

一般社団法人 大紀町地域活性化協議会（三重県大紀町）

- 大紀町は日本人の心のふるさとである伊勢神宮と熊野三山を結ぶ熊野古道伊勢路沿いに位置し「伊勢に七度、熊野に三度」といわれたように、古来から人々がめざした聖地。
- 農林漁業体験民宿と連携した農泊を推進。
- 美味しい食材と豊かな自然に恵まれた「美(うま)し国」で、お伊勢参りを終えた後に疲れた体を癒す食旅「美(うま)し旅」を提供する。

【地域の食】



【特産松阪牛のすき焼き】

大紀町は、松阪牛の中でもわずか4%しか肥育されていない特産松阪牛にこだわった「牛飼いの匠」が多い地域。その希少な特産松阪牛のすき焼きを、農家民宿で体験しながら気軽に食べられる。



【天然鮎料理】

水質日本一の清流流域に昔から伝わる郷土料理で、鮎を素焼きにし藁を束ねた「ほで」に刺し乾燥させた鮎を保存食や出汁に使用。



【べっこう寿司】

熊野灘沿岸で収穫される三重ブランドの伊勢真鯛やブリを使った、漁村の郷土料理「べっこう寿司」。

【周遊ルート】 ～ 美し国・美し旅 大紀町 ～

食旅【松阪牛のすき焼き編】

農林漁業体験民宿到着



野菜やキノコの収穫体験



湧水を汲んで釜戸でご飯づくり



松阪牛のすき焼きづくり



食旅【天然鮎料理編】

農林漁業体験民宿到着



川釣りや釣り堀体験



鮎の串刺し体験



囲炉裏を囲んで鮎料理



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI

外国人旅行者

R1

600人

R6

900人

(一社)京都府北部地域連携都市圏振興社【海の京都DMO】(京都府北部地域)

- 食をつかさどる豊受大神のふるさととしての歴史を持ち、食の源流にまつわる多くの神話や伝説が伝承されている。海・里・山に恵まれた良質な食材を活用した食文化を「海の京都」として推奨。
- 里山での農村体験や漁村での漁業体験の他、農家・漁家民宿や農家レストラン、農家民宿のオーベルジュ化等、農林水産業の10次産業化を目指した取組を実施。

【地域の食】



(丹後ばら寿司)



(へしこ)



(ブリしゃぶ)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者	45,411人	115,000人

【周遊ルート】 「海の京都・食の源流」

～海・里・山に育まれた食の王国～

1. 「海の京都」ゴールデンルート (天橋立、府中、伊根)

天橋立、伊根舟屋群散策、ブリしゃぶ、漁家民宿

2. ジオの恵みと郷土料理を楽しむ食を満喫する旅

琴引浜、ばら寿司体験、フルーツ狩り体験、焼きガニ、旅館・農家民宿

3. 食の源流 酒蔵(ブルフリー)・ワイナリーめぐり

元伊勢籠神社、月の輪田、10酒蔵、天橋立ワイナリー、丹後王国「食のみやこ」

4. 海・里・山の四季とくらしを体感する旅

へしこ、舞鶴港とれとれセンター、舞鶴赤れんがパーク、ジビエ料理、農家民泊

ジオの恵みと郷土料理を楽しむ食を満喫する旅



「海の京都」ゴールデンルート



食の源流 酒蔵(ブルフリー)・ワイナリーめぐり



「海・里・山の四季とくらしを体感する旅」

(一社) 森の京都地域振興社【森の京都DMO】(京都府)

- 都・京都を支えた歴史と文化が息づく「絆」の森と里山で、5市町で伝承されてきた「伝統食・行事食」を整理し、祭りや歴史とともに発信する。
- 地域の伝統食を、季節に合わせ、店舗で提供できる仕組みを構築する。
- 地域の伝統食等を祭りや行事と一緒に体験できる仕組みを構築する。

【地域の伝統食】



【福知山・山ふぐ】

【南丹市・ぼたん鍋】



【鯖のなれ寿司】

【福知山市・黒豆の粕漬】

【そのほかの伝統食】

- ・ 地鶏のすき焼き(亀岡市)
- ・ とり貝寿司(亀岡市)
- ・ 栗おはぎ(京丹波町)
- ・ 耳うどん(京丹波町)
- ・ 山菜の天ぷら(綾部市)
- ・ 茶カフェ(綾部市)

