原点になった。2010年の山形まなび館のこけら落としの事業として、宮本准教授の企画のもとで、絵本作家の荒井良二の協力を得て「荒井良二の山形じゃあにぃ 2010」が開催されたのである。絵画や舞台美術など、荒井が自らセレクトした実験的な作品群を展示するとともに、展示会場となる旧校舎の空間に触発されたインスタレーションを山形の市民や学生たちとともに制作・展示するアートプロジェクトであった。この催しは隔年開催として、奇数年に開催される山形国際ドキュメンタリー映画祭（1989年開始）と交互に続けていくことを企図したという。2回目の「山形じゃあにぃ 2012」では会場が複数に拡大し、メイン会場の山形まなび館、サブ会場のやまがた藝術学舎のほか、シェアアパートメントであるミサワクラス、花小路トランクも会場として利用された。



先鋭的なまちづくり、ことづくりの活動として「荒井良二の山形じゃあにぃ 2010」が開催され、「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ 2014」へと発展していった 大分で創作したマッテルモンから始まる荒井良二の作品群が特徴的であった



山形ビエンナーレは、山形の街全体を活用した教育プロジェクトであり、観光振興を目的とはしておらず、芸術祭を通じて人材が育っていくことが最重要目的であるという このため、山形ビエンナーレでは、入場者数も経済波及効果も重視してはいない 経済的な成果が問われない規模・予算で継続していくという人材育成の対象となるのは芸工大の学生だけではなく、市民を育てていくことも狙っている

この「山形じゃあにぃ」が発展したのが、「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ 2014」である。メイン会場となったのは山形県郷土館「文翔館」。大正初期の洋風建築を代表する旧山形県庁舎・県会議事堂に、1986年から10年をかけて保存修復工事を加えたもので、現在は郷土館として一般に無料公開されている。議場ホール、

<sup>10</sup> 現「観光文化交流センター 山形まなび館」サイト <http://yamagatamanabikan.jp/>

<sup>11</sup> 旧「山形まなび館・MONO SCHOOL」サイト <http://www.y-manabikan.com/>



中庭、ギャラリー、会議室の貸し出しも行っており、コンサートや展覧会などさまざまな文化活動の場として開放されているという。その他には、山形まなび館、やまがた藝術学舎、芸工大キャンパス、大正10年に建造された「旧西村写真館」が展示会場として活用された。イベント会場としては、文翔館の議場ホールに加えて、老舗漬物屋の「香味庵まるはち」などが活用された。

山形ビエンナーレは、山形の街全体を活用した教育プロジェクトであり、観光振興を目的とはしておらず、芸術祭を通じて人材が育っていくことが最重要目的であるという。このため、山形ビエンナーレでは、入場者数も経済波及効果も重視してはいない。経済的な成果が問われない規模・予算で継続していくという。人材育成の対象となるのは芸工大の学生だけではなく、市民を育てていくことも狙っている。そのために「みちのおくつくるラボ」を組織して『山形をいく』という地域の魅力を伝えるガイドブックを市民たちでつくった。市民に対して、企画段階から芸術祭をつくるプロセスへの参加を促し、1期と2期をあわせ、定員120名に対し300名を越える応募があったという。

観光を目的としない山形ビエンナーレではあるが、決して観光を否定しているわけではなく、JTBと連携したツアー・プログラムもつくっている。「秋の山形で、アートと音楽、修験文化を体験」というJTB企画ツアーがそれで、各会場のアート作品の見学に加えて、霊山を巡るトレッキングから構成される一泊二日の公式バスツアーであり、会期中に5回実施された。これ以外にも、アーティストなどと一緒に山間部をトレッキングするツアーが複数組まれており、「山をひらく」という山形ビエンナーレ2014のコンセプトを体現したプログラムといえる。

このように山形ビエンナーレは、観光と連携できるポイントはしっかり押さえながらも、「教育」という軸はぶれないようにして、「教育プロジェクトとしての芸術祭」というイメージを内外に定着させることを目指している。

