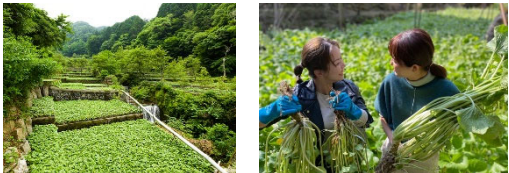


(別紙)


「食かけるプライズ 2022」表彰事例概要

食かける大賞


和とモダンが織りなす里山の古民家 白壁 (体験場所：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。天城山系水源地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

南三陸ワイナリー株式会社 (体験場所：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。	
笛木醤油株式会社 (体験場所：埼玉県)	
醤油の材料を見たり触れたり、木桶仕込みのも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。	
Smart VEGAN LAB (体験場所：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。	
株式会社石井味噌 (体験場所：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は、木桶仕込みの中でも珍しい1年ごとに蔵を引っ越す「信州三年味噌」を使用した御膳を提供する。	

<p>株式会社おさだ製茶（体験場所：静岡県）</p> <p>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、これまでベ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。</p>	
<p>株式会社ゲイト（体験場所：三重県）</p> <p>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。出来上がりを待つ間、BBQが楽しめるプランを提供する。</p>	
<p>株式会社平和堂（体験場所：滋賀県）</p> <p>「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。</p>	

### ネクストブレイク賞

<p>DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー（体験場所：山形県）</p> <p>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。</p>	
<p>一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社（体験場所：愛媛県）</p> <p>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。</p>	