

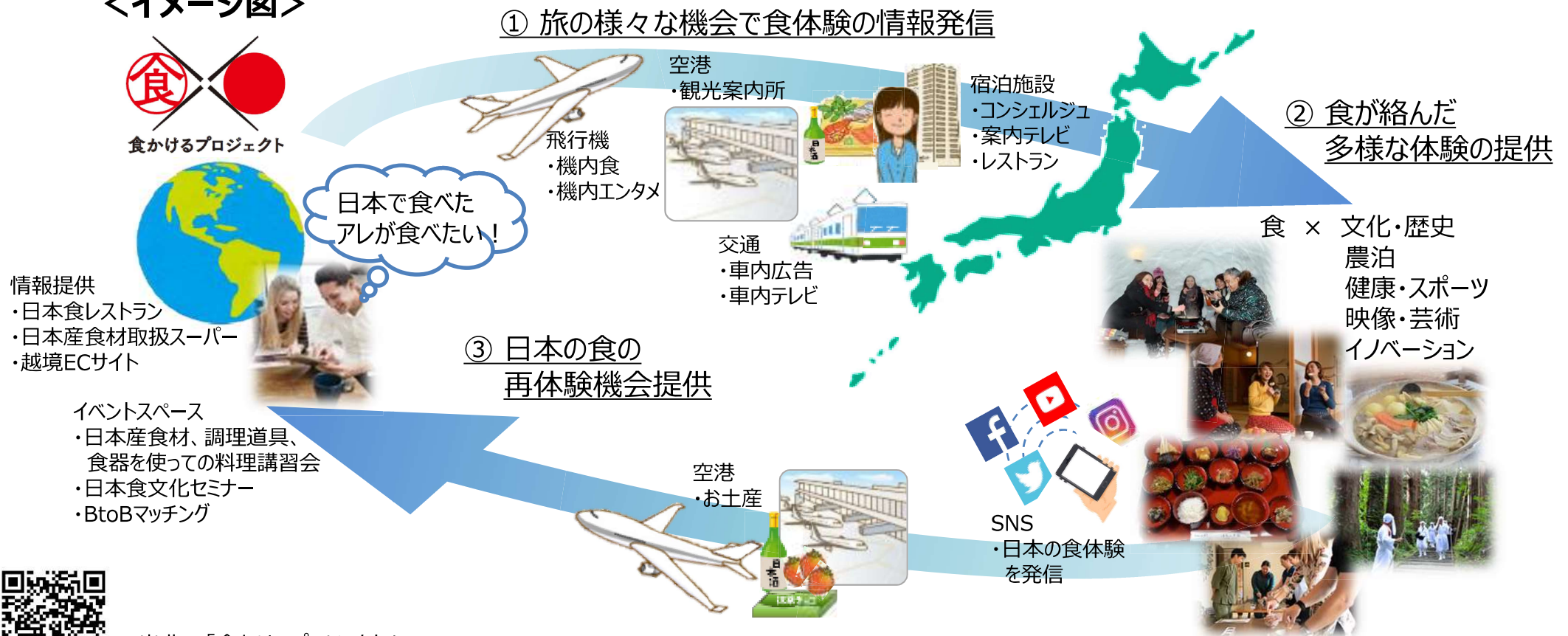
取組⑦：多様な食体験の提供と輸出拡大の一体的な取組



～食かけるプロジェクト～

- 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」を実施。

<イメージ図>



出典：「食かけるプロジェクト」

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/eatmeet/syokukakeru.html>

取組⑦：食かけるプライズ 北陸管内受賞事例



【食かける賞】(2021)

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



【ネクストブレイク賞】(2019)

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、一汁三菜と一緒に調理し、食する体験。



【ネクストブレイク賞】(2019)

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。

