

取組⑥：地域の食・食文化によるインバウンド誘致



～SAVOR JAPAN～

- 増大するインバウンドを、日本食・食文化の「本場」である農山漁村に呼び込み、訪日外国人の更なる増加と農林水産物・食品の輸出増大につなげるといった好循環を構築していくことが重要。
- 農泊（農山漁村滞在型旅行）を推進している地域であって、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で、訪日外国人を誘客する重点地域を農林水産大臣が認定する制度を平成28年度に創設。



<イメージ図>

知ってもらう、来ってもらう

①認定地域の食・食文化を「SAVOR JAPAN」ブランドとして一体的に魅力発信



好循環の更なる拡大

④訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要の創出



出典：「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」について
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/savorjp/index.html>

②日本食・食文化の「本場」である農山漁村での訪日外国人の受入体制の強化

食べてもらう、泊まってもらう

地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある気候、風土、景観、歴史などの観光資源を活用し、インバウンドを誘致



買ってもらう

③訪日外国人への農林水産物の販売促進

取組⑥ : SAVOR JAPAN認定地域 (H28~R 5 年度)

①北海道 網走市 (鮭料理)	⑭長野県 白馬村 (そば料理)	⑲静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)
②北海道 十勝地域 (チーズ)	⑮長野県 山ノ内町 (りんご、そば)	⑳愛知県 田原市 (あさり料理)
③青森県 十和田市 (バラ焼き)	⑯長野県 小諸市 (おにかけそば)	㉑愛知県 南知多町 (鯛料理)
④岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑰長野県 佐久地域 (鯉料理)	㉒三重県 大紀町 (松阪牛のすき焼き)
⑤宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)	⑱長野県 伊那市 (そば、昆虫食)	㉓京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)
⑥秋田県 大館地域 (きりたんぽ)	㉔岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)	㉕京都府 森の京都地域 (かしわのすき焼き)
⑦山形県 鶴岡市 (精進料理)	㉖静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域 (わさび)	㉗京都府 京都山城地域 (宇治茶)
⑧福島県 会津若松市 (こづゆ)	㉘静岡県 大井川地域 (日本茶)	
⑨栃木県 大田原市 (しもつかれ)		
⑩埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)		
⑪新潟県 十日町市 (へぎそば)		
⑫石川県 小松市 (報恩講料理)		
⑬福井県 小浜市 (へしこ)		
	㉙和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)	
	㉚鳥取県・兵庫県 因幡・但馬地域 (牛すすぎ鍋)	
	㉛島根県 益田市 (中世の饗応料理)	



㉜岡山県 津山市 (牛肉料理)
㉝広島県 尾道市 (法楽焼き)
㉞広島県 呉市音戸地域 (牡蠣料理)
㉟徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
㊱香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
㊲愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
㊳福岡県 八女市 (八女茶)
㊴長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
㊵熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬)
㊶大分県 国東半島地域 (だんご汁)
㊷宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域 (神楽料理)



取組⑥：SAVOR JAPAN認定地域例：石川県小松市



小松市

石川県

田園風景と木場湖越しに望む雪峰白山

「百姓の持ちたる国」での饗宴御膳と風土の体感

小松市は、石川県の西南部、加賀平野の中央に位置し、古より加賀地方の中心地として栄え、雪峰白山と日本海に囲まれた自然と文化に恵まれた地域。

一世紀にわたり農民が統治したことによって生まれた報恩講料理や

町衆文化として普及した茶文化と懐石料理が、

小松の食文化として現在まで傳承されています。

Komatsu KOMATSU



茶懐石

町衆文化として普及した茶文化と懐石料理。連続と続くモノづくりの血脈により小松の食文化として現在まで傳承されています。緻密で繊細な味わいが特徴であり、九谷焼に添えられることにより、芸術作品として仕上げられています。



町衆文化として普及した懐石料理



報恩講料理



まろやかなうまみの日本酒

「百姓の持ちたる国」として、農民が統治したことによって生まれた報恩講料理や、繊細でまろやかなうまみを醸し出す日本酒。細くて軟らかい麺と、魚の節を使った出汁が特徴のご当地グルメ「小松うどん」など、小松市を訪れたらぜひ味わいたい一品が盛りだくさん。

景観

48種類の苔が生える日本有数の苔の名所「日用苔の里」。美しい杉林に囲まれた苔むす庭園や神社、古民家など美しい里山集落が広がっています。また、開創1300年を迎えた那谷寺では、奇岩遊仙境などの自然が作り出した石の造形美が独特の景観を放ちます。



日用苔の里



那谷寺の奇岩遊仙境

体験



TAKIGAHARA HOUSE



加賀 伝統工芸村 中のくにの森

「加賀 伝統工芸村 中のくにの森」では、輪島塗体験や九谷焼体験など、50種類以上の伝統工芸体験が。古民家を改修した「TAKIGAHARA HOUSE」では美しい自然に囲まれて農業体験が、併設のカフェでは採れたての旬野菜を使った料理が楽しめます。

また、町衆文化の代表「曳山子供歌舞伎」の歌舞伎メイク体験をして、歴史ある料亭で茶懐石を堪能。酒蔵の見学や利き酒を体験したり、茶室で茶道体験をしたり、小松市の魅力的なスポットを巡れば、町衆文化を体感できる旅となるでしょう。



