

観光の力で食料自給率向上へ



「和食」のユネスコ無形文化遺産登録などで注目を集める「日本の食」。国と観光関連企業・団体は、食料自給率向上に向け国産の農林水産物の消費拡大を目的し、食と観光の分野が連携して地元食材を活用した食品を旅行客に積極的に食べてもらう事業「日本の食でおもてなし」を推進している。本紙では2回にわたり、取り組みに注力している企業(宿泊・飲食・生産の3分野)を紹介する。

1泊2食でコメ3種類

九兵衛旅館



九兵衛旅館にコメを納入する契約農家の皆さん

湯田川温泉(山形県鶴岡市)の九兵衛(くへえ)旅館は江戸時代中期創業の老舗旅館。大滝研一郎社長は1代目に当たる。目の旅館をオープンし

最もこだわっていることとは「ご飯。減農薬などの「特別栽培」のコメを使い、朝と晩でコメを変えているのだ。夕食は混ぜご飯や炊き込みご飯として、県内で広く親しまれている「はえぬぎ」、朝食はコメ本来のおいしさを知ってほしいと、地元で一押し「つや姫」、また調理長がすし職人のため、すし飯にもこだわり、すし飯に最も合う「ササニシキ」を使っている。大滝社長は「コメは農家から精米仕立てを取り寄せてお出ししている。1泊2食で地元産のコメ

を3種類食べられる旅館。他にはあまりないと思も、肉は山形牛や庄内豚と「話している。」

黄金文化を食材で表現

平泉レストハウス



オリジナルメニューの「いわて黄金ランチ」

世界遺産の中尊寺(岩手県平泉町)の門前に店舗を構える平泉レストハウス。個人の参拝客から国内外の団体客まで収容できる大型の食事・お土産・休憩処として多くの利用客に親しまれている。特に飲食事業には力を入れており、5年前には同施設内にある「レスト

はほぼ100%。魚は魚市場から近いことから、日本海の新鮮な魚介類が手に入り、野菜も地元産にこだわっている。食へのこだわりを続けることについて、大滝社長は「コストもかかり続

開発に当たっては、県産の食材担当者、県内各地の生産者らと打ち合わせをを重ね、平泉を表現する地産地消の取り組みを力と込めるとしている。さらに『健康ツーリズム』として観光客に魚沼に足を運んでもらい、コメを作って食べることで

3年かけ幻の酒米復活

エコ・ライス新潟



幻となっていた酒米「白藤」の田植えの様子

環境にやさしく健康的な無農薬米や減農薬米の生産と販売を行っている。また、コメだけではな

値の高い地元産のコメを生産・販売するために設立された。昨年は出資者や生産に従事する組合員ら95人が、282畝で144万坪を収穫した。同社が近年、力を入れて生産するのが酒米。栽培の難しさから姿を消した「白藤(しらふじ)」を、地元酒蔵の要望で3年かけて復活。収量が少ないため、白藤で造った日本酒は限定販売だが、生産量が増えれば地元の大きな観光資源に成長する可能性がある。



「日本の食でおもてなし」プレゼントキャンペーン期間中に、対象の全国約400カ所の宿泊施設や飲食店などを利用した人の中から抽選で、地域自慢のお土産をプレゼントします。応募期間は3月3日まで(第一期)と3月21日から5月12日(第二期)まで。

「日本の食でおもてなし」プレゼントキャンペーン

1等 20名様 地域産品詰合せ

2等 980名様 地域産品

応募期間: 第一期: 2014年2月1日(土)~2014年3月3日(月) / 第二期: 2014年3月21日(金)~2014年5月12日(月)