

食かけるプロジェクト：多様な食体験の提供と輸出拡大の一体的な取組

- 海外での日本産農林水産物・食品の需要拡大のため、訪日外国人が食と芸術、歴史等を組み合わせた体験をし、日本の食への関心を高めるとともに、帰国後も日本の食を再体験できる環境の整備に取り組む「食かけるプロジェクト」を開始。
- 食×アート、食×歴史、食×スポーツなど食と異分野を掛け合わせた取組を全国から募集し、表彰する「食かけるプライズ」を令和元年度より実施し、元年度に14件、2年度に15件、3年度に15件、4年度に10件を表彰。表彰事例について、旅行商品サイトへの掲載や商品としての磨き上げ等を支援。

<イメージ図>



食かけるプライズ2022：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

景観美と世界農業遺産“わさび”を
満喫する旅

【和とモダンが織りなす
里山の古民家 白壁】（静岡県）

清流で生産される日本古来の和製
ハーブ『わさび』の収穫、わさび漬け作り
を体験し、国立公園内の旅館でわさび
鍋を楽しむ。天城山系水源を旅して
清流保全の大切さを学ぶとともに、徳
川の歴史と密接な伊豆のわさびの歴史
を知ることでもできる美味しいアカデミック
な旅を提供する。



【食かける賞】

老舗醤油蔵での伝統醸造の学び体験

【笛木醤油株式会社】
（埼玉県）

醤油の材料を見たり触れたり、木桶仕
込みのまろみをかき混ぜる体験など発
酵の不思議と和食文化を学んだあとは、
蔵のレストランで醤油の味比べやしょう
ゆスイーツなどを食べることで醤油の魅
力を体験。



【食かける賞】

震災を知り、復興を感じる
"食×復興"体験
【南三陸ワイナリー株式会社】
（宮城県）

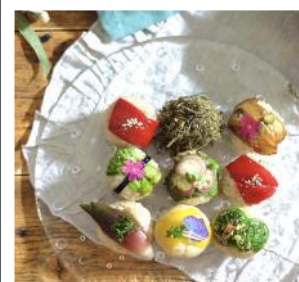
東日本大震災で甚大な被害を受けた
南三陸町で牡蠣やホタテの収穫体験
やワイナリーを見学後、生産者の想い
や復興を目指した取組の軌跡を直接
聞きながら収穫した食材を使った絶品
料理とワインのマリアージュを楽しむ。



【食かける賞】

地球と体にやさしい
和食ヴィーガン料理体験
【Smart VEGAN LAB】
（東京都）

生産者の顔が見える野菜を使用した
「ベジ手まり寿司」作り体験を実施。試
食の際には日本の食文化や野菜のお
いしさ・栄養についても伝え、さらに有機
野菜やドレッシング、加工品等の販売
を行い日本の味を楽しんでもらう。



食かけるプライズ2022：食かける賞



【食かける賞】

信州三年味噌の御膳と杉桶並ぶ
味噌蔵探検

【株式会社石井味噌】
(長野県)

今や希少となった「木桶仕込みの味噌」を醸造。ガイドの案内による木桶が林立する味噌蔵見学の後、木桶仕込みの中でも珍しい1年ごとに蔵を引越す「信州三年味噌」を使用した御膳を提供する。



【食かける賞】

自分で漁して獲った魚でつくる
ペットフード

【株式会社ゲイト】
(三重県)

ペットと一緒に乗り込む超小型定置網漁で漁獲した天然の魚を自ら捌いてお刺身を作り、同時に家族であるペットのためのペットフードを作る体験。出来上がり待つ間、BBQが楽しめるプランを提供する。



【食かける賞】

日本茶製造の秘密発見ツアー

【株式会社おさだ製茶】
(静岡県)

製茶工程で最も重要な「火入れ」作業。温度や時間を微妙に調整する火入れ作業に参加することで、これまでボールに包まれていた職人技を体験。火入れと味の関係を知ることができる学びの体験でもある。



【食かける賞】

発酵を極める旅
～味噌・醤油から
寿司の起源「鮎寿司」まで～
【株式会社平和堂】(滋賀県)

「酒」「醤油」「酢」「味噌」「鮎寿司」など多様な発酵食品を培ってきた滋賀県高島。「発酵するまち、高島」を舞台に、発酵を学び、発酵を体験し、発酵食フルコースを食す「発酵を極める旅」を提供する。



食かけるプライズ2022：ネクストブレイク賞



【ネクストブレイク賞】

【食×北前船】鶴岡を彩る雛菓子

【DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー】
(山形県)