### 3. 山形ビエンナーレ2016

こうして2014年にスタートした「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ」の第2回が、2016年9月3日～25日にかけて「山は語る」をキーワードに開催された。前回と比較した場合の大きな違いは、私見では会場数が格段に増加したことにある。

2014年の会場となった山形県郷土館「文翔館」、観光文化交流センター「山形まなび館」、やまがた藝術学舎、芸工大キャンパス、旧西村写真館、香味庵まるはちの6会場は、今回も引き続き使われている。これらに加えて今回、ミサワクラス、とんがりビル、BOTA coffee 2階「BOTA theater」、ギャラリー絵遊・蔵ダイヤモンド、乃し梅本舗 佐藤藤本店、jin coffee shop、水の町屋「七日町御殿堰」緑地、山形県緑町庭園文化学習施設「洗心庵」、山形県生涯学習センター「遊学館」が会場になった。新たに加わった会場は全て、山形市の中心市街地に立地している。このため、芸術祭の鑑賞者は、前回以上に山形の街並みをより広く、より深く探訪することが求められる。まちなかを巡る中で、芸術祭の作品だけではなく、山形の街そのものの魅力に気がつく機会も増えることだろう。

また、前回の会場が旧県庁舎、旧知事公舎、旧市立小学校など歴史的公共建築が中心であったのに対して、今回加わった会場には民間の飲食物販施設が多い。特に、ミサワクラスに加えて、それ以降の新しいリノベーション物件であるとんがりビル、BOTA coffee が会場となったのは、山形の新たな魅力を発信する好機となったのではないかと。

「とんがりビル」<sup>12</sup>は、山形市七日町のシネマ通りの一角にあった築40年になる雑居ビルをリノベーションし、新たな地域再生の拠点として2016年4月にオープンした複合施設である。ビルのリノベーションと運営を手がけるのは、芸工大教授の竹内昌義、馬場正尊、山形R不動産の水戸靖宏、デザイン事務所アカオニの小板橋基希の4名で立ち上げた㈱マルアール。ビル内には、山形の旬の食材に出会える食堂や、モノとモノがたりを売る本屋、ギャラリー、写真館、家具のショールーム、シェアオフィスなどが入居する。アーティスト兼山伏の坂本大三郎が運営する本屋兼雑貨店「十三時」や、フードデザイナーの中山晴奈が企画した食堂「nitaki」、マルアールが運営するギャラリー「KUGURU」など、山形ビエンナーレの関係者も数多く出店している。会期限定の企画としては、十三時で小板橋基希が芸術祭の公式土産物店「みちのおく商店」を、KUGURUで大原大次郎が作品展示を行ったほか、4階の家具のショールーム「TIMBER COURT」には、デザイナーたちの地域に根ざした活動や製品を紹介するコンセプトショップ「山の形ストア」がオープンした。

<sup>12</sup> とんがりビル サイト <http://www.tongari-bldg.com/>

「BOTA coffee」<sup>13</sup>も、芸工大卒業生の佐藤英人が、シネマ通りにある100年近く続いた洋傘店をセルフリノベーションして2015年12月にオープンしたカフェ&バーである。不動産会社に勤めていた佐藤は、2014年9月に山形で開催されたリノベーションスクールに参加した際、リノベを検討する課題物件として閉店した傘屋「洋傘のスズキ」に着目し、最終的に自ら事業化して店主になった。店名は、歴代の家主の想いを継承したいとの思いから、雨や傘といったキーワードを踏まえて、水の滴る音の「ボタ (BOTA)」に決めたそうだ。店では丁寧に淹れたコーヒーをはじめ、食材にこだわった食事などを提供している。2階のBOTA theaterはイベントスペースなどとして使用されており、会期中は、荻窪のブックカフェ「6次元」店主のナカムラクニオが中心となって運営する期間限定ショップ「7次元」がオープンした。この場では会期中、映画の上映、食のイベント、本の無人販売、朗読会などが催された。ナカムラクニオはまた、ガイドマップとしての小説集『ブックトープ山形』を、みちのおくつくるラボのメンバーと共同制作し、会場で配布していた。実在の店舗や名物店主が登場する地図小説を片手に、街を歩いて巡る新しい読書体験を提供する仕掛けである。今回視察したおりには、幸運にも会場で、企画運営者のナカムラクニオ氏や平野拓也氏と出会う機会を得た。平野氏は、大分県の県産ブランド創出事業「Oita Made」のデザインを手がけるなど、大分とも縁の深いデザイナーである。

