

オホーツク農山漁村活用体験型ツーリズム推進協議会(北海道網走市)

○網走を中心とするオホーツクエリアは、持続可能な産業の在り方を模索しながら地域の環境を活かし農業、漁業といった一次産業が大変盛んなエリアです。

○1300年前(弥生時代)には、アイヌとは異なる文化を持つモヨロ人が自然資源の豊かな網走に暮らし、鮭・牡蠣・シジミなどの魚介類や食べていました。

○近年の水産業は自然資源の枯渇という課題に対し、140年もの歳月をかけて鮭の放流事業を産業として構築しました。鮭料理は網走周辺の暮らしには欠かせない食文化です。

【地域の食】



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R4	R8
体験ツアー参加者 海外インバウンド(人)	50名	20000名
郷土料理(食)	20品目開発	20000食

【周遊ルート】

網走国定公園網走湖畔Connectrip→

鮭のウライ見学→

網走川カヤック体験ツアー→

地場産食材のランチ→

モヨロ貝塚見学→

夕日の能取岬見学→

グランピングテント宿泊、温泉→

網走湖畔地場産バーベキュー体験



食と農の景勝地・十勝協議会(北海道十勝地域)

- 圧倒的な食料自給率1,200%を誇る十勝。十勝が育んだ「十勝ラクレットモールウォッシュ」「十勝パン」「十勝スイーツ」「十勝ワイン」をメインに、広大な大地に生きる十勝の魅力の三冠「景観・体感・食飲」が堪能できる。
- 多様なコンテンツを楽しむための周遊ルートや、広い十勝を楽しむための移動手段も、ICTを活用したバス・タクシーの見える化により強化。

【地域の食】



(十勝ラクレットモールウォッシュ)

(十勝和牛の十勝ワイン煮込み)



(十勝パン) (十勝スイーツ) (十勝ワイン)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H26	H32
外国人旅行者	125,229人	250,000人
うち主要対象国		
台湾		100,000人
香港		46,000人
シンガポール		30,000人
中国		26,000人
韓国		7,000人

【周遊ルート】～農のフロンティア十勝にて食・景観を満喫！～

十勝満喫！ よくばり三冠ルート

- 帯広 [十勝パン] 満寿屋
- ↓
- 帯広 [畑ガイド] 畑ガイド&ランチツアー
- ↓
- 池田 [十勝ワイン] ワイン城
- ↓
- 音更 [十勝温泉] 日帰り温泉
- ↓
- 新得 [ラクレット] ラクレット&十勝産牛
- ↓
- 帯広 [ばんえい十勝] ばんえい競馬観戦

でっかい北海道をもっと
楽しんでもらいたいから
ひがし北海道広域 北海道
周遊観光ルート ガーデン街道
広域連携

広い十勝を
もっと楽しむ為に
ICTを活用した
バス・タクシーの見える化
二次交通強化



一般社団法人十和田奥入瀬観光機構（青森県十和田市）

○十和田短角牛は元々南部藩時代に主に塩や鉄、海産物を内陸に運ぶ役割や農業に用いられていた南部牛から誕生した。「十和田バラ焼き」などに加工し数々の飲食店で提供をしている。

○国立公園である十和田湖・奥入瀬溪流など豊かな自然に囲まれ、農産物の盛んな地域である。特に、にんにく・ながいも・ごぼう・ねぎは国内でも有数の生産量を誇る。農家が本当の家族のようにお迎えし、畑で取れた食材を一緒に調理し、食卓を囲み、十和田の文化、歴史を語り合いましょう。

【地域の食】

十和田湖ひめます 十和田バラ焼き



【十和田バラ焼き】
牛のバラ肉と大量のタマネギを、しょうゆベースの甘辛いタレで味をつけた市民のソウルフード

【十和田湖ひめます】
魚が棲まないとされた十和田湖で唯一養殖に成功した十和田湖の歴史と切り離せない食材



豆しとぎ 干し餅

【豆しとぎ・干し餅】
寒冷地域ならではの冬季を超えるための保存食

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R3(現在)	R7
外国人観光客 宿泊者数	200人	200,000人
旅行消費額(万円)	460	540,000

【周遊ルート】

① 十和田市馬事公苑 駒っこランド
 ② 手作り村 鯉草郷(りそうきょう)
 ③ 150年前のすごいトンネル 幻の穴堰
 ④ 十和田市現代美術館
 ⑤ 日本の道100選 官庁街通り
 ⑥ 道の駅とわだ とわだびあ
 ⑦ 道の駅奥入瀬 奥入瀬ろまんパーク
 ⑧ 奥入瀬溪流館

季節により表情を変える奥入瀬溪流

一関もち食推進会議(岩手県一関市・平泉町)

- 伊達藩の武家社会の儀礼から生まれた「もち本膳」に加え、旬の農産物を生かした多彩なもちの具が創作され、その食べ方のバリエーションはおよそ300種とも言われている。
- 生活やなりわいに密接に関連した「もち食文化」による地域ブランディング、お土産や飲食メニューの開発、交流・体験の拠点づくりに取り組み、世界遺産「平泉」に加え、中山間地の棚田等の昔ながらの農村風景を巡る観光ルートが外国人旅行者にも楽しめる。

【地域の食】



(多種多様なもち料理)



(もち本膳)



(もちバイキング)

- 藩政時代から続く「もち食文化」
- 格式ある「もち本膳」と多彩なもち食レシピ

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H27 (現在)	H32
外国人旅行者	30,000人	60,000人
うち対象国(台湾)	18,000人	24,000人

【周遊ルート】～日本のもち食文化と黄金の國の原風景～



一般社団法人石巻圏観光推進機構(宮城県石巻地域)

○石巻地域は、世界三大漁場に位置し、黒潮、親潮、津軽暖流等の海流が交差し、多種多様な水産資源にめぐまれている。小湾を活用した養殖では「ほや」「牡蠣」「ほたて」は指折りの生産量で、農業では、米「ササニシキ」を筆頭に、震災後は「パプリカ」生産も開始(全国1位宮城県)農産物生産も盛んな地域である。

○三陸復興国立公園の豊かな自然環境、景観をいかした「みちのく潮風トレイル」や「宮城オルレ」、金華山、田代島(猫島)など外国人観光客に人気のスポットや、震災関連施設での学びや、農業・漁業体験が出来る。

○仙台から列車、車で約1時間。

【地域の食】



・「ほや雑煮」
干したほやで出汁をとり、
地元海産物や野菜等を
盛りつけた郷土料理。



・「石巻せり鍋」
地域ブランドとして認証
された河北せりと地元産
の牡蠣を使った東北の
冬を代表する鍋。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R3	R7
外国人旅行宿泊人数 (人)	-	3,100
ほや雑煮提供施設数 (軒)	1	40

【周遊ルート】



牡蠣養殖体験(東松島)



宮城オルレ・奥松島コース

【東松島】東松島市震災復興伝承館、牡蠣養殖体験、
宮城オルレ・奥松島コース、嵯峨溪、航空自衛隊東松島基地、
大高森(松島四大観・八景)、薬師堂(薬師山)等



石巻市南浜津波復興
祈念公園



金華山(黄金山神社)



田代島(猫島)



ほや養殖体験(石巻・女川)



水産業体験(女川あがいん
ステーション)

【女川】いのちの石碑(鷲神浜)、水産業体験(女川あがいん
ステーション)、女川駅(ゆぼっぼ)、ほや養殖体験、シーパ
ルピア女川・地元市場ハマテラス等

【石巻】

いしのまき元気いちば、
みちのく潮風トレイル、
おしかホエールランド、
捕鯨船第十六利丸、
御番所公園展望台、
狩猟体験・解体ワー
クショップ、田代島(猫島)、
雄勝石硯体験、大須崎
灯台(恋する灯台)等

【その他地域資源】

・仮面ライダーやサイボーグ009などで知られる萬画家
石ノ森章太郎のマンガミュージアム「石ノ森萬画館」
・松島湾最大の島「宮戸島」の東南端に突き出た半島
である日本三大溪の一つ「嵯峨溪」
・温泉が併設されている震災復興のシンボルである
「女川駅」
・人より猫が多く住んでいる猫島として知られる田代島
等



石ノ森萬画館



嵯峨溪



女川駅(ゆぼっぼ)

一般社団法人秋田犬ツーリズム(秋田県大館地域)

- 地域の伝統食「きりたんぽ」と世界的に知名度の高い「秋田犬」。両者を繋ぐ狩猟民族「マタギ」との歴史的背景に焦点を当て、「きりたんぽ」の誕生ストーリーを農家とのふれあいにより体感することが出来る。
- 市内の農家が中心となり、田植などの農業体験やきりたんぽづくり体験等のメニュー整備・拡充を実施。

【地域の食】



○「マタギ」が山ごもりする際の保存食が起源とされる「きりたんぽ」。



○「味噌付けたんぽ」や、大館産比内地鶏を使った「きりたんぽ鍋」が伝統的な食べ方。

(本場大館きりたんぽ)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者 (うち台湾)	7,415人 2,921人	25,000人 15,000人

【周遊ルート】秋田犬王国への誘い～東北で食と癒しを満喫

1日目(阿仁エリア)

①マタギ歩き体験

現役のマタギと実際に山中を歩きながら狩猟体験話を聞きます。



②「根子集落」見学

マタギ発祥の里(にほんの里100選)。長いトンネルを抜けると四方を山々に囲まれた隠れ里が待っています。



③マタギの湯

マタギ資料館が併設する温泉施設。田舎料理や熊鍋が堪能できます。



2日目(大館エリア)

