

報道関係各位

日本各地での訪日中の優れた食体験を表彰！

～「食かけるプライズ 2021」表彰事例を決定～

農林水産省は、「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ 2021」の募集を行い、審査の結果、15件を表彰することに決定しました。

1. 概要

「食かけるプロジェクト」は、訪日外国人に、食と歴史や自然等、異分野と掛け合わせた多様な食文化を提供し、帰国後の日本食の再体験による日本産食材等の輸出拡大につなげることを目的とする取組です。

3年目となる本年度も、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集・表彰する「食かけるプライズ 2021」を実施し、今般表彰が決定した食体験について、今後、磨き上げや外国人への情報発信等の支援をしてまいります。

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



食かけるプロジェクト



EAT! MEET! JAPAN

2. 「食かけるプライズ 2021」表彰事例

本年5月から7月にかけて食体験の募集を行った結果、175件の応募があり、外部審査委員による審査の結果、以下の15件を表彰事例として決定いたしました。

【食かける大賞】

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
神奈川県	神奈川県	野菜を使ったお弁当作り体験	Bento Ya Cooking

【食かける賞】

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
栃木県	栃木県	農家で食べる郷土料理とおもてなし体験	有形文化財ホテル 飯塚邸
群馬県	群馬県	上毛電気鉄道で巡る発酵食品づくり体験	公益財団法人前橋観光コンベンション協会
東京都	東京都	うどん作りと書道体験	Wakalture Experience
神奈川県	神奈川県	オンライン「キャラ弁」教室	わしょクック株式会社
新潟県	新潟県	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
岐阜県	岐阜県	馬瀬川伝統鮎漁法火ぶり漁と鮎料理体験	馬瀬総合観光株式会社
岐阜県	岐阜県	みたけ華ずし作り体験と中山道ぶらり散策	みたけ華ずしの会
三重県	三重県	鯉節の歴史と製法見学と土鍋ご飯体験	まるてん有限会社（かつおの天ぱく）
京都府	東京都	伊根の水産物調理と日本酒ペアリング体験	BOJ 株式会社
奈良県	奈良県	3日間の発酵調味料づくり体験	Village to Table Tours

【ネクストブレイク賞】 ※応募時点で商品化されていない体験事例を対象とした賞

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
神奈川県	神奈川県	大豆を豆腐からオカラまで食べ尽くす調理体験	鎌倉 BENTO COOKING
京都府	東京都	発酵食品づくり見学と調理体験	株式会社ワントリップ（旧名株インターアジア）

【特別賞】 ※「持続可能性や食の多様性への対応等社会貢献に資する食体験」を対象とした賞

体験場所	所在地	表彰事例	団体名・企業名
北海道	北海道	廃棄野菜を活用したフードロス削減メニュー提供	テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル
京都府	京都府	地元木材で作るぐい飲みで日本酒飲み比べ体験	MATA TABI

【審査基準】

以下の項目により審査を行いました。

- (ア) 訪日観光客にとって魅力的な体験事例か
- (イ) 日本の食文化が世界へ効果的に伝えられる内容であるか
- (ウ) 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながるか
- (エ) 体験事例が持続可能な取組となる内容か
- (オ) 訪問実績が見込める体験事例か

【審査委員】

- 大羽 昭仁氏 (株式会社未来づくりカンパニー 代表取締役)
楠本 修二郎氏 (カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役社長)
小西 利行氏 (株式会社 P00L 代表取締役)
田中 里沙氏 (事業構想大学院大学 学長)
西川 太郎氏 (株式会社 JTB 地域交流事業推進担当部長)
伏谷 博之氏 (タイムアウト東京代表 ORIGINAL Inc. 代表取締役)
牧野 友衛氏 (株式会社グッドイートカンパニー 取締役 CSO)
内田 富美夫氏 (株式会社 RE&S Japan 代表取締役)

3. 参考及び添付資料

令和3年5月27日付プレスリリース

「世界に誇れる日本のディープな「食」体験！～「食かけるプライズ 2021」本日募集開始」

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/210527.html>

〈添付資料〉

「食かけるプライズ 2021」表彰事例概要



お問合せ先

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


担当者：浅浦、天賀

代表：03-3502-8111 (内線 4067)


ダイヤルイン：03-6744-2012


「食かけるプライズ 2021」表彰事例概要


食かける大賞


Bento Ya Cooking (体験場所：神奈川県、所在地：神奈川県)	
「野菜だけで作る世界中で再現可能な和食」をコンセプトに外国人向け和食料理教室を英語で開催。訪日外国人が宗教等の制約なく誰でも楽しめるような調理体験を提供する。	

