

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

食文化創造都市・鶴岡の推進による雇用拡大プラン

2 地域再生計画の作成主体の名称

鶴岡市

3 地域再生計画の区域

鶴岡市の全域

4 地域再生計画の目標

本市の目指す食文化都市を中核とした地域活性化を効果的に推進するためには、体系的な学習による地域一体的な人材育成への取組が必要である。特に観光客の受け皿となるサービス産業は中小・零細企業が多数存在しており、個別に従業員資質の向上・サービス品質の向上は困難な状況である。

ユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門への加盟を機に観光産業分野の発展が期待されているが、当該分野への人材育成は十分に進んでいないことが現状である。地域を代表する「郷土料理」を明確にし、提供できる料理店の拡充、看板メニューの拡大などを実現できるリーダーの育成・確保が今後の魅力ある観光産業の創出へは欠かせない取組である。また、特産品のブランド化や地域そのものを楽しむ「鶴岡らしさの提供」や「食の楽しみ方」などサービス事業の創意工夫による拡充が効果的な雇用創出に繋がり、観光客のニーズに応じた効果的な情報発信や地域が一体となった観光プロモーションの推進を担う人材の育成・確保は、今後ますます求められる。また、豊富にある地域資源を活かした新たなビジネスへチャレンジする起業家意識を持った人材が不足していることに起因し、その多くが未利用なままとなっている。このため、農業の六次産業化の推進や新たな食関連ビジネスの担い手となる起業家の確保・育成が急がれている。加えて、事業者間・異業種間の連携が希薄であることや、異業種連携をコーディネートする人材の不足など、多様な人材の存在が有機的な連携へと連なるものであり、その育成が急務となっている。

そのため本市では実践型雇用創造事業を活用し、本市の目指す食文化創造都市を担う多様な人材育成を積極的に推進することにより雇用環境の改善を図り、地域産業振興を拡大させることを目的とする。

(地域再生計画の目標)

雇用創出の目標指数

- ① 1年度目 40人（常雇29人、常雇以外11人、創業者0人）
- ② 2年度目 43人（常雇29人、常雇以外11人、創業者3人）
- ③ 3年度目 45人（常雇31人、常雇以外12人、創業者2人）

合計 128人（常雇89人、常雇以外34人、創業者5人）

5 地域再生を図るために行う事業

5-1 全体の概要

地域再生計画の目標を達成するため、実践型地域雇用創造事業を活用し、次に掲げる「Ⅰ雇用拡大メニュー」、「Ⅱ人材育成メニュー」、「Ⅲ就職促進メニュー」、「Ⅳ雇用創出実践メニュー」を実施する。

地域経済活性化の主体となる人材を育成し、地域産業の振興を図るために本市が誇る豊かな地域資源を活用した新産業創出及び農商工連携・六次産業化などによる地場産業の集積による新たなビジネスの創出、雇用の創出をすすめるものである。

5-2 法第5章の特別の措置を適用して行う事業

該当なし。

5-3 その他の事業

5-3-1 地域再生の認定に基づく支援措置を適用して行う事業

(1) 支援措置の名称と番号

実践型地域雇用創造事業 B0906

(2) 実施主体

鶴岡食文化創造都市推進協議会

(3) 事業実施期間

実践型地域雇用創造事業：平成24年7月1日から平成27年3月末まで

(4) 事業の具体的内容

I 雇用拡大メニュー（事業主を対象とすること）

i 食文化産業創造講座	平成24年度～平成26年度実施
<p>事業者を対象に食関連産業の新たな領域拡大を目指す。食関連分野は総合産業として多様な事業領域の連携によって支えられている。これらを広くとらえた新たな事業・サービス等の創出を目指す。必要な地域資源として地元農家・漁師の知恵と料理人等の技術という双方向による学びの実践講座を開催することにより新たな物語性の創造・発掘を行う。また、地域内の新特産品開発への連携的土壌を醸成する。</p>	

