

# 「美食都市アワード2024」受賞式を開催

令和6年4月3日  
京丹後市役所

京丹後市の食の創造性が評価され、「美食都市研究会」と食の専門誌『料理王国』が共同で創設された「美食都市アワード」の第1回目の受賞都市に京丹後市が選ばれました。今回、美食都市アワード審査委員会の橋爪紳也委員長（大阪公立大教授）や久保典昭事務局長（『料理王国』編集部長）にお越しいただき、今回の受賞に大きく貢献いただいている地域の方々の出席の下、下記により受賞式を開催しますので、お知らせします。

- 日時：令和6年4月8日（月） 14：30～
- 会場：京丹後市役所峰山庁舎2階 201会議室
- 内容（予定）：

- 1) 開会
- 2) 「美食都市アワードの」主旨、概要説明（久保事務局長）
- 3) 審査結果（橋爪委員長）
- 4) トロフィー授与
- 5) 受賞挨拶
- 6) 受賞を受けての料理人等のコメント
- 7) 写真撮影
- 8) 閉会



## 美食都市アワードとは

日本で初めて美食（食の豊かなあり方）の観点から都市を表彰するアワードで、『その地域固有の文化と食の魅力を活かし、新しい文化やビジネスを生み出し、結果として国内外から観光客を惹きつけ、その地方都市の価値を高めることに成功した都市』に贈られるもの。審査委員会は、橋爪紳也委員長（大阪公立大学教授）ほか食と観光に精通された専門家4名で構成され、審査委員から推薦された51の都市の中から、10都市が美食都市候補としてノミネートされ、厳粛な審査の結果、基準点に到達した本市を含む5都市が美食都市として認定されました。

詳しくは、美食都市研究会発表のプレスリリース（別添3枚）をご覧ください。

<受賞都市> 金沢市 鶴岡市 京丹後市 帯広市 雲仙市

※受賞都市の紹介は別添のとおり（「美食都市研究会」ホームページより引用）

### 【本件に関するお問い合わせ先】

京丹後市役所商工観光部観光振興課

・電話：0772-69-0450

・Fax：0772-72-2030

・e-mail：kankoshinko@city.kyotango.lg.jp

報道各社 各位

2024年3月5日

美食都市研究会  
Gastronomic City

美食都市研究会 美食都市アワード運営委員会

## 地方の食の創造性を評価「美食都市アワード」創設！ 初回、2024年度の受賞都市は5都市

2024年、日本で初めて美食（食の豊かなあり方）の観点から都市を表彰するアワード「美食都市アワード」が誕生。受賞都市を発表しました。



本アワードは、美食都市研究会と雑誌『料理王国』が共同で創設しました。審査委員会は委員長である橋爪紳也教授（大阪公立大学）のほか、食と観光に精通した専門家4名で構成されます。

アワードに選ばれるのは、その地域固有の文化と食の魅力を活かし、新しい文化やビジネスを生み出し、結果として国内外から観光客を惹きつけ、その地方都市の価値を

高めることに成功した都市です。

今年は特に審査委員から推薦された51の都市の中から、10都市が美食都市候補としてノミネートされ、厳粛な審査の結果、基準点に到達した5都市が美食都市として認定されました。

2025年からは公募を通じて応募された都市から、同様の審査プロセスを経て、数都市から10都市程度がアワードを受ける予定です。ただし、一度アワードを受賞した都市は次回の賞を重ねて受けることはありません。

## 【2024 美食都市アワード受賞都市】

名誉ある称号を得たのは以下の5都市です。

・金沢市 ・鶴岡市 ・京丹後市 ・帯広市 ・雲仙市



金沢市



鶴岡市



京丹後市



帯広市



雲仙市

## 【審査にあたって】

食べ歩き地区、その土地特有の食に対して意欲的なシェフやレストラン、地元の生産者と特産品、フードフェスティバル、DMO・自治体の取り組みなどの充実度を重視しています。市場・直売所、独自の飲料、料理人の養成機関、持続可能性の取り組み、研究機関・食育の取り組みについても審査が行われました。

## 【審査委員】

美食都市アワードの審査委員会には、橋爪紳也教授（大阪公立大学）が委員長、尾家建生教授（平安女子学院大学）が副委員長として参画しています。また、仲山今日子氏と柴田泉氏（フードジャーナリスト）、野々山豊純氏（「料理王国」編集長）が審査員として加わっています。