④秋田犬とのふれあい

秋田犬の聖地でふれあいながら秋田犬のモフモフ感を体感します。



⑤農業体験

田植え、稲刈り、りんご収穫、梨収穫など季節に応じた体験ができます。



⑥きりたんぽづくり体験

米をすり潰ぶして、棒につけてのはし、炭火で焼きます。自分で作ったきりたんぽを食べることができます。



⑦農家民宿

田舎の暮らしを体験します。夕食を囲みながら農家のお母さんと温もり溢れる時間を過ごします。



鶴岡食文化創造都市推進協議会(山形県鶴岡市)

- 平成26年12月に日本で初めてユネスコ食文化創造都市ネットワークへの加盟が認められた。世界が認めた価値ある食文化資源を活かし「食文化の学び」と「体験の場」を提供することで、世界中から食文化を楽しみ、学ぶ人々を鶴岡に誘客。
- 「だだちゃ豆」に代表される昔から種や農法を受け継いできた50種類以上の生きた文化財「在来作物」や、出羽三山に伝わる「精進料理」と精神文化を体感し、宿坊、農家・漁家民宿、温泉等で外国人旅行者が長期滞在する優良事例。

【地域の食】



○生きた文化財「在来作物」50種類以上

○山・里・海の四季折々の旬を活かした郷土料理

(精進料理)



(孟宗汁) (だだちゃ豆) (寒鱈汁)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H27 (現在)	H32
外国人旅行者	4,000人	40,000人
うち対象国:	フランス・イタリア・ドイツ	アメリカ・オーストラリア
平成32年度	6,000人泊(延べ宿泊数)	
	／満足度80%	

【周遊ルート】～ユネスコ食文化創造都市で体感する食と風土～

(A) 羽黒山伏が伝える「精進料理の世界」と「生まれかわりの旅」～一つの種が育んだ生命の食文化～

(B) 城下町の風土と食と農の原風景を体感する旅～庄内藩が見守ってきた庶民の伝統行事と食文化～

行程	
1	<p>■羽黒山参拝</p> <p>日 「人々の幸せを願う現在の山」</p> <p>目 <羽黒山齋館・宿坊泊(精進料理)></p>
2	<p>■月山参拝</p> <p>日 「先人の魂が鎮まる過去の山」</p> <p>目 <羽黒山齋館・宿坊泊(精進料理)></p>
3	<p>■湯殿山参拝</p> <p>日 「新しい生命の誕生を祈る未来の山」</p> <p>目 <温泉地泊(郷土料理等)></p>
4	<p>■語るなかれ、聞くなかれ...。</p> <p>日 自分を見つめ直す一日</p> <p>目 <農家・漁家民宿泊></p>
5	<p>■食文化体験</p> <p>日 「種を繋いだ古の食文化」在来作物と</p> <p>目 伝統的農法体験及び漁村体験</p> <p>目 <農家・漁家民宿泊></p>
6	<p>■由良の八乙女浦と羽黒山・三神合祭殿:</p> <p>日 「生まれかわりの旅」のおわり...。</p> <p>目</p>

生まれかわりの山



【現在の山】羽黒山:国宝五重塔と山伏修行秋の峰入り



【過去の山】月山と月山神社



【未来の山】湯殿山神社



【農家民宿】

行程	
1	<p>■真の城下町エリア①</p> <p>日 「致道博物館ほか城下町の体験、行事食等」</p> <p>目 <農家民宿または温泉旅館泊></p>
2	<p>■真の城下町エリア②</p> <p>日 「松ヶ岡開墾場での絹文化の学び、そば打ち等」</p> <p>目 <農家民宿または温泉旅館泊></p>
3	<p>■農村エリア</p> <p>日 「在来作物収穫体験、王祇会館見学等」</p> <p>目 <農家民宿または温泉旅館泊></p>
4	<p>■漁村エリア</p> <p>日 「漁村体験、加茂水族館見学等」</p> <p>目 <漁家民宿または温泉旅館泊></p>
5	<p>■山村エリア</p> <p>日 「山村体験、酒造・ワイン生産見学等」</p> <p>目 <漁家民宿または温泉旅館泊></p>
6	<p>■農村エリア</p> <p>日 「善宝寺での座禅体験、農村体験等」</p> <p>目</p>



絵ろうそく体験



収穫体験



漁船クルーズ



とちもちづくり体験

会津若松市食と農の景勝地推進協議会(福島県会津若松市)

- 会津の伝統料理・会津清酒と、それに関連した武家文化を歴史的ストーリーで紡ぎ、訪日外国人の趣向に合わせた複数の周遊ルートで「食・酒」の提供を推進。
- 四季折々の豊かな気候の中で、時節に応じた農産物の収穫体験や、飲食店や旅館と連携した「食のブランド化推進団体(あいづ食の陣)」による季節のテーマ食材を定めた多彩なメニュー提案等、旬の素材を活かした農村交流を実践。

【地域の食】



(会津清酒)

○会津盆地の豊かな水と良質な米をもとに会津藩で製造が始まった会津清酒。



(伝統ごっつお)

○会津の風土に育まれた農産物と、会津藩の武家文化、江戸時代の生活様式から生まれた伝統・郷土料理。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
平成33年度農泊(温泉地等)宿泊者数		
台湾	666人	1,500人
タイ	215人	500人

【周遊ルート】～サムライシティ会津で味わう伝統ごっつお～

サムライと郷土料理の旅	農を満喫!郷土料理の旅	酒蔵見学!郷土料理の旅	手仕事体験!郷土料理の旅	漆器を堪能!郷土料理の旅	ディープな歴史!郷土料理の旅
会津若松城 	果物狩り体験 	酒蔵見学(1) 	民芸体験(1) 	漆器問屋見学(1) 	新選組記念館
御薬園 	農園・田園サイクリング 	酒蔵見学(2) 	民芸体験(2) 	漆器問屋見学(2) 	齋藤一の墓
弓道体験 	田園散歩・城下町散策 	酒蔵見学(3) 	民芸体験(3) 	漆器問屋見学(3) 	旧滝沢本陣
会津武家屋敷 	農業体験 	地元産品ショッピング 	和菓子作り体験 	蒔絵体験 	近藤勇の墓
温泉宿・農家民宿 	温泉宿・農家民宿 	温泉宿・農家民宿 	温泉宿・農家民宿 	温泉宿・農家民宿 	温泉宿・農家民宿
*旬の野菜・会津清酒 アスパラと郷土料理	*郷土料理・会津清酒 わっぱ飯&こごゆ	*会津そば・会津清酒 会津そば	*旬の野菜・会津清酒 トマトと郷土料理	*旬の野菜・会津清酒 アスパラと郷土料理	*会津米・会津清酒 会津米&郷土料理

*酒蔵見学は妻子的施設を含まず。

大田原グリーン・ツーリズム推進協議会(栃木県大田原市)

- 栃木県の北部に位置する大田原はかつて大俵と呼ばれていたほどの米どころであり、現在は関東第1位の水稲生産量を誇るとともに、野菜や果実などの農業が盛んな地域である。
- 東京から新幹線で約70分、日帰りで日本の原風景や田舎での農作業を気軽に経験でき、農家民宿を通しての地域の農家さんとの温かな交流が魅力。

【地域の食】



【けんちん汁】
かつて精進料理として食された歴史がある、豊富な野菜やきのこを使用した郷土料理。

【しもつかれ】
鮭の頭と酒粕を煮込んだ栄養豊富な保存食であり、無病息災、厄除けを祈る縁起のよい行事食として地域に根付いている。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1(現在)	R6
外国人観光客		
宿泊人数	650人	1,600人
入込客数	1,600人	2,000人

【周遊ルート】

心安らかに日本の原風景を感じる旅



- ・山間に広がる棚田
- ・雄大なる那須連山
- ・夕日に染まる田園
- ・黄金に波打つ稲穂

ゆったりとした時が流れる里山で癒しを

深呼吸すると広がる土と緑の香り



田舎での四季とくらしをゆったり体験

- ・泥だらけになりながらの田植え体験
- ・たわわに実った果実収穫体験
- ・稲穂の昔ながらの刈り取り体験

歴史ロマンやレジャースポットを満喫



- ・大雄寺での座禅体験で心も身体も穏やかに
- ・360度パノラマが自慢の淡水魚水族館
- ・那珂川の清流を感じられる鮎やな

ぜひ魅力的な非日常の体験を

溢れる美食に酔いしれて



- ・那須連山の伏流水が育んだ自慢の地酒
- ・香ばしい炭で焼き上げた鮎の塩焼き
- ・旨味が凝縮された肉質の与一和牛
- ・米と麴のみを原料とした自慢の甘酒

豊富な食と美味しい地酒に舌鼓

栃木県大田原市

一般社団法人秩父地域おもてなし観光公社

(埼玉県秩父市、長瀬町
皆野町、小鹿野町)

○“ちかいなか秩父” 実りの水が育む食文化

秩父地域は秩父山溪の「湧き水」の宝庫で、日本らしい自然、伝統文化の残る「ちかいなか秩父」として“水”資源を活用した地域の食文化と、それに不可欠な気候、風土、景観、歴史などの観光資源を一体化にした農泊によるインバウンドを推進する。

水資源を活用したアルコールツーリズム「ちちぶ乾杯共和国」、温泉資源ををブランディングした「秩父温泉郷」と一体化して、「水が育む秩父地域の食文化」の情報発信、滞在型観光を推進していく。