食かける賞

有形文化財ホテル飯塚邸 (体験場所：栃木県、所在地：栃木県)	
日本の文化を楽しむために農家で手作りの日本食の体験(夕食)を用意。地元の野菜を使った農家ならではの食事と地元の方々との会話を楽しむことが可能。	



公益財団法人前橋観光コンベンション協会 (体験場所：群馬県、所在地：群馬県)	
レトロな電車で揺られ、おいしい食が生まれる現場を巡る少人数制特別ツアー。上毛電気鉄道乗り継ぎ、醤油蔵で醤油を学び、納豆工場で納豆作りを体験する「発酵するお豆」の奥深さに触れることができる。	

Wakature Experience (体験場所：東京都、所在地：東京都)	
管理栄養士であり書道師範であるインストラクターが本格的なうどん作りと書道を教える。うどんを寝かせている間に、墨をすり、好きな言葉を色紙に清書し、書道の後はおうどんを切って茹でたてを試食する。	


わしょクック株式会社 (体験場所：神奈川県、所在地：神奈川県)	
「BENTO」として海外でも人気のある日本の弁当。中でもキャラクターの形を描いた「キャラ弁」は、日本独自の文化として世界で注目されており、オンラインで弁当作り体験を行う。	

十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課（体験場所：新潟県、所在地：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。	
馬瀬総合観光株式会社（岐阜県）	
秋に鮎が産卵のため活動が弱くなる夜、松明の炎と音で鮎を追い込む「火ぶり漁」と川漁師が網にかかった鮎を外しながら鮎と川と人の暮らしを語る。その様子を見学し、鮎づくし料理を楽しむことができる。	
みたけ華ずしの会（岐阜県）	
2007年に新たな郷土食での町おこしを目的に「みたけ華ずし」が誕生。中山道の自然、歴史、文化を“花”に託した漬け物の寿司づくりを古民家で体験する。寿司づくり体験後は、中山道散策も可能。	
まるてん有限会社（体験場所：三重県、所在地：三重県）	
鯉節の歴史や製法（ウバメガシ（備長炭原木）で燻す方法）、神々と人々との「食の関係」を伝えるツアー。食に関する感謝の念を呼び起こし、「和食」の原風景を体感することができる。	
BOJ 株式会社（体験場所：京都府、所在地：東京都）	
目の前で水揚げされた海産物を近隣の食堂で自ら調理し、地元酒造の杜氏が伊根の食文化に合わせてペアリングした地酒と一緒に楽しむ。	
Village to Table Tours（体験場所：奈良県、所在地：奈良県）	
日本酒の発祥の地でもある奈良県で、古民家に住み込みながら3日間の麴造りに始まり、甘酒、塩麴、味噌、醤油、みりん、納豆作りなど、和食の基本となる調味料の作り方を学び、できあがった発酵食を使って調理する。	

ネクストブレイク賞

<p>鎌倉 BENTO COOKING (体験場所：神奈川県、所在地：神奈川県)</p>	
<p>大豆を丸ごと使い、豆腐のようで豆腐でないスイーツやおカラまで食べ尽くすオリジナルレシピを紹介。大豆食を身近に感じてもらう価値を上げることで、世界中に健康でサステイナブルな生活を提案する。</p>	
<p>株式会社ワントリップ (体験場所：京都府、所在地：東京都)</p>	
<p>「食の大切さ」を見直す動きが地球規模で加速し、健康的な食文化が注目を集めている。日本の発酵食文化を体験できるツアーを造成し、鰹節、味噌作り、発酵食を絡めた精進料理等を体験できるモニターツアー誘致を目指す取組。</p>	

特別賞

<p>テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル (体験場所：北海道、所在地：北海道)</p>	
<p>朝食ビュッフェで「フードロス削減メニュー」を提供。北海道では不格好なために廃棄される野菜が多くあり、それを活かすメニューを考案し、年間を通して規格外の野菜を使ったメニューを提供する。</p>	
<p>MATA TABI (体験場所：京都府、所在地：京都府)</p>	
<p>京都府綾部産の木材 2 種類で自ら作った木製ぐい飲みで、地元の酒蔵で飲み比べを行う体験。地域の森の現状を伝え、地域の森林の活用がSDGsの目標や二酸化炭素の削減に繋がることを知ってもらう。</p>	