

# 食かけるプロジェクト：多様な食体験の提供と輸出拡大の一体的な取組

- 海外での日本産農林水産物・食品の需要拡大のため、訪日外国人が食と芸術、歴史等を組み合わせた体験をし、日本の食への関心を高めるとともに、帰国後も日本の食を再体験できる環境の整備に取り組む「食かけるプロジェクト」を開始。
- 食×アート、食×歴史、食×スポーツなど食と異分野を掛け合わせた取組を全国から募集し、表彰する「食かけるプライズ」を実施し、大賞等14件を決定（令和元年10月11日）。表彰事例について、旅行商品サイトへの掲載や商品としての磨き上げ等を支援。

## <イメージ図>



# 食かけるプライズ2020：食かける大賞、食かける賞



## 【食かける大賞】

食×広島お好み焼き  
×オコノミケーション  
【OKOSTA】（広島県）

広島のスoulフードである広島お好み焼きを本格鉄板でインストラクターと一緒に調理する体験。ヴィーガン、ベジタリアン、ハラル、グルテンフリーなど、あらゆる食のニーズに対応している。



## 【食かける賞】

浅草 飴細工 アメシン  
飴細工体験教室  
【手塚工藝株式会社】（東京都）

江戸時代に庶民に広まった飴細工。丸い飴からハサミと指だけを使い動植物を作る飴細工は日本独自の文化。職人が作り方を丁寧に指導し、温かくやわらかい飴を切り、成型するという貴重な体験ができる。



## 【食かける賞】

日本初のミニ・ラーメン・ツアー  
【株式会社Finom】  
（東京都）

通常の1/4サイズのラーメンを食べ歩くミニ・ラーメン・ツアー。ツアーでは、ラーメンを食べるだけでなく、ラーメンの歴史や仕込みについて解説を聞くことができる。



## 【食かける賞】

13の酒蔵がひしめく  
蔵人になれるまち  
【株式会社 KURABITO STAY】  
（長野県）

創業より三百余年の酒蔵に滞在しながら、蔵内で実際に酒造りをする本格的な「蔵人」体験を行う。麴や発酵に関するセミナーも実施し、日本酒文化・食文化を深く学ぶことができる体験。



# 食かけるプライズ2020：食かける賞



## 【食かける賞】

山とともに生きる村で  
「凍み」の食に出会う  
【一般社団法人ちの観光まちづくり  
推進機構】（長野県）

長野県茅野市は雪が少ないものの、  
-15度にもなる「凍みる」土地。この  
地に伝わる「凍み」文化を古民家に  
宿泊し、寒天や凍み豆腐作りの見  
学や凍み食材を使った郷土料理を  
地元のおばあちゃんと作り食べる体験。



## 【食かける賞】

日本茶×富士山  
×あなただけのブレンド  
【富士山まる茂茶園株式会社】  
（静岡県）

富士山と太平洋を望む「富士の茶の  
間」で行う合組体験。合組という伝  
統的なブレンド技術を駆使して、茶  
師がゲストの好みを聞きながら様々  
なお茶とハーブやスパイスを組み合わ  
せた世界に一つだけのお茶を作る。



## 【食かける賞】

コロナに負けるな！食×海女文化を  
世界へ！  
【海女小屋はちまんかまど】  
（三重県）

野趣あふれる海女小屋で、海女が  
獲った鮑やサザエ等の貝類やヒジキ  
等の海藻を味わい、現役海女の海  
女漁や生活についての語りを聞き、  
地元の相差音頭を一緒に踊るなど  
海女文化に触れる体験。



## 【食かける賞】

漁村で鯛になる鯛験@三重県南伊  
勢阿曾浦  
【有限会社友栄水産】（三重県）

ゲストハウスを拠点に漁村体験を実  
施。鯛養殖場にダイブし、海中から  
鯛の回遊を見る「鯛になる鯛験」や  
鯛1尾をしめるところから行う「捌き  
体験」など日本の漁村と魚食文化を  
まるごと楽しめる。





# 食かけるプライズ2020：食かける賞



## 【食かける賞】

食×地域支援型農業 茶畑オーナーになろう

【京都おぶぶ茶苑合同会社】  
(京都府)

月額制で茶畑一坪のオーナーになるサブスクリプション型の食体験。年4回合計24種類以上のお茶が各お茶の解説動画付きで自宅に届く。来日の際はお茶尽くし弁当、日本茶の飲み比べ、茶畑散策も楽しめる。



## 【食かける賞】

かまくらで但馬牛食べ比べ61部位BBQ

【株式会社むらおか振興公社】  
(兵庫県)

兵庫県北部の但馬地域で約1,200年も前から大切に育てられてきた但馬牛。この黒毛和牛のルーツである但馬牛をかまくらの中で食べる特別な体験。牛の形の皿に並んだ61種類の部位を焼いて食べることができる。