ii 食の未来創生講座（在来作物活用型）	平成24年度～平成26年度実施
<p>地域特性を生かした在来作物の活用による新事業機会の創出を目指す。新たな事業領域で着目される事例を通じ、食品製造業・農業生産者・観光サービス業等の連携による本市における新たな可能性を探る。山形大学農学部の研究成果を生かした事業可能性も含め、各分野で高い知見を持つビジネスパーソンとグループディスカッション形式をとり「ものづくり」から「経営」までを総合的にとらえ、地域価値向上に向けてのプロセスを学ぶ。</p>	
iii 実践メニュー成果発表	平成24年度～平成26年度実施
<p>地域の企業、NPO、行政、市民等の枠を越え、地域一体の取組として実践メニューにより新たな事業領域の可能性として、実践事業の成果として公開する。この事業の波及効果により、本市が目指す地域文化を中核とした地域づくり、産業づくり、芸術・文化へのかかわりなどの多様な場面での連携を深め、有機的な取組を推進し、雇用機会の拡大を図る。</p>	

II 人材育成メニュー

① 創造性あふれる食文化産業の創造分野

i 「食の学校」講座	平成24年度～平成26年度実施
<p>本市に訪れる観光客への観光資源の一つとして、飲食店が果たす役割は大きい。地域ニーズ・観光ニーズを把握した健康的で美味しいものを提供することに関心を持ち、飲食店への就職を希望する求職者を対象にテーブルサービス提供技術、メニュー企画開発、調理技術等に必要な基礎知識の補充・習得を通じ、飲食店等のサービス品質向上に貢献できる人材を養成する。これにより雇用機会の創出を図る。なお、本講座は、地域食材を活かしたイタリアン料理で全国に名を馳せる有名店「アルケッチャーノ」の奥田政行シェフによるプロデュースによるインターンシップ型研修を計画している。</p>	
ii 食文化に学び起業するベンチャー講座	平成24年度～平成26年度実施
<p>本観光関連分野では、広く地域をつなげる広域観光の拠点として、競争力のある着地型旅行商品の開発が求められている。また、新たな食産業の創出が望まれている中で起業型人材育成は急務である。地域求職者を対象に地域資源を活用した様々な商品の企画、開発、流通、営業、販売ルート開拓、収益管理等の習得を目指し、新たな事業機会への雇用拡大を促進する。</p>	
iii 鶴岡おもてなし講座	平成24年度～平成26年度実施
<p>本市に訪れる観光客への観光資源の一つとして、宿泊業が果たす役割は大きい。地元事業者、観光産業やホテル・旅館・農家民宿などで地域ニーズ・観光ニーズを把握したサービスを提供することに関心を持ち、就職を希望する求職者を対象に、おもてなし人材としてサービス品質向上に貢献できる人材を養成する。これにより雇用へとつなげていく。</p>	

iv 鶴岡の食を学ぶ合宿ワークショップ講座	平成24年度～平成26年度実施
<p>海・川・山・平野が共存する自然環境の多様性から地域独自の食材・食文化がはぐくまれてきた。その豊かな地域資源を活用し様々な実践を行なっている取り組みから「美味しいつるおか」を知り、基礎的知識・技術、応用的知識・技術を一体的に体験し、議論する機会を提供することで、高度な鶴岡食の人材を養成し、食品製造業、飲食店、産直施設、農協・農業法人等への雇用機会の拡大を目指すものである。</p>	
v IT活用コース	平成24年度～平成26年度実施
<p>少ない経営資源を活用し、会社の利益を生み出す人材育成を目標として、「スマートフォン、ソーシャルメディア、クラウド連携による先進IT活用術」をテーマにIT応用レベルを習得し、観光PR、食文化情報発信など実践的活用ができる人材を養成する。観光・食品関連企業、団体等への就職を希望する求職者のうちIT基礎レベルを習得していると認められる者を対象として、IT情報発信スキルの向上を図り、雇用機会へとつなげる。</p>	

III 就職促進メニュー

i 就職情報発信ホームページの開設	平成24年度～平成26年度実施
<p>協議会のホームページを作成し、製造分野、農業分野、観光分野等の情報発信を行い、本実践型事業で実施する各種事業のPRを積極的に行う。</p>	
ii マッチングフェア	平成24年度～平成26年度実施
<p>市内求人企業、求職者を対象とした就職相談会を実施し、本実践型事業関連セミナーの案内をはじめとした就職のための情報提供や、生活に関する総合的相談を実施することで、ワンストップで就職に関する双方向の情報提供を行う。また、求職者・UIJターン希望者と雇用需要のマッチングを支援し、地元就職を促進する。</p>	
iii 総合的情報発信事業	平成24年度～平成26年度実施
<p>本事業に関する取組を総合的に発信するため、地域の魅力・文化を総合的に発信する情報誌を発刊して(株)庄内地域デザインとの連携により効果的情報発信展開を図る。地域情報誌にPR記事を掲載することで、地域での機運の盛り上げを図り市民・事業者の活力を引き出す。</p>	

