

# 「観光との連携」に注目集まる



日本の食で  
おもてなし

地域の食材を生かした魅力ある観光地域づくりを進めるため、先進的な取組を行う担い手の方々を集めて事例紹介や今後の課題を考える農林水産省主催の「地域食材を活用した食の魅力創造セミナー」が、都内（11月10日）と札幌市内（12月9日）で開かれ、宿泊施設や飲食店、生産者、

# 地域食材を活用した 食の魅力創造セミナー 東京・札幌会場

行政から、それぞれ89人、115人が参加した。（両会場のペネリストと講演者は、野菜ソムリエ以外は共通のため今週号のパネルディスカッション・田崎氏講演は東京会場の内容を掲載しました。野菜ソムリエは、高原和江氏（東京）、高田勲氏（札幌）が参加しました

レーベは立てをテレホンチ放を協  
会が3円で仕入れて店舗に  
円で売る。差額の合計が年  
140万円になる。さらに  
会費1店舗5万円で合計2  
0万円のお金を動かせる。  
のお金で活動していく。  
もう一点は情報発信だ。  
実は富良野才ムカノトは

# 富良野オムカレーと 地域観光振興の成功例

## ●富良野市の観光産業について

アクセスは旭川空港から車で1時間、千歳空港からは2時間10分。

農業と観光が市の二大産業。しかし、農業は生産物が消費地（都市部）で消費されてはじめて収入になるが、観光は消費者がわざわざ地方に出てお金を落とす。そこで、地域発着型の独自産品の開発が重要になる。

仙 台 先進的事例の紹介 富良野



伊達美味の一  
つ、仙台牛  
(ステーキ)

伊達美味による食の  
観光。プロモーション

この日のパネルディスカッション「地域食材を活用したフードツーリズム成功の鍵」を取り上げられたのは、北海道富良野市の「良野オムカレー」と地域観光振興の成功例」と、宮城県仙台市の「伊達美味（だてうま）」による食の観光プロモーション」。改めて両地域の取組などを紹介する。

## ●伊達美味による食の観光プロモーション

この日のパネルディスカッション「地域食材を活用したフードツーリズム成功の鍵」に取り上げられたのは、北海道富良野市の「富良野オムカレー」と地域観光振興の成功例」と宮城県仙台市の「伊達美味（だてうま）による食の観光プロモーション」。改めて両地域の取組などを紹介する。

## 伊達美味による食の観光プロモーション

### ●伊達美味の定義について

伊達美味の定義は「仙台で味わえる、買える、美味しいもの」。仙台は、美食家でも知られた戦国武将、伊達政宗のおひぎ元で、食材の宝庫。



増に達した。

●取組の目標について  
昔は「仙台と言えば牛たん焼き」と言われたが、これからは仙台のさまざまなおいしいものを「伊達美味」としてブランド化していく。広く情報を発信とともに、伊達美味の周知・定着を図り、食を通じた観光客の誘致を進めていく。  
「仙台つけ丼」「仙台あおば餃子」「仙台マーボー焼そば」など新メニューも登場した。

●取組の目標について

●取組の目標について

昔は「仙台と言えば牛たん焼き」と言われたが、これからは仙台のさまざまなおいしいものを「伊達美味」としてブランド化していく。広く情報を発信するとともに、伊達美味の周知・定着を図り、食を通じた観光客の誘致を進めていく。

「仙台つけ丼」「仙台あおば餃子」「仙台マーボー焼そば」など新メニューも登場した。