【地域の食】



(ジビエ料理)



(川魚料理)



(秩父
ウイスキー)



(秩父
ワイン)



(メープル
シロップ)

【5ヶ年計画の定量目標】

延べ外国人宿泊者数

2018年度	5,600人
2019年度	5,700人
2020年度	5,800人
2021年度	6,000人
2022年度	6,500人

【周遊ルート】～ “ちかいなか秩父” 水が育む食文化を満喫！～



秩父神社



ラフティング



農泊



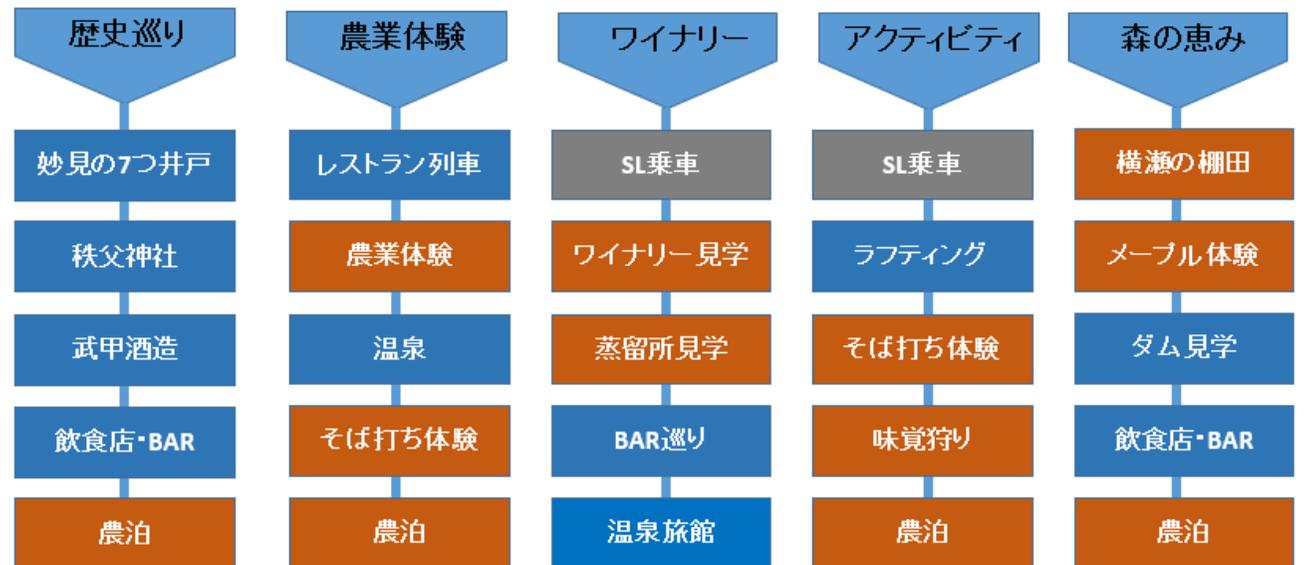
BAR



そば打ち体験



ちちぶ乾杯共和国



十日町市食と農の景勝地推進委員会(新潟県十日町市)

- 「豪雪地の暮らし」をテーマとし、「へぎそば」と「雪国の伝統食」、伝統産業である「きもの」との結び付きをストーリー化し、雪深い山間地に点在する農家民宿を中心とした周遊ルートで体感。
- 雪国の歴史や文化を伝えるための媒体として現代アートが設置され、農家民宿を拠点に現代アートと雪国の景観・食文化に触れながら里山を巡ることが出来る。

【地域の食】



(へぎそば)



(雪見御膳)

○豪雪地の「農業」と「きもの産業」の融合で生まれた「へぎそば」の他、山菜、ジビエ等、雪国ならではの多様な食文化が形成。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者	1,421人	3,500人
うち香港	788人	2,000人
台湾	461人	1,100人
オーストラリア	172人	400人

【周遊ルート】～豪雪との共生から生まれた「雪国の伝統食」と「農泊」による地域経済の活性化～

【十日町市博物館】



【国宝火焰型土器】

【きもの工場見学/体験】



- ・(株)青柳 明石工房
- ・(株)桐屋 等

【農家レストラン等】



- ・小嶋屋総本店
- ・そばの郷 Abuzaka
- ・うぶすなの家
- ・まつだい里山食堂 等

【棚田及び大地の芸術祭作品】



- ・星峠の棚田
- ・蒲生の棚田
- ・儀明の棚田
- ・まつだい農舞台 等

【スノーアクティビティ/イベント】



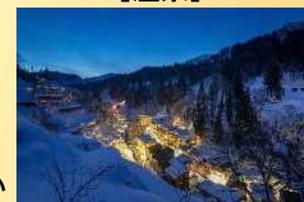
- ・ベルナティオ
- ・越後妻有雪花火
- ・雪まつり (市内各所)

【農家民宿(体験、交流)】



- ・三省ハウス
- ・茅屋や
- ・せとぐち
- ・貸民家みらい
- ・百年の館 等

【温泉】



- ・松之山温泉 (日本三大薬湯)
- ・芝峠温泉
- ・千手温泉
- ・ミオン中里
- ・明石の湯 等

一般社団法人こまつ観光物産ネットワーク(石川県小松市)

- 2千年を超えるモノづくりのこだわりにより、特色ある食文化やその背景にある歴史・伝統文化を組み合わせ、食、四季、文化の全てを体験できる。
- 加賀百万石の茶文化や懐石料理が町衆文化として伝承されており、市内各所に存在する食と芸術・文化を体験できる施設で歴史的ストーリーを体感。

【地域の食】



(懐石料理)

○江戸時代の町衆文化として普及した茶文化と懐石料理。

○戦国時代に「百姓のもちたる国」として農民が統治したことによる報恩講料理。



(報恩講料理)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者 (うち台・中・米)	9,000人	30,000人
	5,670人	19,500人

【周遊ルート】～「百姓の持ちたる国」での饗宴御膳と風土の体感～



OBAMA食と農の景勝地実行委員会(福井県小浜市)

- 漁港と漁業集落が海岸沿いに点在し、多様な漁業と漁家民宿の複合経営が行われており、新鮮な魚介類と郷土料理を味わうことができる。
- 「食と関わりが深い行事」として600を超える行事が行われており、これら四季折々の民俗行事・年中行事と、多彩な体験プログラムを有する「食育事業」を組み合わせ、来訪客のニーズに合わせた複数の行程を提供することが可能。

【地域の食】

○若狭湾の海の幸は、古代より天皇や戦国武将にお届けした逸品。
○海産物の発酵食品をはじめとした加工技術も集積。



(へしこ)



(なれずし) (若狭小浜小鯛ささ漬)



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者	244人	4,800人
うちアメリカ	105人	2,000人
イタリア	139人	1,400人
フランス	1,400人	

【周遊ルート】「いただきます」を、味わう ～海を舞台に～

1日目 春
海の宝さがし 海遊びの日
おかもめ体験 (田島)
・朝の引き上げ漁 (初夏) ・ササエの網外し
・海水浴 (夏) ・シーカヤック
・底引き網引上げと魚の選別体験 (ブルーバード会館)
・養殖魚踊り体験
・漁場観察、海の生き物さがし

2日目 夏
のんびり 散策の日
枝垂れ桜 (妙好寺)
干物作り (川崎) ワカメ干し (田島)
・神社仏閣めぐり
・柳田キヤンドルナイト
・ひまわり/コスモス畑鑑賞
・エンゼルライン (展望台)
・花火/ホテル鑑賞
・漁港 (一番町)

3日目 秋
行事 おまつりの日
雲浜獅子 (小浜神社)
・西津七祭
・地蔵盆
・六斎念仏
・放生祭 (八幡神社)
・秋の名勝・紅葉 (萬徳寺)
・冬の托鉢 (徳心寺)

4日目 冬
料理&伝統工芸 ものづくりの日
料理教室 (食文化館・青池学園)
若狭塗箸の研ぎ出し体験 (箸のふるさと館・食文化館)
若狭の伝統工芸体験 (食文化館)

笛吹市農泊観光ツーリズム推進協議会（山梨県笛吹市）

- 笛吹市は山々から流れ出る水が作った扇状地のまち。富士山に連なる水の恵みが大地に染み込み桃、葡萄、柿などの果樹を育て、人々はその果実を収穫・加工し、季節を超えて味わう知恵を培ってきた、ここにしかない暮らしが紡いだ食文化がある世界農業遺産の街。
- 東京から1時間40分。石和温泉郷と富士山にも近く、農業と観光が融合する街である暮らしに息づいた世界農業遺産のまちで暮らす人々に会える体験ができる街。

【地域の食】



四季折々のフルーツとそれが育む食たち

【周遊ルート】 「季節ごとに会える景色と食」の街

春の笛吹	夏の笛吹	秋の笛吹	冬の笛吹
 春の桃色	 夏の緑 夏の果実	 秋の赤 秋の果実	 冬の煌き 冬の果実
 富士山絶景	 体験の街	 ワインの街	 温泉の街
 出会いの街			

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R7	R11
外国人旅行宿泊者数	800人	3,000人
外国人旅行消費額（万円）	1,000	8,000

みのぶ農泊地域連携協議会（山梨県 身延町）

- 山梨県の南に位置する身延町は日蓮宗総本山久遠寺を中心とした750年の歴史・文化・自然豊かな町で、あけぼの大豆(GI登録/大きさや糖度もタンパク質も一般的な大豆の2倍以上)の栽培が盛んな地域です。
- 東京のバスタ新宿から直行便で身延山内へ来られますし、中央線、新幹線からも乗換1回で、仏教的な町へ様々なディープジャパン体験を、経験することができます。