北前船の商人たちによって運び込まれた京文化に由来する「鶴岡雛菓子」。北前船の歴史を勉強した上で、職人の指導を受けながら縁起物や地元特産品をかたどった美しくて美味しい雛菓子作り体験を提供する。



【ネクストブレイク賞】

みかん農家×リアルな暮らし

×マーマレード

【一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社】
(愛媛県)

日本で唯一マーマレードの世界大会が開催されている八幡浜市で自ら収穫した柑橘等を使ったマーマレード作り体験を提供。世界大会受賞歴を持つ「みかんの花工房」メンバー特製のマーマレードとの食べ比べも楽しめる。



食かけるプライズ2021：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

野菜を使ったお弁当づくり体験
【BentoYa Cooking】
(神奈川県)

「野菜だけで作る世界中で再現可能な和食」をコンセプトに外国人向け和食料理教室を英語で開催。訪日外国人が宗教等の制約なく誰でも楽しめるような調理体験を提供する。



【食かける賞】

上毛電気鉄道で巡る
発酵食品づくり体験
【公益財団法人前橋観光コンベンション協会】(群馬県)

レトロな電車に揺られ、おいしい食が生まれる現場を巡る少人数制特別ツアー。上毛電気鉄道を乗り継ぎ、醤油蔵で醤油を学び、納豆工場で納豆作りを体験する「発酵するお豆」の奥深さに触れることができる。



【食かける賞】

農家で食べる郷土料理と
おもてなし体験
【有形文化財ホテル飯塚邸】
(栃木県)

日本の文化を楽しむために農家で手作りの日本食の体験（夕食）を用意。地元の野菜を使った農家ならではの食事と地元の方々との会話を楽しむことが可能。



【食かける賞】

うどん作りと書道体験
【Wakulture Experience】
(東京都)

管理栄養士であり書道師範であるインストラクターが本格的なうどん作りと書道を教える。うどんを寝かせている間に、墨をすり、好きな言葉を色紙に清書し、書道の後はおうどんを切って茹でたてを試食する。



食かけるプライズ2021：食かける賞



【食かける賞】

オンライン「キャラ弁」教室
【わしょクック株式会社】
(神奈川県)

「BENTO」として海外でも人気のある日本の弁当。中でもキャラクターの形を描いた「キャラ弁」は、日本独自の文化として世界で注目されており、オンラインで弁当作り体験を行う。



【食かける賞】

馬瀬川伝統鮎漁法火ぶり漁と
鮎料理体験
【馬瀬総合観光株式会社】
(岐阜県)

秋に鮎が産卵のため活動が弱くなる夜、松明の炎と音で鮎を追い込む「火ぶり漁」と川漁師が網にかかった鮎を外しながら鮎と川と人の暮らしを語る。その様子を見学し、鮎づくし料理を楽しむことができる。



【食かける賞】

縄文生活体験と
火焰型土器鍋料理体験
【十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課】(新潟県)

新潟県の誇る縄文の至宝・火焰型土器（国宝）にまつわる衣食住を体験できるツアー。復元弓矢を使った縄文狩猟体験、縄文レストランで現代風にアレンジされた縄文フルコース＋火焰型土器鍋を提供する。



【食かける賞】

みたけ華ずし作り体験と
中山道ぶらり散策
【みたけ華ずしの会】(岐阜県)

2007年に新たな郷土食での町おこしを目的に「みたけ華ずし」が誕生。中山道の自然、歴史、文化を“花”に託した漬け物の寿司づくりを古民家で体験する。寿司づくり体験後は、中山道散策も可能。



食かけるプライズ2021：食かける賞



【食かける賞】

鯉節の歴史と製法見学と土鍋ご飯体験

【まるてん有限会社】（三重県）

鯉節の歴史や製法（ウバメガシ（備長炭原木）で燻す方法）、神々と人々との「食の関係」を伝えるツアー。食に関する感謝の念を呼び起こし、「和食」の原風景を体感することができる。



【食かける賞】

3日間の発酵調味料づくり体験
【Village to Table Tours】
（奈良県）

日本酒の発祥の地でもある奈良県で、古民家に住み込みながら3日間の麴造りに始まり、甘酒、塩麴、味噌、醤油、みりん、納豆作りなど、和食の基本となる調味料の作り方を学び、できあがった発酵食を使って調理する。



