

「食かけるプライズ 2023」表彰事例 10 件を決定！

～訪日外国人が楽しめる日本各地の魅力的な食体験を表彰～

農林水産省は、2018年から「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」を実施しています。本年度も「食かけるプライズ 2023」の募集を行い、審査の結果、10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日本食に親んでもらい、帰国後も本国にしながら日本食を体験することにより、日本産食材等の輸出拡大につなげていく取組です。

プロジェクト開始から5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 2023」を実施し、今年表彰が決定した食体験に対して、今後、専門家によるコンテンツの磨き上げや外国人への情報発信等を支援してまいります。

農林水産省は、インバウンドの本格的な再開を好機と捉え、訪日外国人観光客に日本の食体験をより楽しんでいただき、日本の食文化を世界に普及していくため、引き続き本プロジェクトを推進していきます。

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

2. 「食かけるプライズ 2023」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、108件の応募があり、外部審査委員による審査の結果、以下の10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	表彰事例	団体名・企業名
長野県	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】

体験場所	表彰事例	団体名・企業名
青森県	美味しい林檎ナイトツアー	梵珠のもつけど
千葉県	伝統を味わう！ 歴史と食の酪農体験	株式会社須藤牧場
山梨県	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
静岡県	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
愛知県	『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)
京都府	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
鹿児島県	Okra Beauty Project	NPO 法人指宿観光&体験の会

【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	表彰事例	団体名・企業名
北海道	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)
兵庫県	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

【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) 日本の食の魅力が十分に伝わる取組であるか
- (ウ) 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながる取組であるか
- (エ) 輸出につながる食品・食材を利用した取組であるか
- (オ) 持続的な訪問実績が見込める取組であるか

【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 POOL 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 (株式会社アグリグローバルデザイン 代表取締役社長)
- 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 (一般社団法人メタ観光推進機構 代表理事)
(日本政府観光局 (JNTO) デジタル戦略アドバイザー)
- 内田 富美夫氏 (株式会社 RE&S Japan 代表取締役)
- 千葉 大貴氏 (有限会社マイティー千葉重 代表取締役)

3. 参考及び添付資料

令和5年5月12日付プレスリリース

「食かけるプライズ2023」の募集を開始します！

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230512_7.html

〈添付資料〉

「食かけるプライズ 2023」表彰事例概要



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：根岸、安田

代表：03-3502-8111（内線 4067）

ダイヤルイン：03-6744-2012

(別紙)

「食かけるプライズ 2023」表彰事例概要

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（体験場所：長野県）

100年続く「果物の里」長野県松川町で、生産者と共に果樹園を散策しながら町の果樹の歴史や果物づくりの話を聞き、地元醸造所のシードルで乾杯。果樹園の真ん中にテーブルを置き、果樹に囲まれながら地元の食材や果物を使った美食コース料理を楽しむ「Farm to table」を体験することができる。



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（体験場所：青森県）

青森県五所川原市梵珠山麓の秋の夜のりんご園をライトアップし、地元産の市浦牛、馬肉、野菜をBBQで食し、地元産のシードルを飲みながら夜園に浮かぶりんごを観賞するナイトツアー体験。最後は好きなりんごをもぎ取り、持ち帰るかデザートにして楽しめる。



伝統を味わう！歴史と食の酪農体験

株式会社須藤牧場（体験場所：千葉県）

日本酪農発祥の地である千葉県で、4代続く牧場での酪農体験。江戸時代、牛乳を煮詰めた「白牛酪」が飢餓を救った歴史や、現代の6次産業化へのチャレンジなどを学びながら、乳しぼりやバター作り、牛乳の飲み比べ等を体験できる。



山梨郷土料理粉から作るほうとう手打ち体験

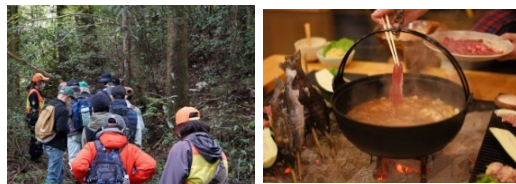
株式会社クリエイティブリゾート（体験場所：山梨県）

山梨県の郷土料理「ほうとう」の歴史を学びながら、粉から手打ちで麺を打ってみて、食べてみて、五感全体で「ほうとう」という文化を体験。新鮮な海鮮の旨味たっぷりのオリジナル海鮮ほうとうを楽しめる。



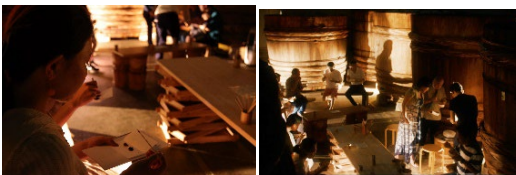
南アルプスの自然が育んだ天然肉狩猟ツアー
大井川農泊推進協議会（体験場所：静岡県）

ユネスコエコパークに認定された大井川上流エリアの豊かな自然と澄んだ空気の中で育ったシカやイノシシを捕らえ、その命を頂く伝統的な狩猟を学ぶ。捕獲のコツを学ぶ模擬狩猟、枝肉の解体、肉料理の調理及び食を体験できる。



『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）（体験場所：愛知県）

創業 150 年を迎える愛知県の老舗味噌蔵で、『音と発酵』をテーマにした食体験。木桶が並ぶ味噌蔵で、音と香りを感じながら、音楽を聴かせて熟成を促した味噌と、通常の熟成による味噌の食べ比べ等を体験できる。



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（体験場所：京都府）

京都の自然・暮らし・文化と深く関わる「伏見の日本酒」文化を体験。伏見の名水が育む京都独自の酒米「祝」や京野菜を栽培する農家訪問、通常非公開の酒蔵見学、京料理のランチ、イタリアンと日本酒のペアリングディナーや京都伝統工芸の酒器制作等を体験できる。



Okra Beauty Project
NPO 法人指宿観光&体験の会（体験場所：鹿児島）

オクラ生産量日本一の産地である指宿市で、季節限定の獲れたてオクラを天然蒸気で蒸して食べる体験、オクラパウダーで作ったオクラスムージーの試飲や、オクラフェイスパックなどのオクラを使用した美肌づくりを体験できる。

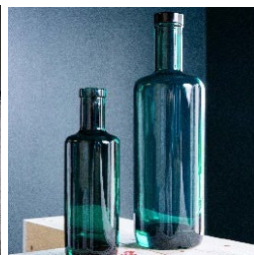


ネクストブレイク賞

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) (体験場所：北海道)

日本最北のジン専門蒸溜所「鷹栖蒸溜所」で、北海道の美しい景色と北海道産原材料を使用したジンをベースとしたカクテルを楽しむ。また、植物由来の香り付けのレシピを客自身でカスタマイズし蒸溜した、オリジナルのジン作りを体験できる。



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 (体験場所：兵庫県)

丹波産の栗、黒豆、大納言小豆、もち米等を使用したおはぎ作りを体験。和の心や歴史を学びながら、丹波焼きの器におはぎと季節のツマを盛り付け、焙烙ほうろく急須で茶を焙煎して作るほうじ茶づくりも体験。焙じたての香り豊かなほうじ茶とおはぎを一緒に楽しむことができる。