視察時に7次元では、さまざまな作品展示や商品販売が行われていたが、特に興味深かったのは、ブランド米の「つや姫」が、洒落たイラストを描いた小袋に2合ずつ詰めて売られていた点である。聞けば、7次元を営業しているときに、地元農家がここで米を売りたいと相談を持ち込んできたという。味はよいが粒が不揃いのため、市場では安く扱われるというのだ。そこで、パッケージをデザインして、一袋500円という市価より高い価格を設定して7次元で販売したところ、大勢の観光客が土産として購入していったそうだ。



「BOTA coffee」は芸工大卒業生の佐藤英人が100年近く続いた洋傘店をセルフリノベーションした。2階には会期中、荻窪のブックカフェ「6次元」店主のナカムラクニオが中心となって運営する期間限定ショップ「7次元」がオープン。無人の古本販売を中心としたさまざまな作品展示や商品販売が行われていた。



地元農家からブランド米「つや姫」の味はよいが粒が不揃いのため、市場では安く扱われるということの悩みの相談を受け、クリエイティブな解決策としてパッケージをデザインして、一袋500円という市価より高い価格を設定して7次元で販売したところ、大勢の観光客が土産として購入していった。デザインされたブランド米を、古いけど価値のある古本やデザイン性の高いセレクト商品などと同じように販売することで課題解決した。

会場の特徴に加えて、プログラム構成の面から今回の山形ビエンナーレを見ると、アートやデザインの視点からカフェやショップにアプローチした企画が大きく増加したように思う。すでに言及した中にも十三時、nitaki、みちのおく商店、山の形ストア、BOTA coffee、7次元といったカフェ&ショップが登場している。その他にも、坂本大三郎が乃し梅本舗 佐藤屋とコラボして新感覚の羊羹や甘酒を売り出した「森羅万象茶屋」、老舗漬物屋の奥座敷で会期中の木・金・土曜日の夜に開店する日替わりマスターの店「BAR ミチノク」などがある。

<sup>13</sup> BOTA coffee サイト <http://bota-coffee.com/>

「まちづくりの第一歩。20代でもできたカフェ経営」 <http://re-re-re-renaion.jp/projects/1254>



会中にはさらに「市（いち）プロジェクト」という企画も各所で展開された。山形ビエンナーレの開催エリアである山形市中心市街地には、七日町や十日町などかつて定期的に市が開かれていた市日町名に残す土地が多い。市プロジェクトでは、古くから「市の街」として栄えてきた中心市街地の文化資源を、観光客や市民が「鑑賞」するだけでなく、意欲的に「消費」するエリアとして再活性化していくことを目指し、かつてこの地域の結び目であった市を再興するとともに、その運営者を育成することを目指した。具体的には、手仕事、農作物、アート、服、本の五つの市が会期中に開催された。このうち、視察団が実見したのは、七日町御殿堰緑地を会場として、伝統野菜・果物の販売や、地元の料理人がフードの提供を行う「ふうどの市」である。会場には、アル・ケッチャーノもピザの屋台を出店していた。

さて、山形ビエンナーレが「教育」を目的とする以上、芸術祭が一過性のイベントで終わってしまっただけでは意味がないだろう。しかしここ山形においては、芸工大という地域の大学が起点となることで、リノベーションまちづくりや、地域の食文化における新たな挑戦、みちのおくつくるラボなどの多様な取り組みが、芸術祭以外の期間にも着実に継続・発展している姿を確認できた。