【地域の食】



【ゆば料理】
仏教にちなんだゆばとあけぼの大豆をふんだんに使ったゆば料理。

【あけぼの大豆(GI)】
あけぼの大豆(GI)を納豆にし、海外のお客様にも人気。

【ほうとう】
あけぼの大豆の味噌を煮込んだ山梨名産のほうとう。そのほうとうを未来に残すパスタにして。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R6	R10
外国人宿泊者数	4,200	8,000
体験プログラム参加数	1,200	2,500

【周遊ルート】



日蓮宗総本山の久遠寺を中心としたエリアで仏教を体験

身延山仏教エリア

あけぼの地域にてあけぼの大豆収穫体験



あけぼの大豆エリア

山梨県身延町



富士山周辺エリアでアクティビティを体験

富士山エリア

温泉エリアにて日頃の疲れを癒やす体験



温泉エリア

白馬 食と農の景勝地推進協議会(長野県 白馬村)

- 日本の北アルプスの雄大な大自然に囲まれ、国内屈指のスキー場を有する白馬村は、山案内人に由来する「民宿発祥の地」。
- この地で古来より「塩の道」によって、山の幸と日本海の海の幸が出会い、先人の知恵を伝承して育んだ「そば料理」等の郷土食や、地産の食材をトッピングした「白馬ガレット」を発信し、提供する。
- 山村の原風景にも触れながら農業・食文化体験や、四季折々の大自然を活かしたアクティビティを体感する周遊プログラムを発信し、提供する。

【地域の食】



えごの味噌たれかけ
とひば汁



地域の食材をトッピングした白馬ガレット

【景観・体験】



白馬連峰の山岳美



白馬大雪渓トレッキング



大出の吊り橋



姫川溪流ラフティング

【周遊ルート】

～山岳リゾート・Hakubaで食+農+アクティビティを体感
— 日本の北アルプス丸ごと体感ツアー —

- 春のコース
大雪渓トレッキング・ラフティング → 田植体験
- 夏・秋のコース
白馬Alps花三昧・パラグライダー → そば打ち体験
- 冬のコース
スキー・スノーボード・バックカントリー → 餅つき体験



食用ほおづき



白馬クレーピエ

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H30	H34
外国人旅行客	120,000人	140,000人
うち主要国・オーストラリア・台湾・シンガポール		

一般財団法人山ノ内まちづくり観光局（長野県山ノ内町）

- 上信越高原国立公園の中心でユネスコエコパークに登録されている志賀高原。自然の恵みを最大限に生かして育まれたリンゴやブドウ等の「果物」のほか、オヤマボクチ（山ごぼう）の葉の繊維をつなぎに使った伝統食の「須賀川そば」、りんごを加えた飼料で育てられた「信州牛」など、この地自慢の農畜産物が味わえる。
- ユネスコエコパークでのトレッキングや海外で有名なスノーモンキー（温泉に入る猿）など見どころも有り、そば打ちや竹細工などの伝統的な体験もできる。

【地域の食】



リンゴ (サンふじ) ブドウ (シャインマスカット) モモ (白鳳)



須賀川そば りんごで育った信州牛

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	2018	2024
外国人旅行者	88,000人	130,000人

【周遊ルート】 町内の観る・食べる・浸かる・泊まるの満喫コース(一例)

「だから旨い！清流育ち。」～志賀高原ユネスコエコパークで育まれた農畜産物を味わう～



一般社団法人こもろ観光局(長野県小諸市)

- 信州小諸は、四季折々の景色を見せ、食と農村文化も季節に寄り添って成り立っている。日本の中でも、春夏秋冬すべてが際立つ信州小諸の四季とそば・醸しの食文化を通じて体験を提供していく。
- 農業・農村文化に小諸市にしかない歴史・自然等とを掛け合わせることで、更なる魅力をターゲットに併せて構築する。

【地域の食】



【小諸のそば】

江戸時代初期に根付いた小諸の「蕎麦切り」文化。地元の野菜等をふんだんに使った具沢山の汁とともにいただく「おにかけ」という特徴的な食べ方がある。



【(醸しの食文化)味噌】

冬寒く、乾燥した小諸の気候は醸造に最適で、地域に根差した味噌づくりが古くから行われてきた。信州の味噌は全国的なブランドのひとつ。



【(醸しの食文化)ワイン】

小諸産ワインの品質は非常に高く評価されており、国際的な会合で日本ワインの代表として提供されている。

【周遊ルート】

日本へのリピーター旅行者向け 「夢中になる小諸旅行コース」

気に入った蕎麦屋で
食事

小諸八重紅枝垂で
お花見

創業300年を超える
老舗で味噌作り体験



軽井沢来訪者向け 「広域エリア堪能コース」

観光列車「ろくもん」で地元食材を
使った贅沢な昼食を堪能

日本を代表する
ワイナリー見学

歴史を体感できる
脇本陣での宿泊



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1	R5
外国人旅行者	600人	3,500人

SAKU酒蔵アグリツーリズム推進協議会（長野県佐久地域）

○酒蔵を佐久地域（佐久市、小諸市、佐久穂町）の観光資源としてフォーカスし、蔵人体験と宿泊施設を兼ねた日本初の「酒蔵ホテル」や、その宿泊施設を核にネットワーク化された地域の取り組みを発信する。体験では、外国人対応のできる本格的な蔵人体験（日本酒酒造り体験プログラム）を主軸に、個性豊かな酒蔵めぐりツアーや、千曲川の豊かな水源や恵まれた自然環境に関連した農・食の体験コンテンツを提供する。

○中核団体の活動を当協議会がバックアップすることで、地域連携の強化、インバウンドを中心とした観光客誘客、PRを実施。

【地域の食】

日本酒と地域食材のペアリングも研究・発信しています



13の酒蔵がひしめく酒どころ
佐久エリア（佐久市、小諸市、佐久穂町）



ブルーベリー栽培 日本発祥の地
晴天率が高く、日照時間が長い
ため果樹栽培が盛ん



鮭料理 発祥の地
栄養満点、日本酒にも良く合う

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R3（現在）	R7
外国人観光客	0名	50名
宿泊人数	86名	300名

【周遊ルート】

東京から90分の気ままな旅



豊かな自然風景をドライブ



酒蔵見学ツアー



日本酒とのペアリング



フルーツ狩り（ブルーベリー、りんご、桃）



本格的で本物の食の体験

老舗酒蔵で蔵人体験（日本酒づくり）



信州サーモンの握り寿司体験



信州蕎麦のそば打ち体験



寺社仏閣巡り



星空鑑賞



寺で座禅体験



世界初の酒蔵ホテルに宿泊

(一社)伊那市観光協会(長野県伊那市)

○信州そば発祥の地である伊那市では、「高遠そば、行者そば」や「イナゴ・蜂の子」などの昆虫食等の古来からの食文化が伝わる地域である。

○高遠石工の石造物や高遠城址などの歴史ある観光資源のほかに、アウトドアアクティビティも充実している。

○宿泊は農家民泊を中心として、旅館や民宿、ゲストハウスなどの多様な宿泊施設を選択できる。

【地域の食】



【高遠そば・行者そば】

大根おろしのしぼり汁に焼き味噌を溶いた「辛つゆ」で食べるそば。



【昆虫食】

イナゴ・蜂の子・ザザムシなどの昆虫を佃煮にして食べる文化が地域に残っている。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R3	R7
外国人宿泊者数 (人)	0	4,000
上記のうち 欧米豪宿泊者数 (人)	0	800

【周遊ルート】

○1日目(城下町周遊)

建福寺(高遠石工石仏群)



高遠城下町内散策
(昼食)高遠そば



高遠城址公園周辺散策
(進徳館、石仏、歴史博物館等)



宿泊(農家民泊)

○2日目(体験)

みはらしファーム
(収穫体験、手づくり体験)



アウトドアアクティビティ体験



南信州まつかわ観光まちづくりセンター（長野県松川町）

- 南アルプスと中央アルプスの間に位置する松川町は100年前から果樹栽培が盛んな地域です。人口の12,000人の小さな町に果樹園が500軒以上数えられます。
- 地元の果物を使ったシードル作りも盛んで、町内で3か所の醸造所もあります。
- アルプスや果樹園の景観と、地域の美味しい食材を堪能できる食体験が豊富。

【地域の食】



【果物】
さくらんぼ、ブルーベリー、桃、貴陽、プルーン、ぶどう、梨やりんご等、様々な果物が作られています。



【五平餅】
ご飯を半搗きにし団子状にしてから、竹の串に刺し、甘い味噌ダレをつけます。ハレの日に食べる郷土料理。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R6	R10
訪日外国人集客数	50人	3,000人
外国人旅行者消費額 (一人当たり・平均)	15,000円	50,000円

【周遊ルート】



果物狩り



シードル試飲&買い物



五平餅試食



温泉入浴



グランピングテントで宿泊



Orchardレストランでディナー

馬瀬地方自然公園づくり委員会 (岐阜県下呂市馬瀬地域)

- 人口1,200人の下呂市馬瀬地域は「日本で最も美しい村」連合に加盟。モデル集落として「馬瀬里山ミュージアム」に代表されるように、農業体験や観光やナ、蛍のビオトープなどを農村観光資源として活用。
- 観光庁広域周遊ルート「昇龍道」の農村体験エリアとして、農業・農村生活体験、山や川での自然体験を通して、森林ー農地ー河川と人の暮らしが調和した自然生態系の維持に地域を挙げてきめ細かに取り組み、「日本の本物の農村・田舎体験」をPR。