【食かける賞】

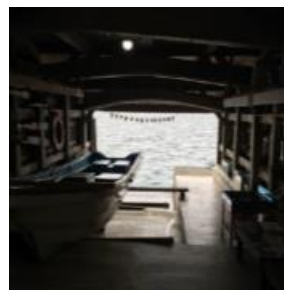
伊根の水産物調理と
日本酒ペアリング体験

【BOJ株式会社】

体験場所：京都府

所在地：東京都

目の前で水揚げされた海産物を近隣の食堂で自ら調理し、地元酒造の杜氏が伊根の食文化に合わせてペアリングした地酒と一緒に楽しむ。



食かけるプライズ2021：ネクストブレイク賞、特別賞



【ネクストブレイク賞】

大豆を豆腐からオカラまで
食べ尽くす調理体験
【鎌倉BENTO COOKING】
(神奈川県)

大豆を丸ごと使い、豆腐のようで豆腐でないスイーツやオカラまで食べ尽くすオリジナルレシピを紹介。大豆食を身近に感じてもらう価値を上げることで、世界中に健康でサステナブルな生活を提案する。



【特別賞】

廃棄野菜を活用した
フードロス削減メニュー提供
【テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル】(北海道)

朝食ビュッフェで「フードロス削減メニュー」を提供。北海道では不格好なために廃棄される野菜が多くあり、それを活かすメニューを考案し、年間を通して規格外の野菜を使ったメニューを提供する。



【ネクストブレイク賞】

発酵食品づくり見学と調理体験
【株式会社ワントリップ】
体験場所：京都府
所在地：東京都

「食の大切さ」を見直す動きが地球規模で加速し、健康的な食文化が注目を集めている。日本の発酵食文化を体験できるツアーを造成し、鰹節、味噌作り、発酵食を絡めた精進料理等を体験できるモニターツアー誘致を目指す取組。



【特別賞】

地元木材で作るぐい飲みで
日本酒飲み比べ体験
【MATA TABI】(京都府)

京都府綾部産の木材2種類で自ら作った木製ぐい飲みで、地元の酒蔵で飲み比べを行う体験。地域の森の現状を伝え、地域の森林の活用がSDGsの目標や二酸化炭素の削減に繋がることを知ってもらう。



食かけるプライズ2020：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

食×広島お好み焼き
×オコノミケーション
【OKOSTA】（広島県）

広島のスoulフードである広島お好み焼きを本格鉄板でインストラクターと一緒に調理する体験。ヴィーガン、ベジタリアン、ハラル、グルテンフリーなど、あらゆる食のニーズに対応している。



【食かける賞】

浅草 飴細工 アメシン
飴細工体験教室
【手塚工芸株式会社】（東京都）

江戸時代に庶民に広まった飴細工。丸い飴からハサミと指だけを使い動植物を作る飴細工は日本独自の文化。職人が作り方を丁寧に指導し、温かくやわらかい飴を切り、成型するという貴重な体験ができる。



【食かける賞】

日本初のミニ・ラーメン・ツアー
【株式会社Finom】
（東京都）

通常の1/4サイズのラーメンを食べ歩くミニ・ラーメン・ツアー。ツアーでは、ラーメンを食べるだけでなく、ラーメンの歴史や仕込みについて解説を聞くことができる。



【食かける賞】

13の酒蔵がひしめく
蔵人になれるまち
【株式会社 KURABITO STAY】
（長野県）

創業より三百余年の酒蔵に滞在しながら、蔵内で実際に酒造りをする本格的な「蔵人」体験を行う。麹や発酵に関するセミナーも実施し、日本酒文化・食文化を深く学ぶことができる体験。



食かけるプライズ2020：食かける賞



【食かける賞】

山とともに生きる村で
「凍み」の食に出会う
【一般社団法人ちの観光まちづくり
推進機構】（長野県）

長野県茅野市は雪が少ないものの、
-15度にもなる「凍みる」土地。この
地に伝わる「凍み」文化を古民家に
宿泊し、寒天や凍み豆腐作りの見
学や凍み食材を使った郷土料理を
地元のおばあちゃんと作り食べる体験。



【食かける賞】

日本茶×富士山
×あなただけのブレンド
【富士山まる茂茶園株式会社】
（静岡県）

富士山と太平洋を望む「富士の茶の
間」で行う合組体験。合組という伝
統的なブレンド技術を駆使して、茶
師がゲストの好みを聞きながら様々
なお茶とハーブやスパイスを組み合わ
せた世界に一つだけのお茶を作る。



【食かける賞】

コロナに負けるな！食×海女文化を
世界へ！
【海女小屋はちまんかまど】
（三重県）

野趣あふれる海女小屋で、海女が
獲った鮑やサザエ等の貝類やヒジキ
等の海藻を味わい、現役海女の海
女漁や生活についての語りを聞き、
地元の相差音頭と一緒に踊るなど
海女文化に触れる体験。