そういえば、芸術祭を視察中、会場で偶然出会った佐藤隆弘山形市長も、アートと街の関わりについて次のように語っていた。「芸術祭はにぎわいを生んでくれた。普段からアートやデザインの視点で不動産の開発やまちづくりを進める動きも出ている」<sup>14</sup>と。



山形じゃあにい 2010 から主会場のひとつである「山形まなび館」は 1927 年に建設された山形市立第一小学校を、中心市街地のにぎわい創出施設としてリノベーションして 2010 年にオープン。今回も荒井良二の市民参加作品「荒井センパイと絵本の学校 吾輩も絵本である」を展示



「とんがりビル」は、築 40 年になる雑居ビルをリノベーションし、新たな地域再生の拠点として 2016 年 4 月にオープンした複合施設。山形の旬の食材に出会える食堂や、モノとモノがたりを売る本屋、ギャラリー、写真館、家具のショールーム、シェアオフィスなどが入居する



大正 10 年に建造された「旧西村写真館」では「書家 華雪」の作品を展示。佐藤隆弘山形市長はアートと街の関わりについて「芸術祭はにぎわいを生んでくれた。普段からアートやデザインの視点で不動産の開発やまちづくりを進める動きも出ている」と語る

<sup>14</sup> 大分合同新聞 2016 年 10 月 8 日朝刊「創造性×地域力 大分経済同友会の山形視察（下）」より抜粋



## 「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ2016」会場マップ



駐車場は近隣のコインパーキングをご利用ください

- ① 山形県郷土館「文翔館」 山形市旅籠町 3-4-51 TEL. 023-635-5500
- ② とんがりビル 山形市七日町 2-7-23
- ③ BOTA coffee & BOTA theater 山形市七日町 2-7-18
- ④ 山形県緑町庭園文化学習施設「洗心庵」 山形市緑町 1-4-28 TEL.023-664-2800
- ⑤ 山形県生涯学習センター「遊学館」 山形市緑町 1-2-36
- ⑥ 水の町屋「七日町御殿堰」緑地 山形市七日町 2-7-6
- ⑦ 丸八やたら漬旅籠町立呑処 山形市旅籠町 2-1-5
- ⑧ ミサワクラス 山形県山形市本町 1-7-24
- ⑨ 観光文化交流センター「山形まなび館」 山形市本町 1-5-19 TEL. 023-623-2285
- ⑩ 旧西村写真館 山形市本町 2-1-51
- ⑪ ギャラリー絵遊・蔵ダイヤモンド 山形市諏訪町 1-4-10
- ⑫ 乃し梅本舗 佐藤屋本店 山形市十日町 3-10-36 TEL. 023-622-3108
- ⑬ やまがた藝術学舎 山形市松見町 17-1
- ⑭ 東北芸術工科大学 山形市上桜田 3-4-5 TEL. 023-627-2000
- ⑮ jin coffee shop 山形市旅籠町 3-5-6

(出典)「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ2016」公式サイト <https://biennale.tuad.ac.jp/>

## おわりに

最後に、今回の鶴岡・山形視察から学ぶべき点について、整理を試みる。

まずは鶴岡視察を踏まえ、大分市が食文化創造都市を目指すうえでのヒントを探りたい。鶴岡市の UCCN 加盟に向けた取り組みは行政主導で進められたという。その点、今回の同友会視察が示しているように、経済界が創造都市の取り組みに熱心なことは大分の強みであるとのコメントを、現地でいただいた。とはいえ、UCCN 加盟に際しては、市が中心となることが不可欠である。鶴岡市における UCCN 登録の申請主体は、産学民官からなる鶴岡食文化創造都市推進協議会だが、鶴岡市がそのバックボーンであることが大前提であった。

また、鶴岡市が UCCN への登録を認められた背景には、料理方法など消費文化としての食だけではなく、食材の生産・加工・流通も含めた食文化全般での取り組みがみられたことは特筆に価しよう。これに比べて大分市内では、県内の多彩な食材を用いたさまざまな料理を享受することはできるが、食材の多くは市外から調達されている。周辺自治体に目を向けると、観光を軸に培われた別府、湯布院の食文化や、臼杵の醸造文化など、県内各地に豊穡な食文化が根づいている。大分のこうした食資源の分布を踏まえるに、大分市単独で UCCN 加盟に取り組むよりも、周辺地域も交えたかたちでの登録を目指すのが得策ではないか。<sup>15</sup>

