



「日本の食」魅力再発見

農林水産省が旅館・ホテル、飲食店、土産店などの協力を得て推進している取組「日本の食でおもてなし」。

観光分野において、地域食材を積極的に活用する取組を各地に広げている。

この流れをさらに推進し、より全国的な取組にするため、同省は、先進的な取組を行う全国の6地域を詳しく紹介するセミナーを11月より、4都市で開催する。

「食」と「観光」の連携 実績積み上げ3年目

農林水産省は2008年10月から、国産農林水産物の消費拡大を図るための国民運動「フード・アクション・ニッポン」を推進してきた。

「日本の食でおもてなし」事業は、この取組の一環で、今年で3年目になる。観光業界の企業・団体と連携し、地域食材を活用した食の魅力を消費者に普及啓発すること、国産農林水産物の消費拡大につなげる。今年度は、同



本物を味わう旅に出よう。
日本の食でおもてなし
各地の旬を味わうなら、このマークが目印です。
④本事業イメージキャラクターの木村佳乃さん

取組の拡大を図る。観光において、「食」は重要なコンテンツになる。観光客が魅力を感じる地域食材を使った食品や料理の魅力が高まり、注目が集まるにつれて生産者の意欲も高まり、地域経済の活性化につながる。

先進的取組の6地域 セミナーで事例紹介

農林水産省では、「食」と「観光」の連携による観光振興に取り組んでいる地域のうち、国産・地域食材の活用が積極的な全国6地域（北海道



今年1月の伊豆大島モニターツアーの一場面。地域食材を使った郷土料理づくり

富良野市、宮城県仙台市、石川県金沢市、和歌山県那智勝浦町、山口県萩市、長崎県雲仙市）を選定。

これら6地域の取組について、同省は11月12日、4都市でセミナーを開催し、内容を紹介する。

セミナーは、札幌・東京・大阪・福岡の各都市で開催。参加対象者は自治体の観光部門職員や観光協会、宿泊施設、飲食業、農林水産物の生産者、加工品製造業など関係者ら。各会場定員100人。

また、今年1〜3月は、「観光分野における地域食材の活用」をテーマに、さまざまな取組を実施している全国6地域においてモニターツアーを実施。幅広い年齢層から多くの人が参加し、「食」と「観光」の連携に高い関心が寄せられた。

セミナー会場（全国4カ所で開催）

【札幌会場】12月9日（水）
TKP札幌ビジネスセンター
赤レンガ前（はまなす）
※JR札幌駅 徒歩5分

【東京会場】11月10日（火）
TKP東京駅前カンファレンスセンター（ホール9A）
※JR東京駅 徒歩1分

【大阪会場】11月24日（火）
CIVILコンベンション北梅田.
T.C (507)
※JR大阪駅 徒歩5分

【福岡会場】11月26日（木）
TKPガーデンシティ博多
アネックス
※JR博多駅 徒歩5分



【講演者】
田崎 真也氏

第一部・基調講演
（午後1時10分〜同1時50分）
「旅のコンテンツとしての食の重要性について」
田崎真也氏（国際ソムリエ協会会長）
第二部・地域食材について
（午後1時50分〜同2時20分）
「地域食材を使ったメニュー作りについて」
一般社団法人日本野菜ソムリエ協会
第三部・事例紹介とパネルディスカッション
（午後2時半〜同3時50分）
〈事例紹介〉食を活用した観光振興の取組について（取組地域／2地域より）
〈パネルディスカッション〉
「食をテーマにした観光地域ブランドづくり」
モデレーター＝小谷あゆみ氏
パネリスト＝田崎真也氏、日本野菜ソムリエ協会、取組地域2地域
第四部・名刺交換会
（午後4時〜同4時半）