日本の食」魅力再発見



目する。今週号は宮城県仙台市の「仙台牛」。

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

仙台牛銘柄推進協議会の香港

るうまいものを「伊達美味

「食」を活用した観光振興の取組に注

内 準満 肉、 3 割 み

用牛のうち、

「仙台牛」とな

元産のササニシキやひとめぼ るのはその3割しかない。地 年間に出荷される2万頭の肉

仙台牛

物でも背景には大きな違いが れまであまり利用されていな 牛たん焼きは、終戦直後、そ かった部位を工夫して名物に 質を楽しむ料理」。同じ名 仙台牛」のステーキは、 「しむ料理」と言える。一方、 た料理。いわば「食文化を 」の知名度が向上している。 は国産和牛ブランド「仙台 ん焼き」が有名だが、近年 呂城県仙台市と言えば「牛 拡大を図っている仙台牛銘柄 で組織する団体で、仙台牛の 推進協議会の定義では、 価値を守り、販売促進・消費 牛肉のみ「仙台牛」の称号を などの厳しい基準を満たした 規格が最高級のA5、B5 進会などに出品」「枝肉取引 内で肥育された黒毛和種 県や農協などの生産者団体 同協議会が認めた市場や共

得ることができる。 厳格な基準のため、県内で

けてストレスなく肥育される ない牛に分かれるという。 いで、仙台牛になる牛となら が、それでも環境や体質の違 れの稲わらを食べ、約3年か 仙台牛のおいしさについ | の力で震災復興 味ブ

ランド化

での販促イベント うになり、各店舗では英語の る。最近は仙台牛専門店にも ど、さまざまな地元の味を楽 ンバウンド対応にも力を入れ メニューを導入するなど、イ 外国人観光客の姿が目立つよ ムページなどで紹介してい しめる店舗を伊達美味のホー (だてうま)」と称しブラン そのような仙台市内の飲食 「仙台牛」の専門店な

生産者と消費者を結び、復興 の力で震災復興を推し進める 店が中心になり、地元の「食 ために発足した「一般社団法 農林水産省が地域活性化の優 に取り組む活動が評価され、 人東北食の力プロジェクト」。 に選ばれた。 艮事例を表彰する「ディスカ (むら) の宝

(金国

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

る Rする取組にも力を入れてい 都市で開催し、周遊観光をP は山形、福島の両市と連携し、 仙台市の行政や観光関係者ら の魅力を広げている。さらに、 や加工品を販売し、地元の食 らに生産者が持ち寄った食材 食を絡めた観光イベントを大 がたびたび開催され、観光客 仙台市中心部では「伊達美 (だてうま) マーケット



業担当課長の齋藤勝也さんは ランスが絶妙」と語る。 があふれ、うまみが口いっぱ いに広がる。脂肪と赤身のバ て、仙台観光国際協会観光事 「まろやかで柔らかい。肉汁

「仙台牛」を名乗る牛肉は、ともあり、「仙台牛の安心感は

ナー会場

観光客にアピールできる」と 専門店で、話を聞きながら味 齋藤さんは話す。県外でも仙 わってほしい」と願っている。 尽くした料理人がいる地元の が、齋藤さんは「観光客の皆さ 台牛などの地元の食を使った 台牛を食べることはできる んはぜひ、『仙台牛』を知り 観光客に訴求するため、仙

金仙台牛

観光振興の取組も進んでい

仙台で味わうことができ

でも着実に前進している。 は、震災に苦しんだ東北の地

食を通じた観光面での成果

出仙台牛のステーキ

KP東京駅前カンフ (ホール9A)

所で

动

JR東京駅 徒歩1分

福岡会場】 11月26日(木) TKPガーデンシティ博多

> ※JR博多駅 徒歩5分

> > 田崎真也氏(国際ソムリエ協

の重要性について

旅のコンテンツとしての食

アネックス

第二部・地域食材について

地域食材を使ったメニュー

般社団法人日本野菜ソムリ

T.C(507)

P札幌ビジネス

赤レンガ前(はまなす)

JR大阪駅 徒歩5分

※JR札幌駅 徒歩5分

11月24日 (火)

コンベンション北梅田

ブランドづくり」

食をテーマにした観光地域 (パネルディスカッション) 組地域/2地域より 光振興の取組について」

が関第一事業部内)☎○3 TBコーポレートセールス霞 参加無料。申し込みは、日本 の食でおもてなしデスク(J 6日午後1時~同4時半。

でomotenashi@bwt.jtb.jp

(6737) 9273

【大阪会場】

VΙ



第一部・基調講演

田崎 真也氏