【地域の食】



○日本で最も美しい村の農村景観、馬瀬川を中心とした新鮮な食材
○清流馬瀬川で育つ「馬瀬川上流鮎」

(鮎の塩焼)



(朴葉寿司)



(ね寿司)



(トマト)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H27 (現在)	H32
外国人旅行者	100人	1,000人
うち対象国:	欧米豪...400人	
	シンガポール、香港...300人	
	台湾、韓国...300人	

【周遊ルート】 ~日本一美味しい村、美しい村づくり~

- 馬瀬里山ミュージアム
 - ・ウォーキング、
 - ・地元住民との交流、食体験



(里山ミュージアム全貌)



- 田舎体験 (グリーンツーリズム)
 - ・苔玉づくり、五平もち作り



(ウォーキング)



(地元住民との交流)



(釣り)



- 馬瀬川のかがり火夕食会



(馬瀬川火ぶり漁)



- 宿泊 (農泊、ホテル美輝の里)



(地元住民との交流)

富士山麓・伊豆半島食の魅力推進協議会 (静岡県富士山麓・伊豆半島地域)

○静岡県の東部に位置し、世界文化遺産 富士山、世界ジオパーク 伊豆半島、世界農業遺産 水わさびなど世界水準の地域資源と、多彩な農林水産物を有する地域。

○豊かな大地と清らかな水に育まれたわさびやキンメダイ、馬鈴薯、みかん、しいたけ等と郷土料理、豊かな景観、地域の伝統や歴史を体感できる魅力的な旅を提案。

【地域の食】



わさび丼

「わさび丼」のルーツは、江戸時代に遡り、産地ならではの家庭料理として愛されました。近年は郷土料理として知名度が高まっています。



わさび味噌



わさび三杯酢

【周遊ルート】

富士西麓エリア



ニジマス



朝霧高原の酪農体験



富士の茶園景観



富士山本宮浅間大社

富士山と湧水の恵み

西伊豆エリア



西浦みかん寿太郎 (GI)



石部の棚田



堂ヶ島のトンボロ現象



潮かつお

中伊豆エリア

水わさびと歴史の体感



丹那の牛乳



水わさび



伊豆半島ジオパークミュージアム



貴僧坊水神社

伝統を守る郷土の味

火山の大地の生み出す味

箱根西麓・北駿エリア



三島馬鈴薯 (GI)



水かけ菜



柿田川湧水



深良用水

東伊豆エリア



キンメダイ料理



河津桜



大室山



大川三島神社 さんばそう

ジオパークと魚食文化の体感

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1(基準年)	R9
外国人宿泊者数	138万人	174万人
外国人旅行消費額	428億円	539億円

大井川農泊推進協議会 (静岡県大井川地域)

- 南アルプスを源流とする大井川の水は志太平野・牧之原台地を潤して良質な日本茶を生み出す表情豊かな茶園景観を形成する。駿河湾に流入して豊かな海産物を育む。
- 当地域は歴史ある茶産地ゆえ栽培方法やこだわりの製法による多数の製茶工場がある。多様な茶・和の食と美しい茶園による景観などの大井川が育む地域資源を活用して、観光客の来訪を促進し、農林漁業の振興と地域経済の活性化を図る。

【地域の食】



【お茶】

お茶は、もてなしの席はもちろん、日常生活にも欠かせません。お茶の香味は日中の気分転換を促し、食事の味を引き立てます。



【日本酒】

「磯自慢」など海外からの評価も高い、大井川流域の酒米と伏流水で仕込んだ地酒を製造する酒蔵が域内に5蔵あります。



【焼津ミナマグロ】

焼津港では上品な脂と甘み、色の鮮やかさから「赤いダイヤ」と称される焼津ミナマグロや、鰹などが水揚げされます。

【周遊ルート】

茶畑を走るSLに乗って奥大井へ



富士山静岡空港



KADODE OOIGAWA

賑わい交流拠点
体験型フードパーク

16種のお茶飲み比べ



大井川上流 川根 奥大井へ



おおいなびの100の体験カード



カヤック体験



里山の茶の間



奥大井湖上駅



夢の吊橋



天空の茶園

焼津港方面へ



マグロの水揚げ



桜エビ

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	2018	2024
外国人宿泊者	103千人	107千人

浜松・浜名湖 食×農プロジェクト推進協議会 (静岡県浜松・浜名湖地域)

- 風光明媚な湖や海・川に恵まれ、鮮度を活かした食の提供による観光地域づくりを推進。
- 国内有数の汽水湖である浜名湖はウナギの養殖発祥の地。ウナギやドウマン蟹等多彩な水産物をはじめとした多種多様な食材を味わうことができる他、浜松独自のたきや漁（夜間漁）の体験等を活用したプログラムを提供。

【地域の食】



(ウナギ料理)

○農業、林業、水産業の1次産業が盛ん。

○ウナギやスッポン料理、トラフグ、アサリ、カキ等、産地ならではの「鮮度」を活かした魚介料理。



(ドウマン料理)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H28(現在)	H33
外国人旅行者	333,000人	524,000人

【周遊ルート】 四季彩菜 食×農で楽しむ浜松・浜名湖 ～日本のドウマン中で味わう・浜名湖体感メニュー～

The map illustrates a circular route around Hamana Lake. Key stops include:

- みかん狩り** (Mikan狩り) - Orange picking
- 気賀の門** (Kikage no Kado) - Kikage Gate
- 気賀朝所跡** (Kikage Asokoro no Ato) - Kikage Asokoro Site
- 福豆狩り** (Fukuchanuri) - Fortune bean picking
- 浜松餃子** (Hamamatsu Gyoza) - Hamamatsu Gyoza
- 笠置博物館** (Kasazaki Museum)
- 中田島砂丘** (Nakadajima Sunaoka)
- 潮干狩り** (Shiohama-guri) - Shiohama-guri
- 地引網体験** (Jihikiami Taikan) - Jihikiami Taikan
- 自須賀宿** (Jisugaya Shukyo) - Jisugaya Shukyo
- 養鰻場** (Eel Farm)
- 浜松餃子** (Hamamatsu Gyoza)
- 笠置博物館** (Kasazaki Museum)
- 中田島砂丘** (Nakadajima Sunaoka)
- 潮干狩り** (Shiohama-guri)
- 地引網体験** (Jihikiami Taikan)
- 自須賀宿** (Jisugaya Shukyo)
- 養鰻場** (Eel Farm)
- 浜松餃子** (Hamamatsu Gyoza)
- 笠置博物館** (Kasazaki Museum)
- 中田島砂丘** (Nakadajima Sunaoka)
- 潮干狩り** (Shiohama-guri)
- 地引網体験** (Jihikiami Taikan)
- 自須賀宿** (Jisugaya Shukyo)

Additional features on the map include:

- たきや漁** (Takiya Ryo) - Takiya Ryo
- 養鰻場** (Eel Farm)
- 笠置博物館** (Kasazaki Museum)
- 中田島砂丘** (Nakadajima Sunaoka)
- 潮干狩り** (Shiohama-guri)
- 地引網体験** (Jihikiami Taikan)
- 自須賀宿** (Jisugaya Shukyo)
- 養鰻場** (Eel Farm)
- 浜松餃子** (Hamamatsu Gyoza)
- 笠置博物館** (Kasazaki Museum)
- 中田島砂丘** (Nakadajima Sunaoka)
- 潮干狩り** (Shiohama-guri)
- 地引網体験** (Jihikiami Taikan)
- 自須賀宿** (Jisugaya Shukyo)

Other locations shown: 豊田吉記念館 (Toyotakiyoshi Kinenkan), 養鰻場 (Eel Farm), 浜松餃子 (Hamamatsu Gyoza), 笠置博物館 (Kasazaki Museum), 中田島砂丘 (Nakadajima Sunaoka), 潮干狩り (Shiohama-guri), 地引網体験 (Jihikiami Taikan), 自須賀宿 (Jisugaya Shukyo).

A smartphone icon on the right shows a search for "SNSで検索" (Search on SNS). A rental bicycle sign for "レンタルサイクル" (Rental Bicycle) is also visible.

