

「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カ所紹介している。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。今週号は石川県金沢市の「甘エビ」。

石川県金沢市

甘エビ

地形の恩恵を受ける 能登代表の高級食材

北陸新幹線が開業し、観光客でにぎわう金沢。豊富な海産物とブランド化した加賀野菜に代表される農産物を使った郷土料理を旅の目的とする人も多い。

豊富な海産物は、入り組んだ海岸線を持つ能登半島の地形の恩恵を受けている。能登半島が、日本海に面する外海と内陸側の内海・湾に分けていることが、多くの種類の魚介類の水揚げにつながっている。



④地元の新鮮な魚介類を使ったにぎりずし
⑤甘エビ（写真提供・石川県観光連盟）

その中でも、今が旬の甘エビは、能登を代表する高級食材として、近年人気を集めている。正式な名称は「ホッコクアカエビ」といい、グリーンやアランなどのアミノ酸に由来する豊かな甘味があることから「甘エビ」の名がある。主に刺し身やすしとして食されるが、焼き物や天ぷらなど火を通す料理にしてもおいしい。

かつては身が柔らかく鮮度が落ちやすかったため、ほとんどが地元で消費され、県外での知名度は高くなかった。今では、流通過程の技術向上で、県外向けに生きた状態で出荷することもできるようになり、本物のおいしさを知った人が金沢を訪れるようになるなど、好循環が生まれている。

生産者の地道な活動 努力実り観光客増加

石川県や石川県漁業協同組合（JFいしかわ）などは、これまで甘エビなど地元海産物の消費拡大のため、県内外でのPRや学校給食への食材提供といった地道な活動を続けてきた。また、欧米からの外国人観光客も増加した。

JR金沢駅に近く、「金沢の台所」として市民から親しまれている近江町市場には、甘エビをはじめとした新鮮な海産物がそろい、市場の雰囲気を楽しみながら採れたての食材を使った海鮮丼を味わうことができる観光スポットの一つとして知られるようになった。



近江町市場（写真提供・石川県観光連盟）

金沢市観光協会も豊かな食の魅力テーマに盛り込んだ旅行商品「体感！金沢の旅」を造成。すしの名店3店を巡り、甘エビなどの旬の味を堪能するプログラムなどを設定した。また、市内の飲食店35店舗で使える食事クーポン券「金沢美味」も発売するなど、食の分野からの誘客強化を図っている。

同協会事務局長の山崎章さんは「体感！金沢の旅」はモデルプランの提供にもなっている。「今の季節はこんな食や体験が楽しめる」ことを示し、金沢旅行の参考にしてリピーターになってもらうことを狙っている」と話す。

さらに「観光客には、周辺の観光地や温泉なども巡っていただき、金沢だけではなく北陸各地の食を味わってほしい」と周遊観光への期待を示している。

さらに、自然が豊かな金沢では能登の里山里海を再評価して有機農業を推進する（株）金沢大地（アシア農業（株））、金沢農産の取組が、地域活性化の優良事例として「ディスプレイ！農山漁村（むら）の宝」に選ばれるなど、地元産の農林水産物を生かした取組が、観光分野に活気をもたらしている。

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霞が関第一事業部内） ☎03（6737）9273、または

omotenashi@wtv.jp