教育・研究機関については、大分県内の大学に農学部がないことが弱みになると懸念されたが、その点はクリア可能であろうとの貴重なコメントを現地でいただいた。わが国の園芸学会は約 2,500 名の会員を擁するが、その全国大会を 2010 年度に大分市で開催したというのだ。このとき大会事務局を担ったのは、大分県の農林水産研究指導センターである。自治体のこうしたセクションには、大学スタッフ以上に、地元ローカルの作物に詳しい人材がいるとの指摘を受けた。また、大分県内の大学にも、食を研究している研究者は存在しているとのことである。

次に、山形ビエンナーレ視察であるが、短期的な観光振興や経済波及効果ではなく、中長期的な人づくりを重視している点に大いに着目したい。芸工大の先生が、座学で教えるだけではなく、山形の街をリノベーションやクリエイティブ産業の起業などの実践的な学びの場とすることで、学生や卒業生が芸術祭の期間中だけではなく、継続的にまちづくりの活動に取り組める環境が生まれている。山形のまちなかに学生・卒業生、さらには市民が集まり、クリエイティブな活動に携わることができる「創造の場 (Creative Hub)」が複数展開しているのだ。大分県内でも各地で同様の動きが始まりつつあるが、こうした取り組みをさらに加速していくことが重要であると感じた次第である。

同友会としては、今回の鶴岡・山形視察の成果を今後の提言活動へと活かしてまいりたい。

---

<sup>15</sup> UCCN は 2015 年度より、申請都市の条件について、人口 10 万人以上の都市のみ申請可能、活動計画に周辺地域を含めることは可能 (2 都市以上による共同申請は不可) などの変更を行っている。

# 参考資料1 視察スケジュール

視察日程：2016年9月22日（木・祝）～24日（土）

## 1. 鶴岡市視察

日 程：2016年9月22日（木・祝）～23日（金）

訪問先：鶴岡市立加茂水族館（クラゲドリーム館）、羽黒山 斎館、アル・ケッチャーノ、鶴岡市 食文化推進室、山形大学 農学部

### 9月22日（木・祝）

12:35～13:15 鶴岡市立加茂水族館（クラゲドリーム館）

14:15～15:00 羽黒山 斎館 昼食&ヒアリング

場所：羽黒山 斎館

先方：出羽三山神社 羽黒山参籠所 料理長 伊藤新吉氏、

鶴岡市 企画部 政策企画課 食文化推進室 政策企画専門員 伊藤賢一氏

15:10～17:30 出羽山神社参拝、杉並木・国宝五重塔視察

19:00～21:30 アル・ケッチャーノ 夕食

### 9月23日（金）

9:00～10:15 鶴岡市役所 食文化推進室 ヒアリング

場所：鶴岡市役所 6階 大会議室

先方：鶴岡市 企画部 政策企画課 食文化推進室 室長 秋葉敏郎氏、政策企画専門員 伊藤賢一氏

10:30～11:30 山形大学 農学部 ヒアリング

場所：山形大学 農学部 会議室

先方：山形大学 農学部 副学部長・教授 小沢互氏、教授 平智氏

## 2. 山形市視察

日 程：2016年9月23日（金）～24日（土）

訪問先：「みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ 2016」会場（山形市七日町周辺、東北芸術工科大学）