ぐるっと浜名湖 歴史・景観・食がおりなすサイクリングの旅

株式会社田原観光情報サービスセンター(愛知県田原市)

- 愛知県田原市(渥美半島)には、国が発掘する第1号の遺跡として選ばれた吉胡貝塚を始め、伊川津、保美を含めた3大貝塚など多くの貝塚が存在する。約3,000年前の縄文晩期から現在に至るまで渥美半島に住む人々は大いに貝を食べてきた。
- その渥美半島の貝と、農業産出額日本トップクラスを誇る農業や、色とりどりの花々、青い海や空、緑いっぱいの自然を体感できるプログラムを提供。

【地域の伝統食】



【あさりの押し寿司】

昭和までは、お祝い事のある前の晩には渥美のお母さんは、地のあさを1ヶずつ剥き身にしめます。それを甘辛く炊いて、酢飯にのせて「あさりの押し寿司」を作ります。祭りの日に、運動会にお母さんが必ず手作りする、渥美の“ごつつお”です。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI(目標)	R4	R8
外国人観光客		
宿泊人数	100人	11,000人
免税取扱い件数	120人	13,200人

【周遊ルート】

3000年前からの歴史を探索



- ・貝塚が多数分布
- ・39種類の貝が見つかる
- ・人骨も複数発見
- ・日本一の貝の島

国が発掘する第1号の遺跡

地域の体験集【たはら巡り~な】



- ・南国フルーツを収穫。ジャングル体験
- ・たくさん実ったミニトマト収穫体験
- ・サーモン養殖場でのおさやり体験
- ・菜の花狩り など

四季折々、田原ならではの農業体験

令和4年4月より温泉配湯開始

- ・湯あたりしにくい優しい温泉
- ・肌をツルツルさせる美肌の湯
- ・クレンジング効果と保湿効果を兼ねあわせた温泉



日本で1番新しい温泉

愛知県田原市

日本でトップクラスの農業生産

- ・全国で約30%の出荷量を誇る電照菊
- ・近年では2年連続農業生産額第二位
- ・常春と言われる温暖な気候と日照時間が長い地域
- ・多種多様作物を生産



花の生産は日本一

南知多農泊推進協議会

(愛知県知多郡南知多町)

- 南知多町は知多半島の最南端にあり、自然豊かな地勢に恵まれ、伊勢湾・三河湾の新鮮な魚介（ふぐ・鯛・牡蠣、たこ、海老等）を味わえる東海圏有数のグルメゾーン。
- 天然温泉や海釣り・漁業体験・イチゴ狩りなどの体験型観光も楽しめる等、四季を通じた観光地。
- 名古屋駅から60分、セントレアからは30分圏内と、アクセスの良さも魅力。

【地域の食】



【篠島の鯛】
 絶品の鯛の甘さには、千年の歴史を有する伊勢神宮との深い関わりの物語が隠されていて。。。

【日間賀の蛸】
 柔らかくジューシーな日間賀の蛸。島中にある蛸デザインを見つけながらの散策も楽しい

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R4(現在)	R9
農泊宿泊人数	1,500人	18,000人
体験プログラム販売数	4,200人	30,000人
外国人観光客	195人	7,500人

* R4はコロナ禍により基準値を大幅に下回る

【周遊ルート】



カスタマーエクスペリエンス (「家族で楽しむ旅」オフシーズンの南知多/1泊2日)

15:00 チェックイン 日間賀島・篠島からもう一泊。。



16:00 千年の歴史を感じる天然鯛の調製体験



17:00 天然温泉の露天風呂から夕日を眺める



18:30 自分で調整した鯛を使ったフルコースディナー



21:30 夜の浜辺で夜光虫に出会えるかも・・・



6:00 ビーチを散策、朝日、モーニング・ヨガも



9:00 師豊浜の朝市へ



10:00 砂時計づくりで旅の思い出を封じ込める



13:00 花ひろばのひまわりは12月まで満開



帰宅 または 日間賀・篠島の島めぐりで
もう一泊。。

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】

食旅【天然鮎料理編】

農林漁業体験民宿到着

農林漁業体験民宿到着



野菜やキノコの収穫体験



川釣りや釣り堀体験



湧水を汲んで釜戸でご飯づくり



鮎の串刺し体験



松阪牛のすき焼きづくり

囲炉裏を囲んで鮎料理

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1	R6
外国人旅行者	600人	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)

○海・里・山の食材を保存する伝統料理や、日本食の源流ともいえる郷土食が豊富。

【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・山ぶく】

【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

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)

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

1. 「森の京都」ゲートウェイ
亀岡市<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)

亀岡市<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

(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）、和東茶畑、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

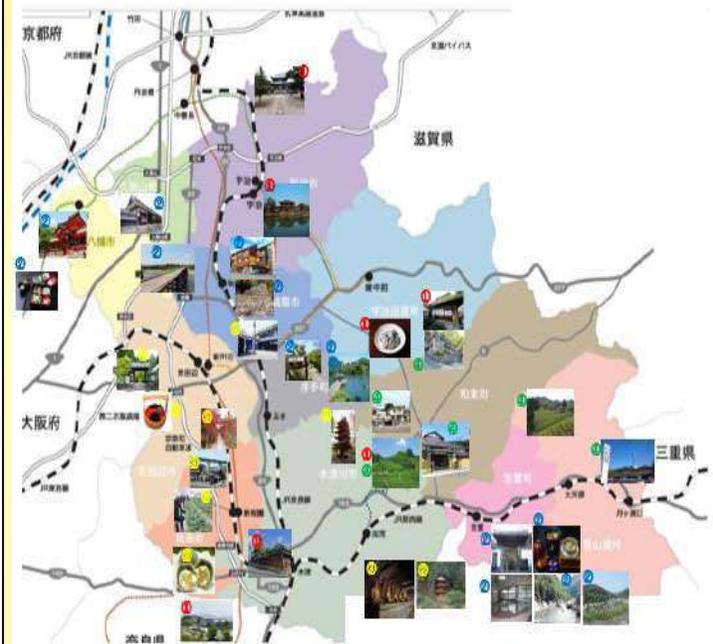
石清水八幡宮、松花堂庭園・美術館（松花堂弁当）、流れ橋、四季彩館、みどり観光農園、大正池グリーンパーク、カヌー体験、笠置キャンプ場、青谷梅林、ロゴスランド

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、和東荘、和東茶カフェ、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

【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が特徴

【宝塚ねぎ】

厳しい寒さが育てた甘みたっぷりのねぎ



黒大豆枝豆



宝塚ねぎ

【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

【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純放射線能線が、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品な空間で、里山のごちそうをゆっくりとご堪能ください。



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】



飛鳥を代表する、牛乳と鶏肉を用いた郷土料理

飛鳥鍋



木桶で熟成する、地域の発酵文化を支える伝統醤油

木桶醤油

【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~



益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会(島根県益田市)

○島根県西部に位置する益田市は、中国山地の山々と日本海に挟まれ、山と海を結ぶ清流・高津川に恵まれた自然豊かな町であり、「ワサビ」や「鮎」など綺麗な水が育む食材が名産品となっている。

○日本遺産にも認定され、中世の歴史に触れることも出来る。戦国時代には、豊富な食材を用いた饗応料理を戦国武将・毛利元就にふるまい、和睦に成功している記述が残されており、当時の料理を再現した『中世の食』も体験できる。

【地域の食】



【うずめ飯】

山葵をご飯でうずめ、出汁でいただく郷土料理。(山葵は高価だったため、客に気を遣わせないようにご飯で隠したおもてなし料理)



【鮎雑煮】

お正月に食べられている郷土色豊かな雑煮。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R3	R7
外国人旅行者 宿泊人数	609人	930人

【周遊ルート】

山の恵みを味わう



- ・森に囲まれたわさび田
- ・地元の方に教わるうずめ飯づくり
- ・中国山地の峡谷美「匹見峡」

川の恵みを味わう



- ・地元の方に教わる鮎雑煮づくり
- ・水質日本一の高津川での鮎釣り
- ・透明度の高い水を体感できるカヤック

益田の歴史文化を味わう



- ・雪舟が作った庭園をみながら『中世の食』を味わう体験
- ・文化財のお寺で座禅体験
- ・地元で人気の『真砂豆腐』づくり体験

公益社団法人津山市観光協会（岡山県津山市）

○古くから牛馬の市が開かれ、全国でもまれな養生食の本場、神戸居留外国人への牛肉供給拠点、全国ブランド牛産地への子牛出荷地として貢献してきた歴史があり、独特の牛肉食文化が郷土料理として地域の生活に根付いています。新たな地域ブランド「つやま和牛」育成により、農業所得の向上を図ります。

○日本さくら名所100選「津山城（鶴山公園）」、大名庭園、古いまちなみ（市内2か所の重伝建地区）等の豊富な歴史的観光資源や、「作州絣織り体験」「寺町のお坊さんガイドツアー」「モビルスーツ」「鉄道記念物」「農業体験プログラム」等のコンテンツ整備により、誘客数・滞在時間・観光消費額の拡大を図ります。

【地域の食】



そぶり鍋(骨そばの肉)



牛肉の煮こごり(スジ肉)



よめなかせ(心臓大動脈)



牛肉の干し肉(モモ肉)



津山ホルモンうどん



つやま和牛

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R3	R7
外国人宿泊者数(単位:千人)	0.2	3.0
つやま和牛出荷頭数(単位:頭数)	44	120

【周遊ルート】

歴史のかおりとユニークな牛肉文化に出会えるまち つやま



作州絣織り体験



衆楽園(大名庭園)



農業体験 (牧場生活)



津山ホルモンうどん食べ歩きマップ



城西地区(重伝建)



春の津山城／鶴山公園



城東地区(重伝建)



農業体験 (いちご狩り)



モビルスーツ



寺町のお坊さんガイドツアー



津山まなびの鉄道館(鉄道記念物)



農業体験 (トラクター収穫)

LOG(広島県尾道市)

- 商港都として栄えてきた歴史の中で育まれた、日本遺産「北前船」ゆかりの造酢をはじめ、「村上海賊」ゆかりの柑橘や魚食文化等、豊かな食や食文化を今に伝えています。
- LOGでは、日本遺産「箱庭的都市」を臨む景観の中で、素材の良さを引き出す料理を味わい、手のぬくもりを感じる空間で、このまちに暮らすように滞在することができます。
- 歴史的景観のまち歩きや、柑橘と潮風薫るナショナルサイクルルート「しまなみ海道」のサイクリングなど、インバウンドにも対応したアクティビティが楽しめます。

【地域の食】



高品質な柑橘



受け継がれる
「酢」の食文化
「いちじく酢」



季節の地魚

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H30	H34
外国人観光客数 1人当たり	30万人	38万人
観光消費額	4,000円	4,800円

