

日本の食・食文化の発信を通じた インバウンドの促進



農林水産省

大臣官房 新事業・食品産業部
外食・食文化課 食文化室

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化



- 平成25年12月4日、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録が決定。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

「和食」とは ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：
多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：
健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だし「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：
自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：
正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



訪日外国人旅行者の「食」への関心（海外①）



- 2013年の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を契機として、国内外で「和食」に対する関心が高まっている。
- 訪日外国人観光客は、**地方の郷土料理を食べることを楽しみにしている**とともに、**好きな外国料理でも「日本料理」が1位**に挙げられている。

日本食ブーム

- 訪日外国人観光客が「訪日前に期待していたこと」
（全国籍・地域、複数回答）

1位「日本食を食べること」（78.3%）

出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査」2022年年次報告

- 外国人が好きな外国料理

1位「日本料理」（66.3%）

出典：日本貿易振興機構調査（2014年3月）
※複数回答可、回答者数に対する回答個数の割合
（自国の料理は選択肢から除外）

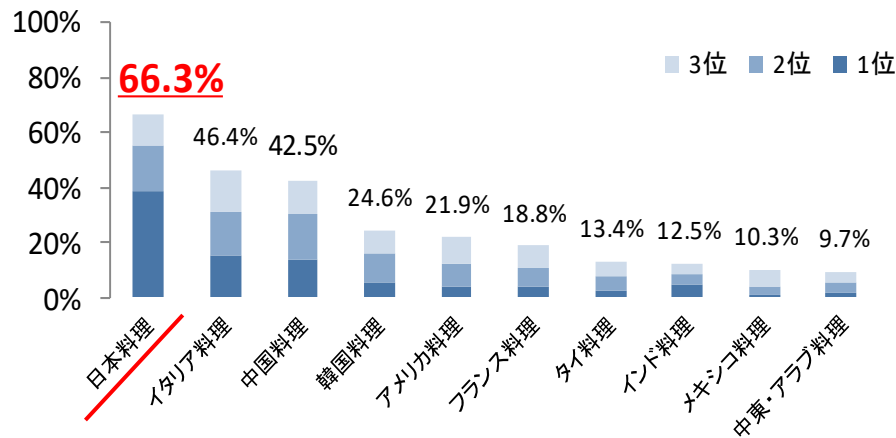
- 地方の多様な食への期待

訪日外国人が日本の地方旅行でしたいことは、
「温泉・自然観光地訪問」（52%）に次いで、
「郷土料理を食べる」（51%）

出典：株式会社日本政策投資銀行・公益財団法人日本交通公社
アジア・欧米豪訪日外国人旅行者の意向調査（2022年度版）

好きな外国料理の1位は「日本料理」

好きな外国料理（6都市全体結果）



出典：ジェトロ「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査」（2014年3月）を基に作成

出典：日本貿易振興機構調査（2014年3月）※複数回答可、回答者数に対する回答個数の割合。（自国の料理は選択肢から除外）

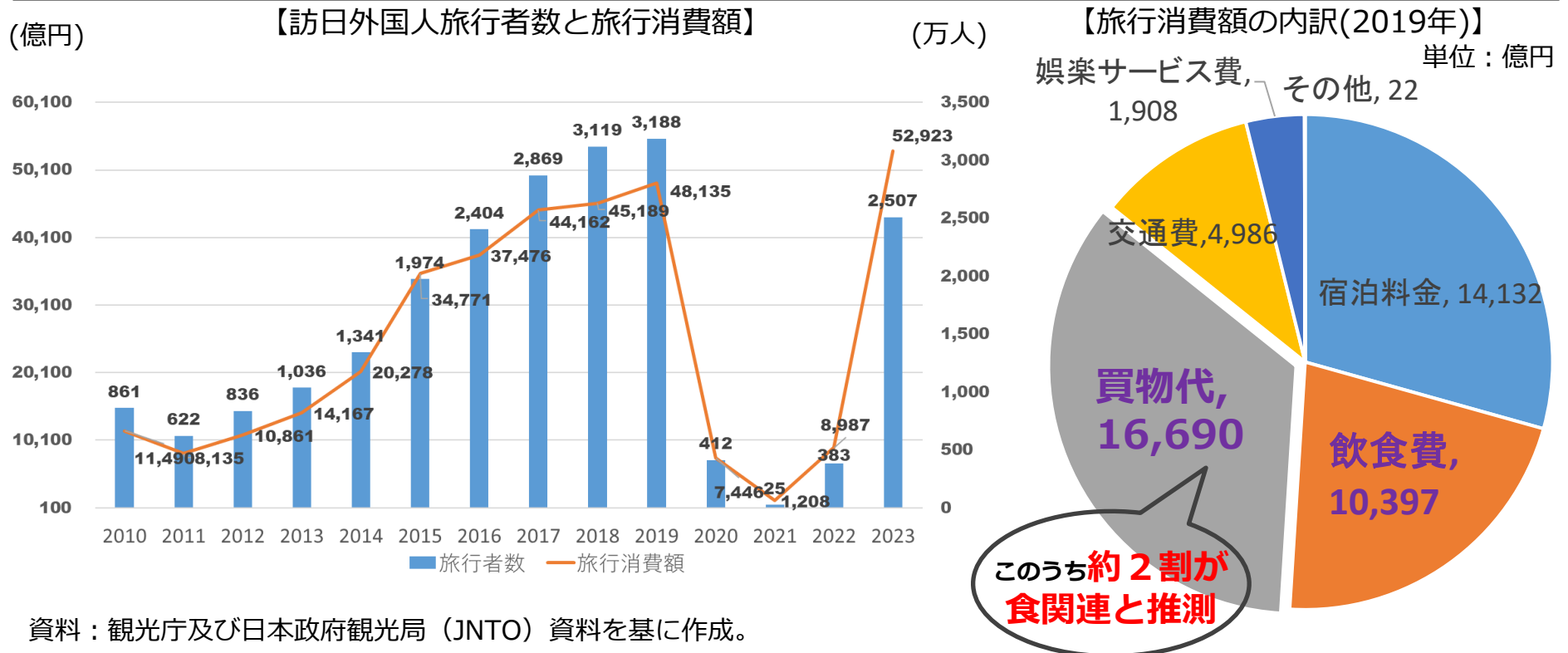
訪日外国人旅行者数と旅行消費額の推移