IV 雇用創出実践メニュー

事業内容	平成24年度～平成26年度実施
<p>変化に富む四季と海・川・山・平野に囲まれた地域特性がもたらす多様な食材産物により、本市は「食の宝庫」となっている。この特色をアピールすることで本市はユネスコの食文化創造都市への加盟を目指している。この創造都市ネットワーク加盟を基点とした食文化産業を精力的に創造することで、地域の活性化を促し雇用を促進するための実践事業を展開する。これにより、食文化産業が地域に根付き、委託事業終了後も継続して雇用創出効果を波及的に広げていくように、以下の事業に取り組む。</p>	

i	マーケティング調査事業	平成 24 年度
	①農家民宿集積活性化基礎調査 ②文化財活用型レストラン開発基礎調査	
ii	食文化産業創造の基盤づくり事業	平成 24 年度～平成 26 年度実施
	①食文化アワード開催事業 ②若者元気ビジネスインキュベーター事業	
iii	食文化産業創造の展開事業	平成 24 年度～平成 26 年度実施
	①つるおか食文化物語 新イベント開発事業 新特産品開発事業 ②首都圏との地域在来作物流通開発事業 ③文化財活用型レストラン開発事業 ④農家民宿の新規集積（農家民宿の里）促進事業	

5-3-2 鶴岡市が独自に実施する産業振興施策

(1) 「命いきいき文化都市創造プラン鶴岡市総合計画」の推進

(平成 21 年度～平成 30 年度)

各地域にある自然や文化資源を、新時代に向けてさらに貴重なものとして保全し、一層魅力ある鶴岡、文化のまち、活力ある鶴岡を創造する。

(2) 「文化芸術創造都市モデル事業」の推進(平成 23 年度)

文化的資源として潜在力の高い、この食文化を活用し、地域コミュニティの構築、健康福祉社会の形成、子どもたちが健やかに成長する環境づくり、持続的な農業振興、交流人口の拡大など、地方都市を文化で再生する課題解決モデルを創出する。

(3) 「鶴岡市中心市街地活性化基本計画」の推進（平成 20 年度～平成 24 年度）

城址鶴岡公園、慶應義塾大学先端生命科学研究所及び東北公益文科大学大学院、鶴岡アートフォーラムなどが立地する鶴岡市の顔ともいべきゾーンにおいて、城下町としての歴史・文化の継承と学術・芸術・文化活動の振興により「先端性と伝統性が一体となったまちづくり」を目指す。

(4) 観光キャンペーンへの助成事業

首都圏のエージェント訪問、旅行雑誌などによる観光 PR キャンペーン、羽田空港での観光プロモーション、東京・川崎・新潟での観光物産 PR

(5) 「四季の御膳事業」鶴岡市補助金（平成 15 年度～）

観光客が鶴岡の四季折々の旬の味覚を楽しめるよう、市内の料亭や寿司店で共通のメニューを提供し、観光誘客の推進を図るものである。観光客のまちなか観光の充実と合わせ、観光ルート以外の回遊の創出が図られることなど、まちなかの賑わいの創出と交流人口の拡大には必要な事業であり、発展的に継続して実施する。

(6) 「日本海寒鱈まつり」鶴岡市補助金（平成 12 年度～）

鶴岡の代表的食文化の一つ、冬の味覚「寒鱈汁」をテーマとしたイベントを通して、

観光誘客の推進による交流人口の拡大とともに、市民の銀座商店街への興味・関心の向上、来街と購買意欲への動機付けを図っている。

(7) 「鶴岡雛物語」 鶴岡市補助金(平成 15 年度～)

本市の貴重な地域資源のひとつである、旧家に代々伝わるお雛様を観光客や市民に一般公開するとともに、施設における雛めぐり共通割引券の発行、市内飲食店での雛弁当の提供、周遊バスの運行、商店街の各店のお雛様を巡るスタンプラリー等のイベントやサービスの提供を通して、観光誘客を推進し、交流人口の拡大を図るものであり、まちなか観光を推進するうえで必要な事業であり、発展的に継続して実施する。