歌舞伎メイク体験



酒蔵見学や利き酒を体験

お問い合わせ

一般社団法人こまつ観光物産ネットワーク

URL : <http://komatsuguide.jp/>



取組⑥ : SAVOR JAPAN認定地域例 : 新潟県十日町市



十日町市

新潟県

星峠の棚田の雪景色

豪雪が織りなす食と美の極み - 雪国とおかまち

毎年山沿いで3〜4メートル、市街地でも2メートル前後の雪が積もり、1年の半分を雪で覆われる世界一の豪雪地・十日町市。日本最古の国宝である火焔型土器に象徴される美しき里山文化の始まりは、約5千年以上前にさかのぼります。豪雪地ならではの郷土食を、古来より育まれてきた里山文化の歴史を紐解きながら味わうことができます。

Niigata
●TOKAMACHI



へぎそば

雪とけと共に次の冬に向けた食材の貯蔵が始まり、雪が降ると機を織る豪雪地の生活が生んだへぎそば。独特の強いコシは、糸ののり付けに使用していた海藻を練りこむことで生まれました。特製の器「へぎ」への盛り付けは、生糸の束、織り目といったきものの美しさを表わしています。



独特の食風をもつへぎそば



豪雪と清らかな雪解け水に育まれた山菜や魚沼コシカリなどの農作物。それらを旬に味わい、また貯蔵食にして味わうのが昔から受け継がれてきた食文化です。地酒とともに堪能すれば、古来よりこの地に人が住み続けた理由が分かるはず。



地元産の食材は地酒との相性も抜群



貯蔵食にもされた山菜

景観

「死ぬまでに日本に行くべき30の理由」の第1位に選ばれた「星峠の棚田」をはじめとした、里山の風景の中に現代アート作品を展開する大地の芸術祭。里山全体が美術館となり、200以上点在する現代アートを道しるべに、日本の原風景を楽しむことができます。



3年に一度開催される大地の芸術祭



備前の棚田

体験



かまくらで雪国体験



きもの一大産地である十日町市

十日町市は、全国屈指のきもの総合産地。毎年行われるきものまつりをはじめ、工場見学では染・絵付け・織の体験など、きもの文化に触れることができます。また、古民家に宿泊し、雪遊び。そして温泉と地元の食材や地酒に舌鼓をうてば、忘れられないひと時となるでしょう。

国遊ルート

日本最古の国宝である火焔型土器や、豪雪地の歴史や文化を多言語音声ガイドで楽しめる十日町市博物館。「にほんの里100選」に選ばれた棚田。日本三大薬湯である松之山温泉では地の食材と棚田米を使った郷土食など、古き良き日本の里山と豪雪が織りなす美しさの極みを堪能できます。



国宝・火焔型土器



松之山温泉 雪見風呂

お問い合わせ

十日町市食と農の景勝地推進委員会(一般社団法人十日町市観光協会)

URL : <http://tokamachishikankou.jp/>



取組⑥ : SAVOR JAPAN認定地域例 : 福井県小浜市



御食国若狭おばま ～京へと続く食の道「鯖街道」はここから～

かつて朝廷に塩や海産物を献上した「御食国」のひとつ、若狭おばま。
山里川海が全てそろそろ豊かな自然によって育まれる食材は、
「鯖街道」と呼ばれる道を通って京都へと運ばれ、京都の食文化をつくってきました。
ここには、今も食材を美味しく届ける加工の技と、
その恵みをもたらす自然に感謝する暮らしが息づいています。



鯖のへしこ

新鮮な鯖を塩と糠で1年近く発酵させた「鯖のへしこ」。大量に獲れた鯖の保存食としてつくられてきました。生鯖と比べて、うまみ成分のグルタミン酸が8倍にもなり、独特のうまみと豊かな風味があります。ご飯が何杯でも食べられる、この土地ならではの郷土食です。



ご飯が進む鯖のへしこ



焼くと芳しい香りが広がる



新鮮な海の幸に加え、寿司のルーツといわれる「鯖のなれずし」、小浜や京都のお祭りで見かけない「鯖寿司」、小鯛を酢と塩でしめ杉樽に重ねた「若狭小浜小鯛さき漬」、身やウロコが柔らかな高級魚「甘鯛の若狭焼」など、若狭湾の恵みを損なわないよう調理された料理を味わうことができます。



四季折々の新鮮な海の幸



鯖寿司

景観

若狭湾に広がる長さ6キロの断崖美と奇岩・洞門である「蘇洞門」は、米CNNが日本の最も美しい場所の一つとして選んだ地。また、海と山に囲まれた土地にある「田島の棚田」では、日本の原風景を眺めることができます。海岸を進むごとに、変化に富んだ風景が待っています。



田島の棚田



蘇洞門

体験

わかめ漁やたこご揚げ漁などの「漁師体験」、鯛を釣り・捌き・食べる「命をいただく体験」、マイ箸をつくる「箸研ぎ体験」、郷土料理を自分で作る「調理体験」など、若狭湾の恵みを味わい、漁業集落の暮らしを知る体験メニューが充実しています。



シーカヤック体験



たこご揚げ漁の漁師体験

周遊ルート

「海のある奈良」とも呼ばれる若狭おばま。国宝級の神社仏閣に出会うことができます。京文化が色濃く残る三丁町の一角では芸妓さんとお座敷遊びも。また、御食国若狭おばま食文化館では、日本食文化を展示して学び、併設されたキッチンでの本格的な調理体験がおすすです。



若狭温泉神社



芸妓さんとお座敷遊び

お問い合わせ

若狭おばま観光協会

URL : <http://www.wakasa-obama.jp/>