- 訪日外国人旅行者数と消費額は、2011年以降増加傾向にあり、令和元（2019）年にはそれぞれ3,188万人、4兆8,135億円となり、いずれも過去最高を更新したものの、令和2（2020）年以降は、新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、水際対策措置が講じられたことから、大きく減少した。令和4（2022）年6月から段階的な水際措置の緩和がなされ、令和5年4月の撤廃以降、右肩上がり急回復を遂げ、2023年の年間訪日外国人旅行者数（※推計値）は、2,507万人となり、2019年比78.6%と8割程度まで回復が進んだ。

また、訪日外国人旅行消費額（※速報値）は5.3兆円となり、2019年比9.9%増と過去最高を記録した。

※2030年目標：訪日外国人旅行者数6,000万人、消費額15兆円。

- 令和元年（2019）年旅行消費額のうち**買い物代金が全体の34.7%と最も多く、そのうち約20%が「食」関連消費**とされるため（3,268億円）、訪日外国人旅行者の食関連消費は、飲食費10,397億円と合わせて約1.4兆円の消費となっている。



資料：観光庁及び日本政府観光局（JNTO）資料を基に作成。

SAVOR JAPAN : 地域の食・食文化によるインバウンド誘致



- 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。
- 特に、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。
- 美味しい日本食が食べられるのは勿論、地域の食文化にも触れることができる旅先として、地域の魅力を磨き上げ、「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な情報発信を実施し、訪日外国人の誘客を強化。

<イメージ図>

知ってもらう、来てもらう

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



SAVOR JAPAN PR動画



食べてもらう、泊まってもらう

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



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 (好循環の更なる拡大)

③訪日外国人への農林水産物の販売促進

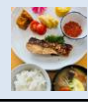
認定地間ネットワーク (地域資源の磨き上げ)

「SAVOR JAPAN」認定地域（H28～R5年度）

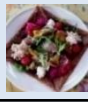
令和5年10月現在



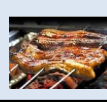
①北海道
網走市
(鮭料理)



④長野県
白馬村
(そば料理)



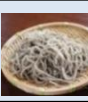
②静岡県
浜松・浜名湖地域
(うなぎ)



②北海道
十勝地域
(チーズ)



⑤長野県
山ノ内町
(りんご, そば)



③愛知県
田原市
(あさり料理)



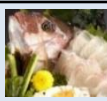
③青森県
十和田市
(バラ焼き)



⑥長野県
小諸市
(おにかけそば)



