

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

しもつかれ

素朴で懐かしい

生産量日本一

田舎の温かい味わい

とうがらし

【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

- ・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

歴史ロマンやレジャースポットを満喫



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

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



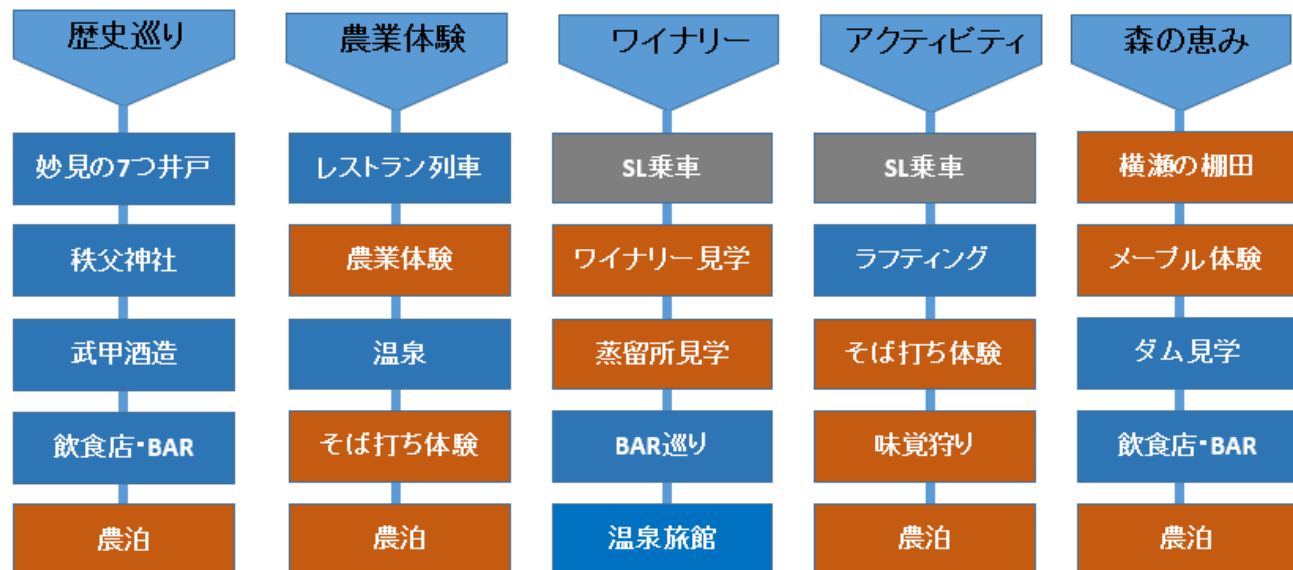
農泊



BAR



そば打ち体験



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】



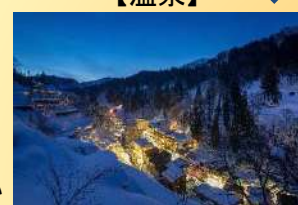
- ・ベルナティオ
- ・越後妻有雪花火
- ・雪まつり (市内各所)

【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～

春

1日目 海の宝さがし 海遊びの日
おかもめ体験 (田島)

2日目 のんびり 散策の日
枝垂れ桜 (妙持寺)

3日目 行事 おまつりの日
雲浜獅子 (小浜神社)

4日目 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)

夏

・朝の引き上げ漁 (初夏)
・海水浴 (夏)
・ササエの網外し
・シーカヤック

・神社仏閣めぐり
・柳田キャンドルナイト
・ひまわり/コスモス鑑賞
・エンゼルライン (展望台)
・花火/ホテル観望

秋

・底引き網上げと魚の選別体験
・養殖魚鑑賞体験
・漁場観察、海の生き物さがし

・秋の名勝・紅葉 (萬徳寺)
・冬の伝統 (徳心寺)

冬

・アマモ定植 (冬)

・放生祭 (八幡神社)
・お水送り (神宮寺)

・雪浜獅子 (小浜神社)

・若狭漆器の研ぎ出し体験 (著のふるさと館・食文化館)
・若狭の伝統工芸体験 (食文化館)

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】



身延山仏教エリア

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

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



富士山エリア

富士山周辺エリアでアクティビティを体験

温泉エリアにて日頃の疲れを癒やす体験



温泉エリア