【周遊ルート】

～ 都・京都を支えた森と里山の恵み」体感周遊ルート～

5. 地元ガイドとめぐる鬼伝説・パワースポットめぐりと地野菜を使った絶品イタリアン

鬼獄稲荷神社～酒呑童子の里～毛原:イタリアンランチ～和紙伝承館～元伊勢三社めぐり



3. 伝統文化とワイナリーめぐり

癌封じ寺で説法～和知人形浄瑠璃鑑賞～丹波ワインにてワイナリー見学と地元産鹿肉を使った特製丹波産鹿ローストコースの昼食



4. 綾部酒蔵めぐりとオリジナル酒ラベル作り

東和酒造(繊細な女性社氏のつくる日本酒体験～若宮酒造(原酒にこだわる蔵)+黒谷和紙でオリジナル酒ラベル作り体験～「ふしみや」で丹波の京野菜と若狭の魚介をふんだんに使った会席料理の昼食



2. 日本の原風景と食文化体験

美山かやぶきの里散策～京都丹波高原国定公園ビジターセンター(伝統食調理体験)～枕川楼(ジビエ料理+翌朝調理体験)



亀岡市く座禅体験と保津川下り>

亀岡駅～宗蓮寺にて座禅体験と法話～松正にて精進料理の昼食～保津川下りで嵐山へ



1. 「森の京都」ゲートウェイ

亀岡市く歴史と自然>

亀岡駅～出雲大神宮(正式参拝)～丹波国分寺～七谷川和らぎの道～千歳車塚古墳～へき亭(京都牛と地野菜のすき焼き)

(KPI)

項目	30年度(実績)	31年度	35年度
観光消費額	169億円	195億円	299億円
延べ宿泊客数	511千人	533千人	616千人
外国人宿泊客数	14千人	22千人	54千人
観光入込客数	939万人	1,020万人	13,400万人
教育体験旅行受入人数(宿泊)	1.1千人	1.1千人	1.8千人
DMO着地型商品取扱額	803万円	803万円	2,000万円

日本茶のふるさと・京都山城地域振興社（京都山城地域）

- 京都山城地域は「日本茶800年の歴史散歩」として、日本遺産にも登録をされているお茶に関する数々の文化財が残されている。覆下栽培による「抹茶」、宇治製法による「煎茶」、このふたつの技術から生まれた「玉露」など、ほんまもののお茶体験が堪能できる。
- お茶の体験をはじめとした周遊ルートや、外国語対応ガイドがドライバーを務めるタクシーによる移動手段も確保。

【地域の食】



（抹茶、玉露、煎茶など）



（普茶料理 黄檗山萬福寺）



（古老柿）



（茶じる）

【5ヶ年計画の定量目標】

【KPI】	H30	H34
外国人宿泊客数	16千人	20千人
観光入込客数	1,269万人	1,470万人
観光消費額	204億円	223億円

【周遊ルート】～お茶の京都にて、ほんまもののお茶を体感～

①日本茶800年の歴史をたどるルート

萬福寺（普茶料理）、平等院、宇治田原やんたん（茶じる）、永谷宗円生家、宇治茶の郷（古老柿）、和束茶畑、上狛茶問屋街、福寿園CHA遊学パーク、農家民宿

②お茶の郷・自然の四季、恵みのくらしを体感するルート

石清水八幡宮、松花堂庭園・美術館（松花堂弁当）、流れ橋、四季彩館、みどり観光農園、大正池グリーンパーク、カヌー体験、笠置キャンプ場、青谷梅林、ロゴスランド

③南山城古寺めぐりと郷土料理体験ルート

海住山寺、浄瑠璃寺、岩船寺、雉料理、城陽酒造、普賢寺ふれあいの駅、観音寺、酬恩庵一休寺（一休納豆）、精華町スイーツ、華やぎ観光農園、農家民宿

④お茶の郷めぐりとお茶を使用した料理体験ルート
湯屋谷茶問屋、石寺の茶畑景観、和束荘、和束茶カフェ、童仙房高原、道の駅お茶の京都みなみやましろ村（お茶スイーツ）、農家民宿



エフエム宝塚（兵庫県宝塚市）

○宝塚市は兵庫県南東部に位置し、住宅地が広がる南部市街地と豊かな自然に囲まれた北部西谷地域からなり、西谷地域では里山の恵み豊かな農作物や猪肉を使ったぼたん鍋が堪能できる。