## 【美食都市とは】

食文化と地域の魅力が融合した特別な都市です。ここでは、地元の食材や料理が高く評価され、レストランや食品業者、農水産業などが連携して、地域の食文化を振興する取り組みが行われています。訪れる人々は地元の特産品や伝統料理を楽しみ、美食体験を通じて地域の魅力を深く味わうことができます。

### 【美食都市研究会とは】

海外では「食」が観光体験の中心となり、ガストロノミーは都市づくりや都市のアイデンティティ形成に欠かせない資源となっています。そんな中、世界を舞台とした都市間競争において日本の地方都市も存在感を発揮できるよう、日本でも10年ほど前に「美食都市構想」が策定されました。その構想の具現化のために2015年に設立されたのが、橋爪紳也氏を会長とする美食都市研究会です。美食都市の定義や、評価基準が研究されてきました。

### 【運営団体】

美食都市研究会

美食都市アワード準備委員会



### 【問い合わせ先】

[連絡先住所] 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 (料理王国内)

[電話番号] 03-6861-6101

[担当者] 運営事務局 久保

[メールアドレス] [info@cuisine-kingdom.com](mailto:info@cuisine-kingdom.com)

[WEB ページ] 美食都市研究会 <https://cuisine-kingdom.com/gastronomy/>

[トップページ](#)

[Top](#)

[美食都市研究会について](#)

[About](#)

[研究会メンバー](#)

[Members](#)

[美食都市アワード](#)

[Award](#)

[パートナー](#)

[Partners](#)

[運営事務局](#)

[Operation](#)

「美食都市アワード2024」受賞5都市、発表！



GASTRONOMIC  
CITIES / JAPAN

2024

## 帯広市

---

「食の王国」とも呼ばれる十勝エリアの中心都市。冷涼な気候、広い土地を生かした農業、畜産業、酪農、そこから生まれるベーカリー、豚丼、チーズ、スイーツなどの特徴的な食品は地域内外の多くの人を魅了する。オビヒロホコテン、北の屋台といった食べ歩き地区も充実。食と音楽のイベント「とかちマルシェ」も、毎年多くの人で賑わう。



帯広市が位置する十勝平野はジャガイモや小麦などの畑作や酪農・畜産が盛ん。大規模な畑や牧草地が連なる美しい風景も魅力。

## 鶴岡市

---

2014年に日本で初めて「ユネスコ食文化創造都市」に選定された鶴岡。出羽三山で育まれた精進料理、篤農家が引き継いできた多種多様な在来作物など、長い歴史を持つ土地固有の食を保有する。「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフを中心とする、産官学を巻き込んで地域の食を盛り立てるモデルは全国から注目の的。



鶴岡市の郷土料理の一つ、孟宗汁。掘りたての筍を味噌と酒粕で煮込む。孟宗竹は湯田川地区・谷定地区・早田地区などが産地。

## 金沢市

---

片町や三ヶ所の茶屋街など、景観も魅力的な個性ある食べ歩き地区を有する。加賀料理や料亭文化など伝統と格式のある食から、金沢カレー、おでんなど近年の名物まで、幅広い食を楽しむことができる。日本海の高産物も言わずもがなの名物。加賀野菜や魚介類が揃う近江町市場は地元の人々の台所であると同時に、大人気観光スポット。



市中に散在していた市を加賀藩が一ヶ所に集めて以来、300年以上の歴史を誇る近江町市場。加賀野菜や日本海で揚がる魚介が並ぶ。

## 京丹後市

「このしろ寿し」「へしこ」など魚の伝統発酵食品が豊富で、健康長寿（100歳以上の人口比率が全国平均の約3倍）との関わりが注目される。松葉ガニをはじめとする魚介類が豊富で。米、古代米、有機野菜の栽培や酪農も盛ん。地元の素材を独創的に仕立てる日本料理店「魚菜料理 縄屋」など、観光の最大の目的となり得る実力店も光る。



日本海に突き出す丹後半島に位置し、美しい海岸線が続く。間人(たいざ)ガニをはじめとする海産物が豊富な地域だ。

# 雲仙市

---

明治時代から外国人の避暑観光で知られる雲仙温泉の洋食メニューや、日本随一の高温を誇る小浜温泉のシンプルな蒸し料理が人気。40年以上、自然な農法、自家採取で農業を続ける岩崎政利氏に惹かれ、志を同じくする農家、野菜料理を追求するレストランが集まる。在来種野菜が豊富に揃う「オーガニック直売所タネット」も大人気スポット。



