



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA

ユネスコ食文化創造都市鶴岡「ふうどフェスタ」連携事業

精神文化

庄内柿
干し柿

新米

地産ワイン

食の体験

ユネスコ食文化創造都市鶴岡の
フィールドで学ぶ食べる楽しむ1か月

山ぶどう

温海カブ
スパイス
カレー



10月からの1ヶ月間、ユネスコ食文化創造都市鶴岡の「食」と「食文化」の魅力に触れる

”食のお祭り”「つるおかふうどフェスタ」が開催されます。

期間中は、鶴岡ふうどガイドもユネスコ食文化創造都市鶴岡のフィールドで「学ぶ」「食べる」「楽しむ」食文化体験メニューを盛りだくさんでご用意しています。今年の秋は鶴岡でココロもおなかも満タンに!!

※鶴岡ふうどガイドは、鶴岡の食文化をテーマに企画からご案内までできる食文化創造都市の担い手です。

主催 鶴岡食文化創造都市推進協議会
お問合せ (一社)DEGAM前岡ツルリズムビューロー
(鶴岡ふうどガイド事務局)
お申込み先 (旅行企画・実施) 庄交トラベル

スパイス大好き!クラフトコーラーの
製造販売も手掛ける**新堀貴美**が企画

焼畑あつみかぶの スパイスカレー講座

体験日 10/12(水)・21(金)
料金 4,500円(大人お1人様/小人同額)
案内人 新堀貴美

- 10:30 各自様にて[S-MALLクッキングスタジオ]へ集合
- 10:30~10:45 スパイスと焼畑あつみかぶの説明
- 10:45~11:30 焼畑あつみかぶのスパイスカレーの調理
- 11:30~12:30 試食・片付け後解散

最少催行人員/8名

LK0040 特別企画 S-MALL クッキングスタジオ



- ◆さまざまなスパイスと焼畑で作られた温海カブを使ったカレー作り体験♪
- ◆スパイスの身体への効能や使い方についてもたっぷり学べます。

おしゃれで映える写真大好き
岡部麻由子さんが企画

地産ワイン×旬のフルーツで サングリア作り&タパス料理

体験日 10/30(日)
料金 4,500円(大人お1人様/小人同額)
案内人 阿部麻由子

- 10:30 各自様にて[S-MALLクッキングスタジオ]へ集合
- 10:30~11:30 地産ワイン&旬のフルーツのサングリアとスペインの伝統料理「タパス」の調理
- 11:30~12:30 試食・片付け後解散
※残った料理については各自様にてお持ち帰り下さい。

最少催行人員/8名

LK0045 特別企画 S-MALL クッキングスタジオ



- ◆地産ワインと旬のフルーツを使った見た目もキレイなサングリア作り♪
- ◆サングリアにぴったりのスペインを代表する料理「タパス」作り体験!おもてなしの新たなパーティーが広がります。

庄内浜文化伝道師の
玉谷貴子が企画

今年につくるぞ!行事食 「大黒様のお歳夜」予習体験

体験日 10/15(土)
料金 3,000円(大人お1人様/小人同額)
案内人 玉谷貴子

- 10:30 各自様にて[S-MALLクッキングスタジオ]へ集合
- 10:30~10:45 「大黒様のお歳夜」について
- 10:45~11:30 ハタハタ・黒豆なます・田楽味噌の調理
- 11:30~12:30 試食・片付け後解散

最少催行人員/8名

LK0046 特別企画 S-MALL クッキングスタジオ



- ◆鯛の田楽作り
- ◆鯛の湯揚げ作り
- ◆黒豆なます
- ◆田楽味噌作り

高校生から農業に関わる
研究をしている菅原彩華さんが企画

里いも農家さんから教わる 「庄内風芋煮」と「里いも料理」

体験日 10/9(日)
料金 4,500円(大人お1人様/小人同額)
案内人 菅原彩華

- 10:30 各自様にて[S-MALLクッキングスタジオ]へ集合
- 10:30~12:00 庄内風芋煮と里いも料理の料理教室
里いも下処理から学べます
- 12:00~12:40 試食・片付け後解散

最少催行人員/8名

LK0047 特別企画 S-MALL クッキングスタジオ



- ◆庄内風芋煮と里いも料理で鶴岡の秋をたっぷり堪能♪
- ◆自慢の里いもおみやげ付!