【周遊ルート】日本遺産「箱庭的都市」

LOGを拠点に、地域の食を味わい、歴史と情緒あふれる「箱庭的都市」の景観を臨めば、このまちに暮らすような滞在ができます。



【周遊ルート】しまなみ海道サイクリング

サイクリストの拠点ONOMICHI U2を出発し、空中散歩のような橋上ルートや柑橘畑を縫うように走る専用道は、国内外で高い評価を受けています。



音戸町魅力化推進協議会(広島県呉市音戸地域)

- 美しい瀬戸内海の西側、広島県の南部の倉橋島にある音戸。穏やかな内海に面し、豊かな自然、温暖な気候、島の恵みの美味しい牡蠣、そして穏やかに暮らし外からのひとを温かく受け入れるひとたちがいる地域です。
- 東京から空路で90分、その後陸路で70分、瀬戸内海有数の美しい自然のある音戸にはゆったりとした時間が流れ、牡蠣や瀬戸内の魚をネタに寿司を握る体験、空と海に溶ける島めぐりサイクリング、牡蠣を食べながらの牡蠣ロゲイニングなど、瀬戸内海をまるごと楽しめます。

【地域の食】



【牡蠣めし】
牡蠣生産者のまかない飯だった牡蠣と野菜の炊き込みご飯が郷土料理となっています。



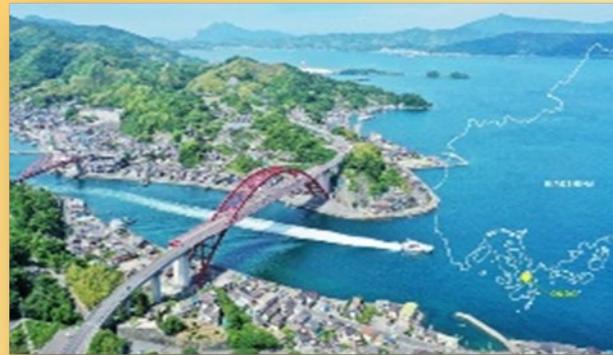
【牡蠣佃煮】【牡蠣エスカパーチェ】
創作した佃煮やエスカパーチェは、進化した牡蠣の食のひとつで新しい味となっています。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R4	R8
外国人観光客数(人)	175	2275
観光消費額(円)	875,000	11,375,000
ロゲイニング参加者(人)	5	25

【周遊ルート】

瀬戸内海の豊かな自然や時間を楽しむ



- ・瀬戸内海の西側に位置する音戸
- ・瀬戸内海有数の息を呑む美しい景観
- ・平清盛が1日で開いたとされる「音戸の瀬戸」に架かる2本の橋
- ・静かにゆったりと流れる時間

瀬戸内海を五感で感じとる

- ・清浄海域の牡蠣筏で養殖される牡蠣
- ・感じる海の香り
聞こえる波の音
風の音、船の音
- ・桜が咲き誇る名刹梵長寺



瀬戸内海を独り占めできる体験をする



- ・牡蠣や瀬戸内の魚をネタに寿司を握る体験



- ・空と海に溶ける魅力的な島めぐりサイクリングの体験

- ・牡蠣を食べながらの牡蠣ロゲイニングの体験

一般社団法人そらの郷(徳島県にし阿波地域)

- 急峻な傾斜地で畑作を営む中山間地において、「にし阿波のありのままが世界に誇れる桃源郷である」をコンセプトに、交流体験の有料化等地域にお金が落ちる仕組みを追究。
- そば・雑穀等の郷土食や歴史を女性やシニア層が地域ガイドとなって案内することや、古民家を高級感ある農泊施設として整備することで、交流し共感できる滞在型地域としてインバウンドを呼び込む。

【地域の食】



(そば米雑炊)

○米が作れない条件での中山間農業

○雑穀、そば、いもなど条件に合った作物を順次導入することにより、守られている伝統料理



(でこまわし)



(ひらら焼き)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H27 (現在)	H32
外国人旅行者	15,000人	30,000人
うち香港	5,166人	8,500人
台湾	1,342人	2,500人
アメリカ	1,095人	3,000人
中国	967人	5,000人
農泊施設	200施設	400施設

【周遊ルート】～「にし阿波・桃源郷」の実現～

阿波葉たばこの隆盛や酒蔵のあるマチ

三好酒蔵 「増川笑楽耕」

たばこ資料館 ハレとケ珈琲

ジャパンブルーの原点 阿波藍はじめ四季の花と果実の彩り

「吉野川」 美村が丘

うだつの野並み 藍染め体験

シャインマスカット 阿波尾鶏 「雑穀」の創作料理

ラフティング かすら橋

平家屋敷 落合集落 古民家体験

「でこまわし」 「祖谷そば」 「ひらら焼き」

「そば米雑炊」 干し柿 半田そうめん

にし阿波ゴールデンルート 平家落人伝説が残る日本屈指の秘境

傾斜地畑の絶景と 農業の民 阿波忌部氏の歴史

さぬきの農泊 食文化海外発信地域推進協議会 (香川県さぬき地域)

- 良質な小麦をはじめとして、イリコ、塩、醤油など、地域の資源が融合して「さぬきうどん」が発展し、地域全体にうどん店が展開。伝統的なうどんからターゲット国の嗜好に合わせたうどんまで、多様な食を堪能できる。
- 県産小麦「さぬきの夢」こだわり店の推進や、うどん店を巡る「うどんバス」の運行支援等、地域の食と観光を融合した取組を推進。

【地域の食】



(オリーブ牛肉うどん)



(しっぽうどん)

○古くから各家庭で愛されてきた「さぬきうどん」。コシのある麺が特徴で、食べ方も様々。
○瀬戸内産の「サワラ」や伝統的な野菜を活用した家庭料理も豊富。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H27(現在)	H33
外国人旅行者	210,000人	639,000人

【周遊ルート】 ~お接待の心でもてなす「さぬきの路」~

	さぬきうどんと空海ゆかりの四国遍路を体感	さぬきうどんと「さぬきの農」を体感
1日目	<ul style="list-style-type: none"> ・国内最大級のため池「満濃池」 ・中野うどん学校(琴平校) ・第75番札所善通寺 ・宿坊いろは会館 泊   	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツ狩り体験 ・「さぬき麺業」手打ちうどん体験 ・東かがわ市五名地区 農家民宿「五名やまびこの宿」泊  
2日目	<ul style="list-style-type: none"> ・善通寺で朝のお勤め体験 ・第81番札所「白峯寺」 ☆厳粛な遍路道を歩く☆ ・第82番札所「根香寺」 ・宿泊(高松市内)   	<ul style="list-style-type: none"> ・ハマチ養殖発祥の地「安戸池」 ハマチ餌やり体験、解体見学 ・「ワーサン亭」<オリーブハマチ料理> ・道の駅「源平の里むれ」<地元の農水産物を販売> ・宿泊(高松市内) 
3日目	<ul style="list-style-type: none"> ・中野天満宮「献麺式(7/2)」 ・第88番札所大窪寺 ・県産小麦「さぬきの夢」 こだわり店「八十八庵」 <オリーブ牛肉うどん>   	<ul style="list-style-type: none"> ・JA香川県国分寺盆栽センター ・海の幸ふれあい市場 ・綾川町うどん会館 ・県産小麦「さぬきの夢」こだわり店 「うどん田中」<オリーブ牛肉うどん>  

一般社団法人 八幡浜市ふるさと観光公社（愛媛県八幡浜市）

- 海・山・川の自然に恵まれた八幡浜市は、日本屈指の温州みかんの産地であり、四国有数の水揚げを誇る魚市場を有する“みかんと魚のまち”として栄えてきた。その地の利を活かし、地域の農林漁業等の生業やそれらを取り巻く自然環境、さらに地域住民の暮らしそのものを観光資源として磨き上げ、市内での滞在時間を伸ばすことで観光消費額の底上げを図っていく。
- 具体的には、ターゲット層を欧米豪に設定し、各種の農林漁業等の体験プログラムをガイド付きで実施する。宿泊先は、愛媛県が推進する「愛媛型農林漁家民宿」（簡易宿所）を新規に開拓・整備し、体験から宿泊、食事に至るまで八幡浜らしさを存分に満喫できるプランを提供することで、まさに“暮らすように旅する”を具現化する。

【全体イメージ】



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1	R2	R3	R4	R5
外国人 延べ宿泊者数	3,466人	3,541人	3,616人	3,691人	3,766人

【地域の食と関連性のある地域資源】

黄金色に輝くみかんの段々畑 豊富な魚種が水揚げされる市場



八幡浜市で生産される温州みかんは日本一の品質を誇り、温暖な気候と爽やかな潮風のなか、空・海・地からの反射による3つの太陽の光を浴び、色も甘みも素晴らしい品質に仕上がる。秋になると黄金色に輝く段々畑は、「愛媛・南予の柑橘農業システム」として日本農業遺産にも選定されており、将来に残していきたい日本の大切な風景の一つといえる。

一方で、八幡浜市はトロール漁業の基地として全国に名を広め、四国有数の規模を誇る魚市場には日々豊富な魚が水揚げされ、広く関東・関西に出荷されている。

一般財団法人FM八女(福岡県八女市)