雲仙・普賢岳を取り囲むように広がる島原半島の雲仙市。雲仙温泉街では、温泉の蒸気で野菜や卵を調理する地獄蒸しが楽しめる。

## メディア

---

### 24年3月8日

鶴岡市公式チャンネル

美食都市アワード受賞記念記者会見

<https://youtu.be/vYEp-wAnV9A?si=3OPSEZegxMazThV7>

### 24年3月6日

長崎新聞

「美食都市」に長崎・雲仙市 第1回アワード受賞 伝統野菜や食材で地域を活性化

<https://www.nagasaki-np.co.jp/kijis/?kijiid=1137928462518649603>

ふるさとチョイス（京丹後市）

“美食都市アワード”受賞！！美食都市を代表するお礼の品をご紹介

<https://www.furusato-tax.jp/feature/detail/26212/19109>

### 24年3月5日

さくらんぼテレビ

「食の勲章」さらに…鶴岡市が「美食都市アワード」に選出 山形

<https://www.fnn.jp/articles/-/667074>

京丹後市役所

「2024 美食都市アワード」を受賞

[https://www.city.kyotango.lg.jp/material/files/group/1/20240305\\_n310.pdf](https://www.city.kyotango.lg.jp/material/files/group/1/20240305_n310.pdf)

## 観光客が楽しみ、市民が誇る「新しい美食」を生み出す都市を表彰

美食都市アワードは2024年3月、第1回目の受賞都市を発表。帯広市、鶴岡市、金沢市、京丹後市、雲仙市の5都市を顕彰した。

このアワードは、美食都市の定義づけと評価のあり方を研究してきた「美食都市研究会」と『料理王国』が共同で設立。委員長は、都市研究が専門で観光政策の立案にも多く携わる橋爪紳也教授（大阪公立大学）、副委員長は、観光学、特にガストロノミーツーリズムを専門とする尾家建生教授（平安女学院大学）が務める。

橋爪氏はアワードの設立に際してこう語る。

「『美食』の領域で、地域という広い視野で魅力向上に尽力し、成果を出している都市を顕彰する独自の制度が、スペインなど諸外国にはあります。日本でも同種の表彰が必要だとかねて考えていました」。また「優れた食材がある、あるいは郷土食を継承しているだけでは『美食都市』としては充分ではありません」とも。では、何が求められるのだろうか。「風土を意識した新たな名物が常に創造され、世界中の観光客が憧れる料理店やレストランがあることが重要です」（橋爪氏）。地域の食を現代の感覚で突き詰めた、クリエイティビティが鍵となる。

そして「美食都市には美食街や話題となる店があり、魅力的な食のフェスティバルも開催されています。さらに、生産者や料理人への支援など、食に関する産業振興も自治体などが継続的に実施しています。こうした取り組みの結果、食文化に関する創意工夫が常になされ、新たな食のスタイルが提唱されるという好循環が生まれるのです」と語る。

尾家氏は「海外では美食は、観光都市間競争の中で存在感を示す上で欠かせない要素」と話す。しかし日本はまだそこまで美食と観光が融合しておらず、戦略作りに長けているとは言えない状況。「B級グルメで成功した街が美食都市、というイメージから進歩が必要です」。

そのために、このアワードでは、意図的に新しい食文化を作り、特徴的な政策をする行政がある都市などを積極的に評価していきたいと話す。「そういう都市が横連携して、世界に対して日本の美食は素晴らしいとアピールするところまで持っていきたいですね」と、橋爪氏。尾家氏は「最終的に大事なのは、市民の皆さんの食に対する誇りだと思っています。自分の住む地域の食が好き、誇れるという意識は素晴らしいもの。そこにつながるアワードでもあると思っています」と話す。

なお今回の美食都市アワード受賞5都市の審査にあたっては、美食都市に求められる10項目（食べ歩き地区の充実、その土地特有の食に対して意欲的なシェフやレストランの存在、生産者と特産品、フードフェスティバル、DMO・自治体の食への取り組みなど）を策定し、それをもとに作成した審査基準をベースに協議を重ねた。今年は審査委員から推薦された51都市の採点を行い、最終的に5都市がアワードを受賞。2025年からは公募を通じ応募された都市から同様の審査プロセスを経て、数都市～10都市程度がアワードを受ける予定である。

「『美食』の提供に尽力している全国の生産者や料理関係者、『美食』を地域の魅力として訴求している行政や観光や商工業の関係者、そしてなによりも『美食』をわが郷土の誇りとするすべての市民の皆さまに、ぜひこの賞の意義を認識していただき、一緒に価値を高めていきたいと考えています」（橋爪氏）。

text: Izumi Shibata