【食かける賞】

漁村で鯛になる鯛験@三重県南伊
勢阿曽浦
【有限会社友栄水産】（三重県）

ゲストハウスを拠点に漁村体験を実
施。鯛養殖場にダイブし、海中から
鯛の回遊を見る「鯛になる鯛験」や
鯛1尾をしめるところから行う「捌き
体験」など日本の漁村と魚食文化を
まるごと楽しめる。



食かけるプライズ2020：食かける賞



【食かける賞】

食×地域支援型農業 茶畑オーナーになろう

【京都おぶぶ茶苑合同会社】
(京都府)

月額制で茶畑一坪のオーナーになるサブスクリプション型の食体験。年4回合計24種類以上のお茶が各お茶の解説動画付きで自宅に届く。来日の際はお茶尽くし弁当、日本茶の飲み比べ、茶畑散策も楽しめる。



【食かける賞】

かまくらで但馬牛食べ比べ61部位BBQ

【株式会社むらおか振興公社】
(兵庫県)

兵庫県北部の但馬地域で約1,200年も前から大切に育てられてきた但馬牛。この黒毛和牛のルーツである但馬牛をかまくらの中で食べる特別な体験。牛の形の皿に並んだ61種類の部位を焼いて食べることができる。



【食かける賞】

長寿食と沖縄リカー、
泡盛酒造所＋熟成蔵

【Japanguide Junko】
(沖縄県)

沖縄の食にまつわる3つの体験。長寿の素になる地元食材にこだわった料理の実食と泡盛酒造所で泡盛の説明を聞き、試飲を行う。さらに、泡盛熟成蔵として使用している鍾乳洞を見学し、沖縄の伝統や食文化を学ぶ。



食かけるプライズ2020：ネクストブレイク賞、審査委員賞



【ネクストブレイク賞】

世界のトップシェフ向け
料理人プログラム
【株式会社GEN Japan】
(東京都)

料理人を対象とした調理技術に特化したプログラム。発酵食品や調味料の使い方、日本ならではの食材、魚の目利きや保存技術、精進料理に欠かせない調理法など網羅的に学び、理解を深める体験。



【ネクストブレイク賞】

和船ツアー×岐阜長良川の恵み
×イタリアン
【鵜飼屋の未来協議会】
(岐阜県)

世界農業遺産に認定されている「清流長良川の鮎」。長良川の和船エコツアーで伝統用具を使った操船体験や伝統漁法の実演など特別な川時間を体験した後は、長良川の食材を使ったフルコースを味わう。



【ネクストブレイク賞】

食×山間部の暮らし文化
・祝い事に山菜寿司
【特定非営利活動法人日高わのわ会】(高知県)

高知県の郷土料理、田舎寿司。地域の食や文化をクイズ形式で学び、山菜やこんにゃく、ゆず酢でしめた鮎などのお寿司を一緒に作って味わう体験。村のかあちゃんが作ったトマト味噌の味噌汁は新しい日本の味。



【審査委員賞】

食×家庭「リアルな食文化を東京で体験」
【マユコズリトルキッチン】(東京都)

神宮から近いMayukoさんの自宅で家庭料理を作り、日本のリアルな食文化を体験。鰹節を削って出汁を取り、食器は家庭らしさを体験してもらうため厳選するなど日本への理解を深める工夫をしている。



食かけるプライズ2019：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

雪国体験×信州の食！
「レストランかまくら村」
【一般社団法人信州いいやま観光局】
（長野県）

長野県飯山市は日本でも有数の豪雪地。地元の人が作り上げる大きな「かまくら」の中で、伝統野菜の里いもなど地元野菜やきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。



【食かける賞】

食×本場のきりたんぽづくり
×ほっこり農泊
【一般社団法人秋田犬ツーリズム】
（秋田県）

秋田県大館市の農家民宿で農家のお母さんと一緒に比内地鶏スープが絶品のきりたんぽ鍋を作ったり、農作業を手伝ったり、温もり溢れる時間を提供する体験。



【食かける賞】

食×料理のTSUKIJI COOKING
【株式会社シェアプロ】
（東京都）

築地場外市場にある訪日外国人向け料理教室。築地場外市場ツアーで最高品質の食材を選び料理を作る体験。MICE・団体・企業・個人、ミシュランスターシェフクラス向けなど多様なプログラムを展開。



【食かける賞】

茶食×茶畑観光
（ティーツーリズム）
【京都おぶが茶苑合同会社】
（京都府）

人口約3,900人のお茶の街、京都府和束町。日本遺産にも選定された美しい茶畑や茶工場を訪れ、9種類の日本茶のテイスティングを通じ、日本茶、お茶の製法、お茶文化を学ぶ体験。