(8) 「鶴岡いきいきまちづくり事業」

地域資源を活用し、新たな魅力づくりや地域活性化に取り組む団体に対し補助金を交付する。

(9) 「おらが自慢づくりモデル組織等支援交付金事業」

中山間地域等における地域づくり活動の活性化のため、地域資源を発掘し育成する活動、地域資源を活用した交流拡大を図る活動、地域資源を利用した地域コミュニティの再生のための活動へ、一組織 10 万円を上限に補助金を交付する。

(10) 農商工連携等人材育成事業「おしゃべりな畑」(平成 22 年度～平成 23 年度)

山形大学農学部により、農商工等連携を目指した人材育成を目的とし幅広い業種にわたる「在来作物案内人」育成と在来作物を活かした地域活性化を目指すものである。

(11) 企業立地推進法に基づく「山形県庄内地域基本計画」の推進(平成 19 年度～平成 24 年度)

電子、電機、機械、輸送といった加工組立型産業の集積に努め、これらの産業を支える情報関連企業の集積を進める。メタボローム解析という世界的にも競争力を持つ基盤技術を企業立地の誘因として、医薬品や分析機器の開発生産、バイオ技術による新素材の開発生産など、当地域における新しい分野の企業の立地に加え、地域産農作物や食品・飲料の機能性物質や食味などを明らかにして食品・飲料産業の高付加価値化による企業の立地等を進め、知的基盤と工業、農業等の各産業が密接な関係を持つクラスターの形成を図る。

(12) 「鶴岡市企業立地促進事業」

企業立地促進法に基づく新たな企業の立地促進と既に地域に根ざした企業の事業拡張や競争力を強化しやすい環境づくりを進める。

(13) 鶴岡市中小企業ものづくり振興事業補助制度

① 新製品開発・販路開拓支援事業補助金

農商工連携、産学連携などの多様な連携により消費者ニーズに対応した製品の開発とそれらの販路拡大の促進。事業者が自主的かつ意欲的に行う新商品や新サービスの開発、市場化の取組みに対して、※農商工等連携促進法などによる支援拡充。

② 資格取得・研修支援事業

業務を行う上での基本的な資格や技術は既に取得していることを前提とし、その

上で、更なる技術力の向上や技術開発力の強化を目的として受講する研修事業や資格取得事業講師等による、業務に関連する知識や技術の習得又は向上を目的とする研修事業又は今後の生産性の向上につながると認められる研修事業

③ 起業家育成事業補助金

販路拡大又は異業種との連携を目的として実施する事業

(14) 地域資源活用研究開発事業(平成 20 年度～平成 23 年度)

絹織物、羽越しな布をはじめとする伝統的なものづくり産業の活性化推進及び、鶴岡シルクを活用した新商品の開発・研究を行う。

(15) 鶴岡メディカルビジネスネット

庄内地域産業振興センターを核として健康医療分野での産業づくりを目指し、会員企業 25 社が加盟した企業がグループが産学官連携による医療関連機器開発などに取り組んでいる。

(16) 新規高卒者の就職対策等の促進事業

卒業予定の高校生を対象に就職セミナー、雇用情報懇談会等を開催し、就職に必要な知識や情報提供などの事業を実施する。U ターン対策事業も実施され、若者の地域定着等を図る。

(17) 鶴岡ワークプラザの設置

本市とハローワークが共同で設置し、内職相談業務・一般職業紹介に関する業務を一元的に提供し、雇用拡大を図る。

(18) 「鶴岡市食育推進計画」

恵み豊かな自然の中で生産された農林水産物を、地域ならではの資源として活かしながら、歴史や風土によって育まれた本市の独特な食文化を再発掘するとともに、豊かな食生活を提案することを目指すものとする。併せて、市民それぞれが主体的に食育の取り組みを実践し、命を育む食に対する感謝の心を培い、健やかで心豊かな暮らしを営めるようにすることを主眼とする。

6 計画期間

認定の日から平成 27 年 3 月末まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

実施主体において、年度ごとに各事業を利用した求職者等へのアンケート調査を実施するとともに、創業においては、アンケート調査のほかに商工会議所等からの情報提供も参考にしながら状況を把握する。その結果を分析したうえで次年度以降の事業に生かしていく。