

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指し、食と観光の分野が連携して地元の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事業」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。

名産を目指す幻のエビ

かめや恵庵



県や漁協などが地域ブランド化を目指す「本えび」（戸田漁業協同組合提供）

伊豆半島西岸の沖合でとれる本えび（正式名「ヒゲナガエビ」）。静岡県「本えび」に認定し、ブランド化に乗り出した。新しいメニュー開発を依頼する佐藤料理長は試行錯誤

を重ね、お吸い物や昆布でしめたお造り、焼き物を造り上げた。昨年10月

には関係者を集めて試食会を開き、好評を得た。佐藤料理長は「調理法

こだわる地元湖魚100%

びわ湖鮎家の郷



年間40万人を集客する観光施設になった「びわ湖鮎家の郷」

1990年代、多くの観光施設が立地していた琵琶湖西岸に対し、東岸は水田ばかり。鮎家の郷は、県の観光振興事業

「びわ湖リゾートネットワーク」認定を受けて1995年5月にこの地にオープン。琵琶湖観光の立地の良さだけでなく、近江八幡や彦根城へのアクセスもよく、年間40万人を集客する観光施設に成長

かつて「炭鉱の街」として栄えた福岡県大牟田市のこの地で1918（大

今村食品工業



熊本県荒尾市特産のナシをふんだんに使った甘みのある「なしカレー」

沢あり商品も有効活用

主力商品を中心とした物販エリアのほか、団体客・個人客・地元客向けの3種類のレストランを備える。レストランには、主力商品を中心とした物販エリアのほか、団体客・個人客・地元客向けの3種類のレストランを備える。

このほか、レストランと協力して地域特産品の食材を使った新メニューの開発にも携わる。今村社長は「地元の食材を利用し、新しい食文化をつくりたい。観光客にも食べてもらうことで、観光の分野でも貢献したい」と意欲を示している。

事業全体の問い合わせ先は「日本の食でおもてなしデスク」☎03（6737）9273、または「日本の食でおもてなし」で検索。



「日本の食でおもてなし」プレゼントキャンペーン

地元の旬の食材で、皆さま美味しく楽しくする取組が始まりました。

「日本の食でおもてなし」プレゼントキャンペーン

キャンペーン期間中に食料自給率や観光客を増やすことに貢献した方の中から、抽選で100名様に「日本の食でおもてなし」の食材をプレゼントします。

1等 20名 地域産品詰め合せ（A～Fのいずれかのセットです）

2等 800名 地域産品（A～Fのいずれかのセットです）

（応募期間）第一期：2014年2月1日（土）～2014年3月31日（月）
第二期：2014年3月31日（金）～2014年5月12日（月）

（応募方法）A～Fのいずれかの地域産品詰め合せを1セット購入し、応募券を添付して応募してください。

（応募先）〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 日本経済新聞社 編集局 庶務課

（お問い合わせ先）〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 日本経済新聞社 編集局 庶務課