

🐟 鶴岡 UI ターンサポートプログラム参加レポート 🐟

「ちょうどいい 鶴岡と自分の関わり方を見つける旅」開催！@鶴岡市

2025年10月11日(土)～13日(月・祝)、鶴岡市の由良地区で開催された鶴岡 UI ターンサポートプログラム「ちょうどいい 鶴岡と自分の関わり方を見つける旅」に参加しました。

本プログラムは、鶴岡市と地域移住支援団体「Sukedachi Creative 庄内」が手掛ける、移住希望者向けの3日間のフィールドワークです。ここでは、12日・13日の様子をご紹介します。

■ 東京・神奈川から4名が参加。鶴岡の暮らしを体験

今回の移住体験イベントには、東京・神奈川から4名の方が参加されました。山形にゆかりのある方も、まったく初めて訪れる方も、それぞれの視点で鶴岡の暮らしを体験する2泊3日となりました。

2日目の最初のスポットは、平成の初めに全国的に話題となった「人面魚」で知られる善宝寺です。あいにくの雨でしたが、貝喰(かいばみ)の池へ向かう木立の緑がしっとりと美しく、雨がcaえて雰囲気を引き立てていました。池にはたくさんの鯉が泳ぎ、皆さんで「人面魚探し」がスタート。見つけた瞬間には歓声が上がり、思わず笑顔になる場面もありました。



続いて、山形を代表する酒蔵の一つ「渡會本店」へ。「出羽の雪 酒造資料館」で日本酒づくりの工程を学んだ後は、試飲コーナーで数種類の日本酒を飲み比べ。秋限定の銘柄を購入される方もおり、「帰宅後も鶴岡の味を楽しめる」と喜ばれていました。



お昼は、地元で長年愛されている「いろは食堂」で中華そばをいただきました。中太縮れ麺の昔ながらのラーメンはどこか懐かしく、参加者の中には大盛を注文する方も。地元の方に愛され続ける味を堪能しました。



■ 地元の方と一緒に、イカの一晩干し体験！

午後は由良漁協へ移動し、「イカの一晩干し体験」を行いました。
出迎えてくださったのは、由良を愛する地元の皆さん。「ゆらまちっく戦略会議」の斎藤さん、そして「海鮮レディース」のみどりさんを中心に、イカ釣り漁や加工の話を伺いながら、イカを開いて一夜干し用のラックに掛ける体験をしました。
滑りやすく扱いが難しいイカに苦戦しながらも、翌日のランチで焼いて食べる予定ということで、皆さん真剣に取り組んでいました。どんな味になるのか、翌日が楽しみです。

※「ゆらまちっく戦略会議」・・・チーム TARA、由良自治会、由良温泉観光協会、漁業者会など由良の各魅力を得意分野とする方々が集まって構成、由良を盛り立てる

※由良地区の女性で構成され、由良漁港に水揚げされる海産物を使った新商品を開発！地区の活性化に尽力

(天然小鯛 100%の粉末だしは魔法の粉！何でもおいしくなる)

おぼ！！(由良で、「びっくり」の意)



■コミュニティセンターに移動し、「由良を知る」ワークショップ

自己紹介のあと、「由良のいいところ」「暮らしで大切にしたいこと」「気づいたこと」などをテーマに語り合いました。

自然、海、夕日、島、温泉、日本酒など多くの魅力が挙げられるなか、地元の方からは「波の華」や「分け魚文化」など、地域特有の話題も紹介され、参加者の皆さんは興味深く耳を傾けていました。

※漁師町などで、漁で獲れた魚を「おすそ分け」するように地域の人々で分け合う習慣が根付いており、それを「分け魚（わけうお）」と呼びます。

獲った魚は、家族や親戚、近所、時には地区全体にまで分配されることがあり、「魚を通してつながる地域の絆」を象徴する文化

印象的だったのは、ある参加者の方が話した一言。

「台所の裏側に物語がある」

食の文化を人と人のつながりの中で受け継いでいくことの大切さを語るこの言葉に、地元の方々も深くうなずかれていました。



■ 地元食材と人のぬくもりを感じる夜

夕食は、由良漁港の新鮮な魚介類をいただける温泉民宿「本間義一」さんにて。地元の海の幸とおいしいお酒を囲みながら、笑顔あふれる時間を過ごしました。地元の漁師さんの奥様方も合流し、「移住してきたからの暮らし」「地域の人との関わり」など、リアルな体験談を伺うことができました。

温泉は、やわらかくトロみのある泉質で、入浴後も体がぽかぽか。お肌もしっとりとして、参加者の皆さんからも好評でした。

翌朝は、庄内の芋煮を食べることができて、充実の朝食でした。



■ 快晴の最終日！由良の海と食を満喫

最終日は晴天に恵まれ、ようやく由良自慢の海と島の姿がお目見えしました。

青い海と空を背景に「白山島」を望みながら、由良モニュメント前で記念撮影。東北の江の島とも呼ばれる美しい景色に、皆さん感動の様子でした。



その後は磯遊び体験として「カニ釣り」に挑戦。地元の名人のレクチャーを受け、夢中で竿を垂らす参加者たち。気づけば1時間以上、皆さん真剣そのものでした。釣れたカニはオリジナル缶バッジと交換でき、楽しみながら地域の自然に触れることができました。



お昼はコミュニティセンターでランチづくり。
由良海岸を望む素敵な厨房で、「海鮮レディース」の会長から教わりながら、鯛を使った鯛めし・カルパッチョ・オリーブオイルソテー・あら汁を調理しました。前日に仕込んだ一夜干しイカも焼いて実食。どの料理も鯛の旨みが引き立ち、素材そのものの味を存分に楽しむことができました。





■ 由良を通して見つけた、自分らしい関わり方

2日間を通して感じたのは、参加者の皆さんが地域の方々との交流を通じて、由良の自然や人の温かさに触れ、少しずつ「自分にとっての鶴岡との関わり方」を見つけていく姿でした。

地域の文化や暮らしを実際に体験することで、土地の魅力を肌で感じ、そこに住む人たちの想いを知る。そうした積み重ねが、未来の移住につながっていくのだと改めて感じました。

参加者の皆さま、運営スタッフの皆さま、そして取材にご協力くださった地域の皆さまに心より感謝申し上げます。