食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）



【ネクストブレイク賞】

食×アウトドア

【株式会社ディステーション十勝】
（北海道）

－20度の極寒の中、日高山脈や十勝平野からなる大自然を感じながらテントでグランピングディナー。地元食材を使用したBBQやアウトドア料理の他、コース料理も選ぶことができる。



【ネクストブレイク賞】

「食×精神文化」

山伏が伝えた精進料理

【株式会社出羽庄内地域デザイン】
（山形県）

修験道の聖地、出羽三山。羽黒山杉並木参道を白装束で山伏と登拝し、自然崇拝を基本とする日本の精神文化を体感、山で生き残るための山伏の知恵が生んだ精進料理を味わう体験。



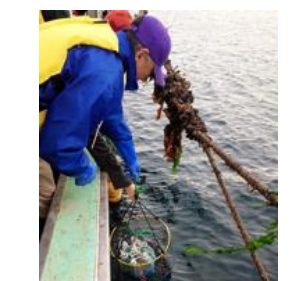
【ネクストブレイク賞】

地酒海中貯蔵と

貯蔵酒引き上げの旅

【株式会社男山本店】
（宮城県）

酒蔵を見学した後、牡蠣養殖の漁船に乗船し、気仙沼の海に眠る地酒の引き上げ・貯蔵作業を見学。体験では地元の漁師との交流や気仙沼の「うんめえもん」が詰まった食事を提供。



【ネクストブレイク賞】

食×キノコハンティング＆
クッキングクラス

【松之山温泉合同会社まんま】
（新潟県）

採って作って食べるキノコハンティング＆クッキングクラス。地元のキノコ名人の案内で山に入り、天然キノコを採り、収穫後は古民家で調理方法を学び雪国生活や食文化に触れながら囲炉裏を囲んで食す体験。



食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）



【ネクストブレイク賞】

金沢の台所「おみちよ」で
食文化体験
【株式会社こはく】
（石川県）

金沢の台所「近江町市場（通称おみちよ）」で市場の職人と料理研究家がローカルの食文化を案内する体験。魚の捌き方、加賀野菜のおいしい食べ方を学び、一汁三菜を一緒に調理し、食する体験。



【ネクストブレイク賞】

食事×デザート×体験
抹茶組合せプラン
【一般社団法人西尾市観光協会】
（愛知県）

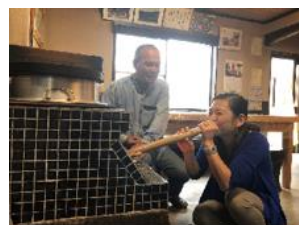
日本有数の抹茶の産地「西尾市」で抹茶を使った食事やデザートを食べ、石臼をひいて抹茶を作り、点てて飲む体験。新茶の季節は、茶摘み体験や茶摘み娘の衣装で写真撮影をすることができる。



【ネクストブレイク賞】

農家民宿で食旅
「松阪牛すき焼き体験」
【大紀町地域活性化協議会】
（三重県）

一日一組限定の農林漁業体験民宿に宿泊し、すき焼きで使う野菜や椎茸の収穫、山からわき出る湧水を使用してかまどでご飯作りと肥育地域ならではの松阪牛のすき焼きを気軽に満喫できる贅沢な体験。



【ネクストブレイク賞】

讃岐うどん×古民家×ローカル旅！
UDON HOUSE
（香川県）

うどん発祥の地といわれる香川県。うどんの歴史や文化、原材料や出汁のうま味について学び、うどんを作り、うどんを寝かせている間は、農家で野菜の収穫体験。うどんと地域の人に触れるプログラム。



食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）



【ネクストブレイク賞】

世界も注目の地元葡萄100%の
ワイン醸造
【一般財団法人つの未来まちづくり
推進機構】（宮崎県）

100%地元産の生食用葡萄を使用
したワインの葡萄栽培から醸造までを
生産者や醸造家から学び、太平洋
を見渡すワイナリーで地元産野菜・果
物、宮崎牛や海産物等々で創作す
る料理とのペアリングを楽しむ体験。



【ネクストブレイク賞】

鰹節生産地にて五感で味わう
「おだし」体験
【中原水産株式会社】
（鹿児島県）

日本食文化に欠かせない鰹節。鰹
節生産量日本一の枕崎市で、鰹
節工場見学、出汁のひき方講座、
地元の出汁グルメを食し、産地でし
か味わえない生産者のこだわりと景
色や香りを五感でフルに味わう体験。

