



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。今週号は北海道富良野市の「富良野オムカレ」。

## 北海道富良野市

# 富良野オムカレ

## ほぼ100%地元産使用 厳しいルールを徹底

富良野はジャガイモやタマネギ、ニンジンなど農作物の一大産地として知られる。これら農作物を生かした『まちおこし』ができないか。そこで出た答えが「富良野オムカレ」だ。「地元で消費するだけではない」と考えた富良野オムカレ推進協議会（以下、協議会）は、現在市内12店舗の飲食店で提供している富良野オムカレの店主らが立ち上げた「富良野オムカレ」を代表するスイーツに成長した。



富良野オムカレ



ふらの牛乳プリン

く、余計な農薬や化学肥料を使う必要がない。寒暖の差が激しい土地で育つ野菜は甘味が強く味が濃い」と説明する。酪農や養鶏も盛んで、質の高い牛乳や卵もある。「ふら返る。今では観光客が指名買の牛乳プリン」を開発した「菓子工房フラノデリス」店

## 「ご当地カレー」続々 盛り上がる道内各地

富良野の成功に触発され、道内各地で「ご当地カレー」を開発する動きが続いた。2008年には旭川市で「北海



様子

も発信し続けていく。これらの取組が高く評価され、富良野オムカレ推進協議会は、地域活性化の優良事例を表彰する農水省の「ディスプレイ」農山漁村（むら）の宝」に選ばれた。

このように人気が高まっているオムカレだが、市内で提供する店はいずれも小規模店。そのため、これまでは個人や小グループの観光客にしか対応できなかった。

また、「食の力」は、観光客の流れを大きく変えるかもしれない」と石川さんは期待する。これまでの富良野観光の閑散期だった秋。しかし、秋は農作物の収穫期に当たる。観光客は『おいしい富良野の食を堪能するには、秋に来るべき』と考えるかもしれない。実際、『食』の魅力で閑散期にも観光客が増えつつある。この流れを大切にしたい」と石川さんはさらなる誘客に意欲を示している。

今年5月によこすかカレーフェスティバルに出店した時の様子

## 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  
「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  
「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震が関第一事業部内) ☎03(67367)9273、または omotenashi@jtb.jp