

「日本の食」魅力再発見



農林水産省が推進する「日本の食でおもてなし」事業では、先進的な取組を行っている地域を全国で6カ所選定している。本紙では、6地域の地域食材の魅力を紹介するとともに、「食」を活用した観光振興の取組に注目する。今週号は和歌山県那智勝浦町の「生まぐろ丼」。

和歌山県那智勝浦町

生まぐろ丼

優良な漁場が目前に 豊かな水産物で発展

那智勝浦町は近海に優良な漁場が広がり、昔から水産物が豊かな町として栄えてきた。その中でも「生まぐろ」は別格。町内には生まぐろを取り扱う飲食店、販売店が50店以上もあり、「紀州勝浦産生まぐろ」としてブランド化を推進するなど、町の発展に欠かせない地域食材だ。

資源は豊富で「はえ縄漁法のまぐろ水揚げ高日本一」を誇る。巻き網と異なり魚体に傷が付かず、生きが良いまぐろ揚げされる。遠洋で捕獲するまぐろと違い、冷凍の必要がないため、解凍時にうま味と栄養分がドリップとして流れて失われる心配もない。

さまざまなかまがあるが、最も人気なのは、新鮮な生まぐろのうま味をそのまま生かした「まぐろ丼」だ。店舗ごとに、漬けにしたりす



①生まぐろ丼
②魚市場に並ぶ生まぐろ



し飯を使ったりして工夫しているの、食べ比べても楽しい。

観光客が町内の飲食店で昼食を取る時、ほとんどの人がまぐろ丼を注文する。まぐろ

近隣の観光地を周遊 食の楽しみが広がる

那智勝浦のまぐろをPRする最大のイベントが「まぐろ祭り」。毎年冬に開かれ、来年1月で22回を数える。同町まぐろの配布や解体イベントなど、まぐろづくしだ。

生産者の仕事を身近に感じる施策も取り入れている。同町では、町内の宿泊施設に泊まった人を対象とした市場見学を実施。漁協職員の解説を聞きながら、迫力ある競りの様子などを間近で体感。新鮮な食材を消費者に届ける生産者の仕事の一部分を垣間見ることが出来る。

今年1月のまぐろ祭りでの解体「一頭造り」の見学に集まった観光客ら

外の中学・高校生が漁協や魚市場を訪れるコースを採用。生まぐろの魅力を伝える努力を欠かさない。

従来から広域観光を推進しているが、理由は「那智勝浦だけを訪れる観光客はほとんどいないので、白浜や伊勢など近隣の観光地を周遊し、さまざまな食を楽しむ人をより多く呼び込むため」（吉野さん）という。白浜のクエ、伊勢の伊勢エビといったそれぞれの地域を代表する地域食材があり、食の楽しみを広げている。また、地元の色川地域推進委員会が、地域活性化の優良事例を表彰する農林水産省の「ディスプレイ農山漁村（むら）の宝」に選定されるなど、さまざまなまちおこしの取組が行われている。

一方で課題も。地域を訪れる外国人観光客が増加しているが、メニューの多言語化や対応の仕方はまだ十分とは言えない。吉野さんは「今後は県や町と協力して、外国人にも喜んでもらえるように努力したい」と意欲をみせる。

最近では、まぐろ丼が各種コンテストで上位入賞したり、雑誌やテレビなどのメディアに取り上げられたりするなど注目され、漁業関係者や地元飲食店の意欲を高めている。吉野さんは「注目が誘客につながる」と期待している。



セミナー会場(全国4ヵ所で開催)

【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

第一部・基調講演

「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)



【講演者】
田崎 真也氏

第二部・地域食材について
「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
「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

第四部・名刺交換会

各日午後1時~同4時半。

参加無料。申し込みは、日本の食でおもてなしデスク(JTBコーポレートセールス霞

が関第一事業部内) ☎03(6737)9273、または omotenashi@bwt.jp