- 八女市随一の食資源「八女茶」は毎年実施される全国茶品評会にて23回連続で産地賞に選ばれるなど品質・味とも高い評価を受けている。
- 茶やイチゴ(あまおう)を筆頭とした農作物や米など年中豊富な食材に恵まれている。
- かつて九州の交易の要所として栄えた名残である、古い白壁の町並み(国選定重要伝統的建造物群保存地区)や伝統工芸産業がいまなお地域に残っている。

【地域の食】



<八女茶>
日本茶として初めて地理的表示(GI)保護制度の認定を受ける。「茶のくに」八女では、お茶を使ったグルメのほか抹茶ひきなど体験メニューがそろう



<こんにゃく>
かつては果樹の折れ枝を燃焼させた木灰を使用し、こんにゃくを凝固させる灰汁を取っていた。今なお家庭で手作りする習慣が残る地域も

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R5	R9
訪日外国人宿泊者数 (単位:泊)	300	1,200
// 観光案内所来訪者数 (単位:人)	100	300

【周遊ルート】

ルート1 サステナブルステイ in 八女

時間	目的
1日目 10:00~11:15	農家の解説付き野菜収穫体験 (立花地域)
12:00~12:30	旧大内邸見学ツアー (旧大内邸)
12:30~13:30	白城のおだいどこ よーらこんねでランチ (旧大内邸)
14:30~	農家民宿 大道谷の里でこんにゃく作り (農家民宿 大道谷の里)
16:00	こんにゃく完成、試食
17:00	地元のお母さんと郷土料理作り
2日目 10:00~12:00	竹細工など伝統工芸体験 (工房or旧大内邸)
12:00~	NIPPONIA 八女商家町でランチ
13:00~	八女福島の白壁の町並み散策



ルート2 奥八女茶満喫コース

時間	目的
1日目 9:30~10:00	八女中央大茶園展望所
10:30~12:00	角田製茶による体験プログラム「五感で感じる奥八女茶」 (上陽町)
12:30~13:30	いろいろ処にわのどりでランチ (上陽町)
14:00	Kashikichi 星の村で八女茶スイーツ購入
14:30~15:30	星野製茶園 工場見学
16:00~	温泉旅館 池の山荘 宿泊
2日目 10:00~11:30	茶の文化館 製茶体験 (星野村)
12:30~13:30	茶寮 千代乃園でランチ
14:30	観光物産館ときめきで八女茶ソフト (八女市街地)



食と農の景勝地・(一社)島原半島観光連盟 (長崎県島原半島)

○「雲仙火山」をテーマに、湧水を生かした「そうめん」や「かんざらし」、火山に強い植物であるハゼから作る和蝋燭など工芸や自然景観、火山の恵みである温泉を楽しめる宿など火山と人の共生を周遊を通して体感できる。

○半島内共通の無料 Wi-Fi 整備、電話番号登録による電話での翻訳対応事業、地元公共交通機関と連携したフリーパス販売など、多方面で周遊のサポートを強化。

【地域の食】



温泉蒸し料理

○半島に湧き出る湧水を利用する「かんざらし」、日本一熱いと言われる源泉温度を利用した「温泉蒸し料理」の様に、多様な食文化を形成。



島原手延べそうめん



かんざらし

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H30	R5
外国人宿泊者数	44,959人	102,000人

【周遊ルート】火山と生きる、ジオの恵みを五感で体感 ～水が繋ぐ食文化～

小 浜 [ほっとふっと105] 足湯、貸し蒸し釜

雲 仙 [雲仙地獄] 地熱体感、地獄めぐり

南島原 [山の寺 邑居] 湧水でそうめん流し

島 原 [湧水庭園 四明荘] 湧水庭園見学

島 原 [しまばら湧水館] かんざらし作り体験

島 原 [島原城] 内部展示、天守閣展望所

中央帯には温泉宿、南部では民泊も実施

「雲仙温泉郷」として
一体感のある楽しみの提案

島原市 雲仙市 南島原市

地域連携



まるで地元にいる様に
楽しんでもらう為に
無料 Wi-Fi、電話翻訳、
地元公共交通フリーパス整備

多方面からの周遊促進



阿蘇カルデラツーリズム推進協議会（熊本県阿蘇市）

- 九州の中心部に位置する熊本県阿蘇市は、活火山とカルデラが育んだ唯一無二の自然環境の中で受け継がれてきた農耕文化と広大な草原空間を有する。
- 草原育ちの「あか牛」をはじめ、「阿蘇たかな漬」に代表される発酵食品や田楽等の料理などが、火山と人々の共生により育まれてきたユニークな食文化がある。
- 阿蘇の風土や食、人々の魅力を国内外に発信する「阿蘇テロワール運動」を推進。

【地域の食】



■ あか牛と田楽

草原で牧草を食べて育ったあか牛を中心に、里芋や厚揚げなどを、囲炉裏端で炭火で焼いて食す。



■ 阿蘇たかな漬

阿蘇高菜は、寒冷な気候と火山灰の大地が育む伝統野菜で、漬物は家庭や飲食店で広く親しまれている。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R4(現在)	R8
郷土料理提供店舗数(店)	18	22
飲食関係消費額(億円)	65	77
テロワールガイド数(人)	2	7

【周遊ルート】 千年の草原*の守り人になる！ 2日間

※千年の草原:約千年前の平安時代の法律書「延喜式」に草原の記載があることによる。

千年以上前から農家が実践してきた持続可能な農業と暮らし、自然への畏敬の念を感じる旅



阿蘇の野菜やあか牛等の農産品や漬物、味噌等の加工品、更には田楽等の料理が、阿蘇の人々の手によって育まれる現場を訪れ、生産者や料理人との交流を通して、阿蘇のテロワールを楽しむ。



阿蘇くじゅう国立公園や世界農業遺産、ユネスコ世界ジオパーク等に認定された阿蘇の草原やカルデラ地形をフィールドに、E-MTBサイクリングや乗馬等を通して、自らの身体を動かしながら阿蘇の魅力を感じ取る。また、地元の様々な食が楽しめる商店街散策や、国選択無形民俗文化財の「中江の岩戸神楽」のほか、国指定重要無形民俗文化財の農耕祭事など鑑賞する。

一般社団法人豊の国千年ロマン観光圏 (大分県国東半島地域)

- 神仏習合の発祥と言われる「宇佐神宮」を起源として栄えた六郷満山文化、世界農業遺産に認定された循環型農業、日本を代表する別府温泉など、歴史・自然・文化が色濃く残る、国東半島地域。
- 地域の祭りや農村景観、「だんご汁」などの郷土料理と農村民泊、別府温泉等をおかけ合わせた滞在交流型観光を推進。

【地域の食】



家庭料理として愛されてきた優しい味わいの「だんご汁」。だんごの作り方は地域や家庭によって様々。

(だんご汁)



(原木しいたけ) (牡蠣) (行幸会の道おもてなし料理)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R2	R6
外国人宿泊者数 (千人)	38	789
旅行消費額 ※1人あたり(円)	65,204	73,204

【周遊ルート】～日本の記憶を巡る旅 宇佐神宮「行幸会の道」～

1
日
目

別府発
・宇佐神宮「行幸会の道」をたどる(薦神社～宇佐神宮～八幡奈多宮)
・農家さんと「だんご汁」づくり 農村民泊

2
日
目

・農家さんと「おにぎり」づくり
・国東半島峯道ロングトレイル (昼食:自分で握ったおにぎり) 別府温泉泊

3
日
目

・別府温泉2湯めぐり (明礬温泉⇒鉄輪温泉)
・別府地獄蒸し料理体験 別府着



フォレストピア高千穂郷ツーリズム協会 (宮崎県高千穂郷・椎葉山地域)

- 九州山地の恵まれた森林資源や森林空間を活用し、そこに息づく郷土食と、森林セラピー、暮らし・文化体験などをプログラム化した「ジアスツーリズム」を推進。
- ゲストハウスや集落ボランティアセンターを中心に、歩くプログラムである「フットパス」や、「焼畑&山暮らし塾」「夜神楽交流」「藁・竹細工交流」等の各種交流プログラムを体験でき、「景観・環境保護」が一体となった取組を実施。

【地域の食】



(神楽料理)

○地域で伝承される87の「神楽」の際に家庭で振る舞われる料理や、古来より継続される「焼畑」を活用した蕎麦料理等、山間地での暮らしで育まれた豊かな食文化。



(焼畑料理)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI H28(現在) H33
外国人旅行者 1,000人 3,000人
 (ゲストハウス、民泊利用のインバウンド)

【周遊ルート】 ~ジアス山里暮らしの知恵を世界と共有~

	朝・朝食	午前のプログラム		昼食	午後のプログラム			夕食
初日		宮崎空港	レンタカー等で移動 (90分)	諸塚村 どんご亭 (しいたけピュッフェ)	モザイク林・シイタケほだ場 (見学・収穫体験)	高千穂町 ・山腹用水路と棚田 (高千穂町・見学) ・天岩戸神社 (天孫降臨の神話・見学) ・高千穂峡 (高千穂町・散策)		神楽の館 (神楽鑑賞、御神楽料理、宿泊、交流)
2日目		国見が丘 (雲海・日の出見学)	椎葉民俗芸能博物館(見学)	仙人の棚田 (散策)	古民家 (焼畑・山里料理)	フットパス (五ヶ瀬町・里山散策)	宮崎茶房 (有機釜炒り茶釜炒り体験・テイasting)	農家民泊 (五ヶ瀬町・宿泊、交流)
3日目	農泊 (朝食)	森林セラピー (日之影町・散策)		セラピーピュッフェ	わら細工体験 (縁起物づくり)		移動 (90分)	熊本空港