○西谷地域は季節ごとにダリアや牡丹の美しい花が咲き誇り、山の紅葉や田んぼ等の四季折々の自然と日本の原風景が楽しめ、都市近郊とは思えない癒しの景色が魅力。

【地域の食】



ぼたん鍋



黒大豆枝豆



宝塚ねぎ

【ぼたん鍋】

みそをベースにしただし汁に猪肉と季節の野菜を入れて煮る鍋料理。豊かな自然に囲まれた西谷地域では、集落の集まりなどでふるまわれてきました。

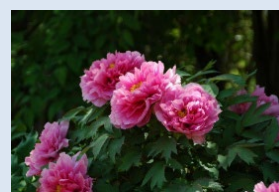
【黒大豆枝豆】

寒暖の差が大きい気候ときれいな水が育てた大粒で独特の甘みの特徴

【宝塚ねぎ】

厳しい寒さが育てた甘みたっぷりのねぎ

【周遊ルート】



旅の始まりは花に癒されて

宝塚の市街地から北へ車で約30分。そこには、のどかな田園と里山の風景が広がっています。季節ごとにダリアや牡丹の美しい花が咲き誇り、山の紅葉や田んぼ等の四季折々の自然と日本の原風景が楽しめ、都市近郊とは思えない癒しの景色が魅力です。



宝塚の自然をまるごと体験！

兵庫県立宝塚西谷の森公園では、昔ながらの手で植える田植え体験や稲刈り体験等の様々な農業を体験することができます。また、エーアイファームでは、イチゴやサツマイモといった野菜や果物の収穫体験を楽しむことができます。

宝塚・西谷 ぐるっと満喫旅

旅のしめくくりは武田尾温泉で 極上のリラックスタイムを

渓谷の自然に佇む、自然豊かな武田尾温泉。やわらかな湯ざわりの単放射線能線が、体の芯から温め、心もほっと癒してくれます。翌朝は、西谷夢市場に足を伸ばし、宝塚ねぎ、黒大豆枝豆等をはじめとする宝塚の旬の特産野菜や新鮮な農産物、加工品をお土産に購入されてはいかがでしょうか。



里山のごちそう・ぼたん鍋を堪能

宝塚の里山が育てた旨みたっぷりの猪肉を、じっくりと煮込んだ「ぼたん鍋」。丁寧に下処理された猪肉はくさみがなく、やわらか。紅葉館別庭あざれの上質な空間で、里山のごちそうをゆっくりとご堪能ください。



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R6（現在）	R11
外国人旅行宿泊者数	3,826人	4,400人
外国人旅行消費額（千円）	243,472	280,000

一般社団法人大和飛鳥ニューツーリズム(奈良県明日香村)

○奈良県明日香村は、日本の古代国家形成の舞台となった地であり、歴史的景観を守る「明日香法」のもと、里山の農と暮らしが今も息づく地域。

○飛鳥鍋、木桶醤油、苺など土地に根差した食資源を活かし、民家ステイや農・食体験を通じて、生産者と旅行者が直接つながる滞在型食ツーリズムの実現を目指す。

【地域の食】



飛鳥鍋

飛鳥を代表する、牛乳と鶏肉を用いた郷土料理



木桶醤油

木桶で熟成する、地域の発酵文化を支える伝統醤油

【5ヶ年計画の定量目標】

- ・外国人旅行者宿泊数：10,000人／年
- ・外国人旅行消費額：15,000円／人
- ・民家ステイ宿泊数：6,700泊／年

【周遊ルート】

【1日目】

飛鳥駅→①大和飛鳥民家ステイ（HFとの交流／共同調理体験・日本文化体験等）



HFと対面



共同調理体験



飛鳥鍋



HFと一緒に過ごす

【2日目】

②甘樫丘展望台（展望）→ ③石舞台古墳（見学）→ ④醤油搾り体験（四代目蔵人との交流木桶醤油を昔ながらの製法で搾る醤油体験）→ 飛鳥駅



明日香法で守られた景観



石舞台古墳



醤油搾り体験



MY醤油の持ち帰り

紀の川グリーンツーリズム推進協議会(和歌山県紀の川市)

- 紀の川の恵みにより形成された果樹産地により「あらかわの桃」をはじめ年間を通じて旬の果物が提供できる。
- 江戸時代より伝わる「茶粥」を郷土食として伝承しつつ、果物を使った料理を発展させ、「フルーツのまち」づくりを推進。

【地域の食】



(茶粥)

○清流「紀の川」により育まれた果樹産業群と、山林開拓を支えた郷土食。

○フルーツの魅力伝えるべく、加工品や寿司、パスタ・菓子などの6次化を推進。



(フルーツパスタ)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者	42,834人	55,680人

【周遊ルート】 ~農泊型365日フルーツを楽しめるまち~