### 9月23日（金）

14:00～17:00 BOTAcoffee 2階「BOTA theater」、とんがりビル、山形県郷土館「文翔館」、東北芸術工科大学

### 9月24日（土）

9:00～11:30 山形まなび館、旧西村写真館、ギャラリー絵遊・蔵ダイヤモンド、ミサワクラス、水の町屋「七日町御殿堰」緑地

## 参考資料2 視察参加者名簿

※順不同・敬称略、役職は視察当時のもの

大分経済同友会 役職	氏名	役職
代表幹事	姫野 昌治	(株)大分銀行 取締役会長
副代表幹事	橋本 均	(株)マリーンプレス 代表取締役社長
総務部会長	池辺 克城	(株)トキハ 代表取締役社長
クリエイティブ大分委員会 委員長	有松 一郎	大分中央ホールディングス(株) 代表取締役専務
同 副委員長	三浦 宏樹	(公財)大分県芸術文化スポーツ振興財団 参与
同 運営委員	板井 良助	(有)但馬屋老舗 代表取締役社長
同 アドバイザー	尾野 文俊	鬼塚電気工事(株) 代表取締役社長
会 員	平倉 啓貴	平倉建設(株) 代表取締役社長
会 員	和田 康宏	(株)日本政策投銀行 大分事務所 所長
	直野 宏昭	大分市 農林水産部 次長
	佐藤 由佳	大分合同新聞社 報道部 記者
	藺田 花奈	(株)JT九州 大分支店 【添乗員】



# 参考資料3 大分合同新聞記事「創造性×地域力」

大分合同新聞朝刊 2016年(平成28年)10月6日 掲載

## 創造性×地域力

### 大分経済同友会の山形視察

大分経済同友会クリエィティブ大分委員会(有松一郎委員長)は9月下旬に山形県を訪問。食文化を生かした地域づくりを進める鶴岡市と、芸術で街の活性化を図る山形市を視察した。両市は地域にある食や産業に料理、アートなど創造的なひとと手間を掛けることで、新たな集客や経済活性化につなげている。人口減少、高齢化が進む地方で、今あるものを生かし成長する道を探った。



「食の理想郷」を掲げる鶴岡市(人口約13万人)。日本海に面した庄内平野に位置し、背後には2千級級の出羽三山がそびえる自然豊かな土地だ。

## ユネスコに登録しPR

### 生産者と料理人が連携



在来作物と地物の魚を組み合わせた料理が主体の「アル・ケッチアーノ」の料理。山形県鶴岡市

①

家が種を守り栽培してきた。同市出身のシェフ、奥田

行政氏が一般に流通する品種と異なる濃い食味や食感にして食べていた野菜を現

飛行機や新幹線を利用して観光客がやって来る。鶴岡市は料理人と生産者

同市の食の特徴は「在来作物」と呼ばれる地域独特の野菜が50種類以上残ることだ。「だだちや豆」温て、自身の店「アル・ケッチアーノ」で提供した。在

来作物ならではの味が注目され、一躍人気店となった。市内には奥田氏の店の他、生産者が営む農家レストランが点在。ここにしかない味を求めて関東圏から

京に支店があり、地元食材の需要拡大や鶴岡市への旅行のきっかけづくりにも一役買う。視察した但馬屋老舗(竹田市)の板井良助代表取締役は「農家と料理店のつながりの強さを感じた。大分でも生産者と料理人が交流する動きがあるが、もっと進めればさらに全国的な認知が上がる」と話した。

の動きに合わせて、国連教育科学文化機関(ユネスコ)の「食文化創造都市」への登録活動を開始。修験道の霊場である出羽三山の精進料理とともに評価され、2014年に日本初の登録都市となった。一層のブランド化を進めている。

#### ユネスコの食文化創造都市

2004年に始まった創造的な産業の成長や文化の多様性保護を目的とする「ユネスコ創造都市ネットワーク」に食文化の分野で登録されていることを示す。食文化の分野では世界18都市が登録されている(15年12月現在)。その他に文学やデザイン、メディア・アートなど6分野がある。