なめこ収穫と料理体験& 本明寺 本明海上人特別拝観

- ◆採ったなめこで調理体験♪
昼食は「なめこ汁・なんどの大根を使った
おろしなめこ・糠田米のおにぎり」をご用意!
※小さなレジ袋いっぱいとなります。半分は持ち帰り
- ◆六十里越街道そばにある本明寺に安置さ
れている庄内最古の即身仏「本明海上人」
を住職の案内で参拝。山の食と文化・
歴史の繋がりを体感する特別な一日に。



体験日 10/16 (日)
料金 8,800円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 渡部恵美

鶴岡 (9:00) 一田麦俣地区 (なめこ採り・なめこ
の料理教室・昼食) 一本明寺 (住職の案内の元
参拝) 一鶴岡 (14:30頃着) ×
集合場所/エスモールBTのみ 最少催行人員/10名
添乗員/〇 現地ガイド/〇 利用バス会社/庄内交通または庄交ハイヤー

伝統の焼き畑農法栽培「焼畑あつみかぶ」を知る旅 圃場見学&温海カブ漬け体験& 温海カブ御膳を堪能

- ◆「焼畑あつみかぶ」の畑を見たことあり
ますか?見て知って触って「焼畑あつみ
かぶ」をもっと知ろう!
- ◆あつみ温泉たちばなやで「焼畑あつみ
かぶ」を使った会席料理の昼食と入浴
をお楽しみください!



体験日 11/6 (日)
料金 15,800円 (大人お1人様/小人同額)

鶴岡 (8:30) 一あつみ地区 (焼畑の見学) 一出羽工会 ×
温海支所会館 (かぶ漬け体験) 一あつみ温泉たちばなや ×
温海カブを使った昼食・入浴) 一鶴岡 (15:10頃着) ×
集合場所/エスモールBTのみ 最少催行人員/8名
添乗員/〇 現地ガイド/〇 利用バス会社/庄交ハイヤー

庄内の秋の「食」の手仕事 “干し柿づくり”体験

体験日 10/29 (土)
料金 2,000円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 伊藤和佳

- ◆秋の味覚「庄内柿」を
使った干し柿作り。
庄内人の秋の手仕事を
体験します!



10:30	各自様にて「S-MALLクッキングスタジオ」へ集合	×
10:30~12:00	食で自然にふれる料理講座 庄内の秋の手仕事「干し柿づくり」体験	×
12:10~12:30	解散	×

最少催行人員/8名

秋の里山「山ぶどう」収穫& ジュース作り体験と秋の山菜弁当

体験日 10/8 (土)
料金 4,000円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 相馬英子

- ◆自然を感じながら山ぶどうを収穫し、
健康にいい山ぶどうジュース作りを体験♪
- ◆山菜やキノコをふんだんに使った
「秋の山菜弁当」と天然キノコがたっぷりキノコ汁をご用意。



10:00	各自様にて「なんば農園」へ集合	×
10:00~11:10	山ぶどうの収穫体験	×
11:10~11:55	山ぶどうジュース作り体験・持ち帰りの準備	〇
12:00~13:10	昼食「秋の山菜弁当とキノコ汁」 昼食後解散	×

集合場所/朝日地区・なんば農園 住所:山形県鶴岡市大針字沖ノ前43
最少催行人員/8名

棚田の新米で作る塩むすびと セロリの漬物&山ぶどうゼリー作り

体験日 10/22 (土)
料金 2,600円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 渡部恵美

- ◆棚田で作られた新米で作る
塩おにぎりで美味しさを実感♪
- ◆高原野菜であるセロリや
日本で初めて栽培された山ぶどう (在来作物) を堪能



10:30	各自様にて「大綱地区地域交流センター」へ集合	×
10:30~12:10	食で自然にふれる料理講座 棚田の新米で作る塩むすびセロリの漬物山ぶどうゼリー	×
12:10~12:30	試食・片付け後解散	×

集合場所/大綱地区地域交流センター 住所:山形県鶴岡市大綱地区興屋38-6
最少催行人員/8名

日本料理わたなべの特別ランチと こだわりの醤油の実作り

体験日 10/22 (土)
29 (土)・30 (日)
料金 4,200円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 渡部賢

