

48 食によるインバウンド対応推進事業

【70（70）百万円】

対策のポイント

日本食・食文化への関心の高まりや農林水産物・食品の輸出増大をインバウンドにつなげ、更に日本産食材の評価を高めるといった好循環を構築するため、地域の食の魅力を一体的に海外に発信する取組を支援するとともに、訪日外国人に日本の食を楽しんでもらうための環境整備を推進します。

<背景／課題>

- ・政府は、平成28年3月に策定された「明日の日本を支える観光ビジョン」において、平成32年までに訪日外国人旅行者を4,000万人とし、同旅行者による消費額を8兆円とする目標を掲げるとともに、こうした目標の達成のためには、我が国の豊富で多様な観光資源を、誇りを持って磨き上げ、その価値を日本人にも外国人にも分かりやすく伝えていく必要があるとされています。
- ・また、同ビジョンや「日本再興戦略2016」（平成28年6月2日閣議決定）では、地域特有の食とそれを支える農林水産業、景観等の観光資源を活用して訪日外国人を誘致する取組を「食と農の景勝地」として認定し、地域の食の魅力を海外に一体的に発信することとされています。
- ・さらに、平成28年5月に策定された「農林水産業の輸出力強化戦略」においても、「食と農の景勝地」の認定を進め、インバウンドを輸出に結びつけることとされていることから、「食と農の景勝地」を核として地域の食の魅力を発信するとともに、地域を訪れた訪日外国人が地域の食・食文化を楽しめる環境整備を図り、インバウンド需要を農山漁村に取り込んでいく必要があります。

政策目標

インバウンド需要の増大と農林水産物・食品の輸出拡大の循環を実現
(訪日外国人旅行消費額8兆円(平成32年度)、農林水産物・食品輸出額1兆円(平成31年(平成32年から1年前倒し))目標の達成への貢献)

<主な内容>

1. 地域の食文化資源魅力活用・需要拡大事業 52（52）百万円

地域の食・食文化の海外におけるブランド力を強化するため、「食と農の景勝地」に認定された地域等における農林水産物・食品や食文化、景観等の魅力を発掘し、地域特有のストーリーとともに分かりやすく伝えるための映像化等を通じて海外に発信する取組を支援します。

補助率：定額
事業実施主体：民間団体等

2. 「食のおもてなし」によるインバウンド対応促進事業 18（18）百万円

訪日外国人の言語や食習慣の違いに対応した飲食店等を拡大していくため、ガイドブックの作成や研修の実施等により、飲食店等におけるインバウンド対応（多言語対応やムスリム・ベジタリアン等の訪日外国人の多様な食文化への対応）に必要な情報提供を行い、地域のインバウンド対応をサポートする人材を育成するなど、訪日外国人が日本における食体験を通じた日本食や日本産食材への理解増進に資する環境づくりを推進します。

補助率：定額
事業実施主体：民間団体等

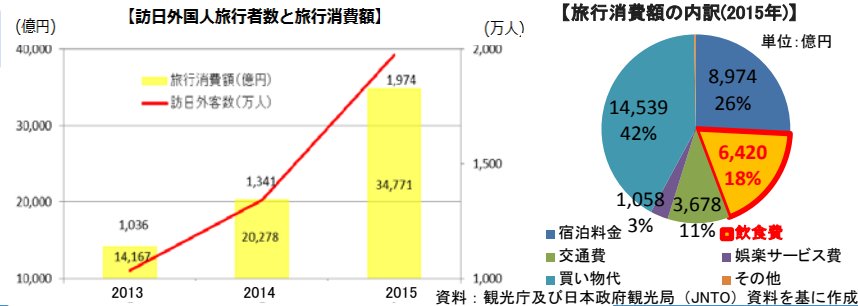
[お問い合わせ先：食料産業局食文化・市場開拓課（03-6744-2012）]

食によるインバウンド対応推進事業

【平成29年度予算概算要求額：70（70）百万円】

日本食・食文化への関心の高まりや農林水産物・食品の輸出増大をインバウンド（外国人の訪日）需要の増大につなげ、日本での体験を通じて更に日本の食材の評価を高めるといった好循環を構築するため、①「食と農の景勝地」を核とした地域の食の魅力を発信する取組を支援するとともに、②訪日外国人に日本の食を楽しんでもらうための環境整備を推進します。

現状



めざす姿

「明日の日本を支える観光ビジョン（農林水産省関連部分抜粋）」
（平成28年3月30日明日の日本を支える観光ビジョン構想会議決定）

- 2020年における訪日外国人旅行者数を4000万人、旅行消費額を8兆円とする。
- 2020年の農林水産物・食品の輸出額1兆円目標の前倒し達成を目指す。

①来ていただくための基盤づくり

地域の食文化資源魅力活用・需要拡大事業
(52百万円)

地域特有の食とそれを支える農林水産業や景観等を活用して訪日外国人をもてなす「食と農の景勝地」に認定された地域等の取組を支援。

発掘

- 地域の食・食文化等の中から世界に通用する魅力を再発見することを支援するために国内外の料理人や有識者等を地域へ派遣

記録

- 地域の食・食文化の魅力やそのストーリーを、国内外の旅行者や次世代へ共有するための映像製作を支援

発信

- 地域の魅力・ストーリーを記録した映像を集約化・ブランド化し、国内外へ発信するためのウェブサイト構築



②食べていただくための体制づくり

「食のおもてなし」によるインバウンド対応促進事業
(18百万円)

飲食店等におけるインバウンド対応（多言語対応やムスリム・ベジタリアン等の訪日外国人の多様な食文化への対応）を促進する取組を支援。

飲食店等の対応促進・サポート人材の育成

- 飲食店等におけるインバウンド対応に必要な情報等を提供するガイドブックを作成し、商工会等を通じて地域の関係者に広く配布するとともに、
- インバウンド対応に関する研修を実施することで、地域のインバウンド対応をサポートしていく人材育成などの取組を推進し、訪日外国人旅行者の受入体制の裾野を拡大。