# 創造性×地域力

## 大分経済同友会の山形視察

山形県鶴岡市の食文化は海外からの観光客も引きつけている。修験道の霊場として知られる出羽三山とその地に伝わる精進料理はひととき注目を浴びている。

大分経済同友会の一行が視察した「齋館」は三山の一つ、羽黒山(414m)の山頂にある参拝客の宿泊・食事所。肉、魚を使わず、塩漬けにして保存した山菜などを活用する伝統的な精進料理を観光客にも広く提供している。伊藤新吉料理長によると、「精進料理はヘルシー」というイメージが欧米で広まっていることもあり、外国人客が年々増加。言葉は通じないことが多いが、シエスチャーや簡単な英単語を連ねて説明をしている。

外国人客を受け入れる工夫もしている。欧米人に多い乳製品も避ける厳格な菜

## 精進料理 海外から注目



保存した山菜をふんだんに使った出羽三山の精進料理。山形県鶴岡市

## 訪日客受け入れに工夫

食主義の「ビーガン」や、イスラム教の教義にのっとった「ハラール」の献立も考案した。「京都などの有名

進料理を鶴岡市の食文化の

を受け入れるなど、地域に

を求めていくという。

根付いた鶴岡の食と、海外をつなぐ方法を行政も切り開こうとしている。

大分県では、例えば国東半島には神仏習合の独自の文化を残す六郷満山があり、伝統的な農業の営みは世界農業遺産に指定された。県内各地には豊かな食文化が残る。今あるものを組み合わせ発信することで海外まで届ける鶴岡市の動きには、大分でも生かせるヒントがあった。



出羽三山に残る国宝の羽黒山五重塔。一帯の雰囲気は国東半島の六郷満山にも似ている

Ⓧ

観光地だけでなく、東北の特色として発信。15年には文化や修験道について知りたいとわざわざ足を運ぶ人が多い」と伊藤氏。

海外への発信や交流は鶴岡市のユネスコ食文化創造都市の登録・推進活動でも強化された。出羽三山の精進料理を鶴岡市の食文化の

食文化推進室長は「食文化創造都市への登録後、農業生産額の増加といった目に見えた成果は上がっていない。産業界との連携はこれから」と話した。今後はフードツーリズムやガイド人材の育成に力を入れ、より地元の「利益」になる方法を



# 創造性×地域力

## 大分経済同友会の山形視察

大分経済同友会の一行は、描かれた小袋に2合ずつ詰「みちのおくの芸術祭」山形市を訪れた。分らない。

(9月3日〜25日)が開かれ、山形市を訪れた。芸術祭は今回が2回目、市郊外にある公設民営の東北芸術工科大学(芸工大)が主催。地域密着を掲げ、地元との連携や住民参加を重視している。

市中部の公共施設や商業施設など約20カ所に芸術作品を展示した。事務局によると、1回目(14年)の入場者数3万6千人を上回る見込みという。

会場の一つ、雑貨・古本屋「7次元」では、絵画の展示などとともに、農家が持ち込んだブランド米「つたや姫」を販売していた。スライッシュなイラストが

# 新たな価値を生み出す

会場では、絵画の展示などとともに、農家が持ち込んだブランド米「つたや姫」を販売していた。スライッシュなイラストが

## アートの視点で活性化



アート作品の展示とともにおしゃれな小袋に入ったブランド米が土産として売られている芸術祭会場。山形県山形市

立。手掛けたビルと店舗が芸術祭の拠点となり、観光名所ともなったというケースも生まれていた。

山形県は首都圏への若者の流出が著しい。人口減少に対して強い危機感を抱く中で、今あるものを芸術やアート、国際的な視点で見つめ、新たな価値をつくり出す活動が活発化している。

同友会クリエイティブ大分委員会の有松一郎委員長は視察を振り返り「山形では大きな施設や目を見張る何かはなくとも、あるものを生かして心に残るものをつくって生み出していた」とした上で「同友会が山形県へ行ったように、東北や世界の人が大分に来る動機を持ってもらえるような、魅力のある地域をつくる必要がある」と強調した。

(この連載は報道部・佐藤由佳が担当しました)



問い合わせ先：大分経済同友会  
〒870-0021 大分市府内町3丁目4-20 大分恒和ビル3F  
電話：097-538-1866 E-mail：info@oita-doyukai.jp