④愛知県
南知多町
(鯛料理)



④岩手県
一関市・平泉町
(もち料理)



⑦長野県
佐久地域
(鯉料理)



⑤三重県
大紀町
(松阪牛のすき焼き)



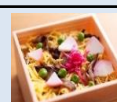
⑤宮城県
石巻地域
(ほや雑煮)



⑧長野県
伊那市
(そば, 昆虫食)



⑥京都府
京都府北部地域
(丹後ばら寿司)



⑥秋田県
大館地域
(きりたんぼ)



⑨岐阜県
下呂市馬瀬地域
(鮎)



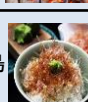
⑦京都府
森の京都地域
(かしのすき焼き)



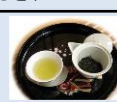
⑦山形県
鶴岡市
(精進料理)



⑩静岡県
富士山麓・伊豆半島
地域(わさび)



⑧京都府
京都山城地域
(宇治茶)



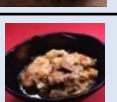
⑧福島県
会津若松市
(こづゆ)



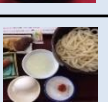
⑪静岡県
大井川地域
(日本茶)



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)



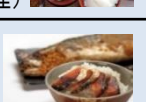
⑪新潟県
十日町市
(へぎそば)



⑫石川県
小松市
(報恩講料理)



⑬福井県
小浜市
(へしこ)



⑩京都府
京都山城地域
(宇治茶)



⑪和歌山県
紀の川市
(フルーツ料理)



⑩鳥取県・兵庫県
因幡・但馬地域
(牛すすぎ鍋)



⑪島根県
益田市
(中世の饗応料理)



⑫岡山県
津山市
(牛肉料理)



⑬広島県
尾道市
(法楽焼き)



⑭広島県
呉市音戸地域
(牡蠣料理)



⑮徳島県
にし阿波地域
(そば米雑炊)



⑯香川県
さぬき地域
(さぬきうどん)



⑰愛媛県
八幡浜市
(柑橘とさつま汁)



⑳福岡県
八女市
(八女茶)



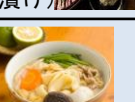
㉑長崎県
島原半島地域
(手延べそうめん)



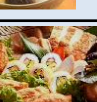
㉒熊本県
阿蘇市
(あか牛・高菜漬け)



㉓大分県
国東半島地域
(だんご汁)



㉔宮崎県
高千穂郷・椎葉山
地域(神楽料理)



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

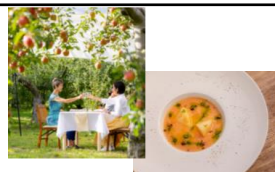


- 海外での日本産農林水産物・食品の需要拡大のため、訪日外国人が食と芸術、歴史等を組み合わせた体験をし、日本の食への関心を高めるとともに、帰国後も日本の食を再体験できる環境の整備に取り組む「食かけるプロジェクト」を開始。
- 食×アート、食×歴史、食×スポーツなど食と異分野を掛け合わせた取組を全国から募集し、表彰する「食かけるプライズ」を令和元年度より実施し、元年度に14件、2年度に15件、3年度に15件、4年度に10件、5年度に10件を表彰。表彰事例について、旅行商品サイトへの掲載や商品としての磨き上げ等を支援。

～ 「食かけるプライズ 2023」 受賞事例 ～

【食かける大賞】

果樹園の中の野外レストラン体験
(一般社団法人南信州まつかわ観光まちづくりセンター)



【食かける賞】

『音と発酵』がテーマの"食×アート"体験
(音と発酵プロジェクト(株式会社カクマルサ))



【食かける賞】

美味しい林檎ナイトツアー
(梵珠のもつけんど)



伏見の清酒と京都の食文化を体感する旅
(伏見酒造組合 & 京阪ホールディングス株式会社)



伝統を味わう！歴史と食の酪農体験
(株式会社須藤牧場)



Okra Beauty Project
(NPO法人指宿観光&体験の会)



【ネクストブレイク賞】

山梨郷土料理粉から作るほうとう手打ち体験
(株式会社クリエイティブリゾート)



日本最北のジン専門蒸溜所での体験
(Son&Heir株式会社(鷹栖蒸溜所))



南アルプスの自然が育んだ天然肉狩猟ツアー
(大井川農泊推進協議会)



丹波おはぎを盛り付け日本の食文化を味わう
(株式会社やながわ)

