

観光と連携した地域食材魅力発信



農林水産省は、観光関連企業・団体などと連携して、日本各地の地域食材を活用した食の魅力や意義を全国の消費者に伝え、国産農林水産物の消費拡大につなげる「日本の食でおもてなし事業」を推進している。本紙では、事業の意義や目的に触れ、各地の実践例を紹介して「観光分野における地域食材の活用」を後押ししていく。

国産農林水産物の消費拡大を目指す

日本の食でおもてなし事業は、農林水産省が食料自給率向上を図るため2008（平成20）年に始めた「フード・アクション・ニッポン」の取り組みの一環として、13年に開始。

ドットツーリズム会議を設置。自治体の担当者と生産者、飲食店経営者、宿泊事業者、旅行会社社員らが参加し、着地型旅行商品における地域食材の活用方法を検討した。

観光業界の企業や団体と連携し、観光関連分野における地域食材の活用を推進すること、国産農林水産物の消費拡大を目指す。メディアを使って各地域の取り組み事例を紹介し、全国的な取り組みに広げることにつなげている。今年度のイメージキャラクターは、昨年が続いて女優の木村佳乃さんが務める。さらに、趣旨に賛同する旅館などのパートナー事業者と連携して、キャンペーンや商談会、着地型旅行商品における地域食材の活用促進を目指す「ローカルフードツーリズム会議」などを行っている。

全国の6カ所で着地型商品を作成

全国6カ所でローカルフー

また、これらツアーの様子を日本の食でおもてなし公式フェイスブックなどで露出することで、消費者の本取り組みに対する興味関心を引き出すことを狙う。さらに、昨年に続き、旅行先の地域食材を使った料理や土産をパートナー事業者の施設・飲食店で購入した観光客を対象に、全国の地域産品詰め合わせを抽選で贈るプレゼントキャンペーンを2月28日まで行う。



一汁三菜膳



信州産ポーク料理



あしたは天ぷら

みやぎ大崎

発酵食品産業が盛んな宮城県大崎市。コメは酒に、大豆はみそや納豆に、野菜は漬物にと、地域の農林水産物を、発酵によってさまざまな形で利用してきた。東日本大震災では、発酵食品は保存食、健康食として再認識された。大崎では発酵文化を体験・学習できる「発酵ツーリズム」を行っている。ローカルフードツーリズム協議会を通じて、発酵文化を担う人々との交流を含んだ実体験型モニターツアーを実施する。参加者は、漬物作りや日本酒試飲を体験するほか、質素かつ体に良い物を食べ、温泉につかるという日本古来の「湯治」を体験できる旅館に宿泊する。

信州下諏訪

長野県下諏訪町は、2年前に「特産品委員会」を設置。リンゴや山菜などの地域食材を活用した特産品の検討を行っている。高齢化や卸業者の減少で、旅館などで100%地域食材を使用することは年々難しくなっているが、それでも地元の高原野菜、無農薬野菜などに、健康ブームも重なって人気が高まっている。今回のモニターツアーでは、参加者に、信州リンゴのジャム作り体験のほか、地域で長年食されてきた郷土料理や信州産ポーク料理などを味わい、諏訪地域の豊かな食文化を感じてもらう。

伊豆大島

伊豆大島の地産地消の最大の問題は流通だった。特に漁業は気候や海の状況に漁獲高が左右されるため、安定供給が難しかった。しかし、民間業者による、食味低下を防ぐ最新の冷凍システム導入により、新鮮な状態の魚介類を旅館や飲食店に提供できるようになり、地域食材の消費拡大に期待が膨らんでいる。モニターツアーでは「べっこう井」や「あしたは天ぷら」などの郷土料理作り体験、特産品の椿油絞り体験のほか、椿油を使ったヘルシーなオイルフォンデュを楽しむ。また、「椿まつり」見学や野菜直売所見学も盛り込んだ。

京都天橋立・丹後半島

「海の京都観光圏」は、この地に根ざす歴史や文化的な資源を活用した着地型商品を開発している。ローカルフードツーリズム会議では、モニターツアーを通じて、特に当地への観光客数が少ない首都圏など遠方からの参加者の声を聞きたいとの意見が出された。これを踏まえて海や山の豊富な地域食材を活用した魅力的なモニターツアーを考案し、伊根の舟屋も立ち寄る。参加者は、「海鮮鍋」や「漁師めし」など新鮮な海の幸を満喫する。また、昔ながらの「智恵の餅」や特産の「砂丘サツマイモ」も食材として活用し、ツアーに組み込むことも検討する。

高知室戸

高知県室戸市は、西日本一の水揚げ量を誇る金目鯛を産業振興の目玉としている。生産者と飲食店が共同開発した「金目丼」は市内の名物として定着。観光客にも好評だ。モニターツアーでは、市内の料亭で金目鯛レシビのワークショップ（体験型講座）を開き、参加者に金目丼の昼食を味わってもらう。加えて海洋深層水で育てたアオノリの収穫、高知特産のカツオの薫焼きといった地域食材に関する体験をふんだんに用意した。地理的条件から中国・関西地方からの観光客が多いため、地元ではこれを契機に、東京発着ツアーを造成し、首都圏からの誘客を狙っている。

宮崎県

東九州自動車道の開通により、アクセスが向上した宮崎県では、ローカルフードツーリズム会議で、今後は安定した「宮崎ファン」を地道に育てていく必要があると確認された。また、宮崎県は、30年間のチョウザメ養殖研究の結果「日本一のチョウザメ養殖の産地」となった。キャビアの印象が強いチョウザメだが、魚肉も肉質の良さが高く評価されており、近年、新ご当地グルメも誕生している。モニターツアーは、ターゲットを旅行への投資が大きい女性に設定し、宮崎牛ステーキや宮崎県に来なければ食べることができない宮崎新食材を食する内容にした。



漁師めし



金目丼



宮崎牛ステーキ