- ◆「第2回鶴岡No.1次世代料理人決定戦」でグランプリに
輝いた料理人が作るこだわりの御膳をご用意♪
- ◆お店こだわりの醤油の実の作り方を伝授。



11:00	各自様にて「日本料理わたなべ」へ集合	×
11:00~11:45	こだわりの「醤油の実」作り体験	×
12:00~13:30	特別アレンジのわたなべおまかせ膳のご昼食	〇
13:40	解散	×

集合場所/日本料理わたなべ 住所:山形県鶴岡市野田目字家ノ腰41-2
最少催行人員/8名

庄内食材を味わう デイグランピング

体験日 10/16 (日)
料金 7,200円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 阿部麻由子

- ◆手ぶらでOK!気軽に楽
しめるデイグランピングで
庄内の食材を堪能♪



オプション
シーカヤック体験
3,850円増 (お1人様)

11:00	各自様にて「マリンパークねずがせき」へ集合	×
11:00~11:45	鼠ヶ関灯台周辺散策	×
12:00~13:30	庄内の食材バーベキュー/アウトドア手作りスイーツタイム	×
13:40	解散	×

集合場所/マリンパークねずがせき 住所:山形県鶴岡市鼠ヶ関地内
最少催行人員/8名

新米食べ比べランチと 簡単わら工芸体験inお米の里藤島

体験日 10/23 (日)
料金 4,200円 (大人お1人様/小人同額)
案内人 伊藤和佳

- ◆普段体験することの少ないつるし
わら工芸で自分だけの土産作り♪
- ◆お米の里藤島で食べる新米 (ブランド米) の食べ比べ
と日本料理わたなべの弁当で昼食



10:15	各自様にて「ふじしま市場たわら」へ集合	×
10:15~11:30	わらの説明・つるしわら工芸体験	×
11:30~13:00	新米3種食べ比べ/好みの品種のご飯で昼食	〇
13:00	解散	×

集合場所/ふじしま市場たわら 住所:山形県鶴岡市藤浪2丁目93
最少催行人員/8名

主催

鶴岡食文化
創造都市推進協議会

〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25
(0235) 35-1185

お問合せ

(一社) DEGAM
鶴岡ツーリズムビューロー
(鶴岡ふんどガイド事務局)

〒997-0015 山形県鶴岡市末広町3-1マリア東館2階
(0235) 26-1218

お申込み (旅行企画・実施)

株式会社庄交コーポレーション
庄交トラベル

〒997-0031 山形県鶴岡市錦町2-60
(0235) 24-2550

S-MALL
クッキング
スタジオ



アクセス 山形県鶴岡市錦町2-21
エスモール2Fまなびの広場

庄交トラベルご旅行条件 (要約) 必ずお読みください

詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので、事前にご確認の上、お申し込みください。

お申し込みのご案内 お申し込みの前に必ずお読み下さい
◎添乗員同行 (※一部ツアーを除く)
◎旅行催行の中止/各コース最少催行人員 (8~10名) に満たない場合は、旅行開始14日前
までに旅行中止の旨を通知し、お預かりしている旅行代金の全額をお返しいたします。
◎取消料/お客様都合で旅行を取消される場合は表記の取消料を申し受けます。
◎詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので事前にご確認の上お申し込みください。

〇取消料

取消日	旅行開始の前日から起算してさかのぼって				出発日 不参加	旅行開始後 及び無連絡 不参加
	21日前 まで	20日前~8日前 (日曜祝日除く)	7日前~2日前	前日		
取消料	無料	旅行代金の20%	旅行代金の30%	旅行代金の40%	旅行代金の50%	旅行代金の100%

〇お申込金のお支払い

※お申込み後1週間以内にご入金ください。

旅行代金	2万円未満
申込金	全額

旅行企画
実施



株式会社 庄交コーポレーション 旅行業公正取引
協議会会員
本社営業所/〒997-0031 鶴岡市錦町2-60 総合旅行業務取扱管理者 地引 未来
観光庁長官登録旅行業 第1677号 日本旅行業協会 (JATA) 会員

旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引の責任者です。この旅行の契約に関し、
担当者からの説明に不明な点がございましたら、遠慮なく旅行業務取扱管理者にご質問下さい。

本社営業所

(0235) 24-2550

平日/9:00~17:30 土曜・日曜・祝日・年末年始

ANA 庄交プラザ鶴岡

(0235) 24-3549

平日/10:00~18:00 土曜/10:00~17:00 日曜・祝日

ANA 庄交プラザ酒田

(0234) 24-4007

平日/10:00~18:00 土曜/10:00~17:00 日曜