## 【食かける賞】

長寿食と沖縄リカー、  
泡盛酒造所+熟成蔵

【Japanguide Junko】  
(沖縄県)

沖縄の食にまつわる3つの体験。長寿の素になる地元食材にこだわった料理の実食と泡盛酒造所で泡盛の説明を聞き、試飲を行う。さらに、泡盛熟成蔵として使用している鍾乳洞を見学し、沖縄の伝統や食文化を学ぶ。



# 食かけるプライズ2020：ネクストブレイク賞、審査委員賞



## 【ネクストブレイク賞】

世界のトップシェフ向け  
料理人プログラム  
【株式会社GEN Japan】  
(東京都)

料理人を対象とした調理技術に特化したプログラム。発酵食品や調味料の使い方、日本ならではの食材、魚の目利きや保存技術、精進料理に欠かせない調理法など網羅的に学び、理解を深める体験。



## 【ネクストブレイク賞】

和船ツアー×岐阜長良川の恵み  
×イタリアン  
【鵜飼屋の未来協議会】  
(岐阜県)

世界農業遺産に認定されている「清流長良川の鮎」。長良川の和船エコツアーで伝統用具を使った操船体験や伝統漁法の実演など特別な川時間を体験した後は、長良川の食材を使ったフルコースを味わう。



## 【ネクストブレイク賞】

食×山間部の暮らし文化  
・祝い事に山菜寿司  
【特定非営利活動法人日高わのわ会】(高知県)

高知県の郷土料理、田舎寿司。地域の食や文化をクイズ形式で学び、山菜やこんにゃく、ゆず酢でしめた鮎などのお寿司を一緒に作って味わう体験。村のかあちゃんが作ったトマト味噌の味噌汁は新しい日本の味。



## 【審査委員賞】

食×家庭「リアルな食文化を東京で体験」  
【マユコズリトルキッチン】(東京都)

神宮から近いMayukoさんの自宅で家庭料理を作り、日本のリアルな食文化を体験。鰹節を削って出汁を取り、食器は家庭らしさを体験してもらうため厳選するなど日本への理解を深める工夫をしている。



# 食かけるプライズ2019：食かける大賞、食かける賞



## 【食かける大賞】

雪国体験×信州の食！  
「レストランかまくら村」  
【一般社団法人信州いいやま観光局】  
（長野県）

長野県飯山市は日本でも有数の豪雪地。地元の人が作り上げる大きな「かまくら」の中で、伝統野菜の里いもなど地元野菜やきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。



## 【食かける賞】

食×本場のきりたんぽづくり  
×ほっこり農泊  
【一般社団法人秋田犬ツーリズム】  
（秋田県）

秋田県大館市の農家民宿で農家のお母さんと一緒に比内地鶏スープが絶品のきりたんぽ鍋を作ったり、農作業を手伝ったり、温もり溢れる時間を提供する体験。



## 【食かける賞】

食×料理のTSUKIJI COOKING  
【株式会社シェアプロ】  
（東京都）

築地場外市場にある訪日外国人向け料理教室。築地場外市場ツアーで最高品質の食材を選び料理を作る体験。MICE・団体・企業・個人、ミシュランスターシェフクラス向けなど多様なプログラムを展開。



## 【食かける賞】

茶食×茶畑観光  
（ティーツーリズム）  
【京都おぶぶ茶苑合同会社】  
（京都府）

人口約3,900人のお茶の街、京都府和束町。日本遺産にも選定された美しい茶畑や茶工場を訪れ、9種類の日本茶のテイastingを通じ、日本茶、お茶の製法、お茶文化を学ぶ体験。





# 食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞



## 【ネクストブレイク賞】

食×アウトドア  
【株式会社ディステーション十勝】  
(北海道)

−20度の極寒の中、日高山脈や十勝平野からなる大自然を感じながらテントでグランピングディナー。地元食材を使用したBBQやアウトドア料理の他、コース料理も選ぶことができる。



## 【ネクストブレイク賞】

「食×精神文化」  
山伏が伝えた精進料理  
【株式会社出羽庄内地域デザイン】  
(山形県)

修験道の聖地、出羽三山。羽黒山杉並木参道を白装束で山伏と登拝し、自然崇拝を基本とする日本の精神文化を体感、山で生き残るための山伏の知恵が生んだ精進料理を味わう体験。



## 【ネクストブレイク賞】

地酒海中貯蔵と  
貯蔵酒引き上げの旅  
【株式会社男山本店】  
(宮城県)

酒蔵を見学した後、牡蠣養殖の漁船に乗船し、気仙沼の海に眠る地酒の引き上げ・貯蔵作業を見学。体験では地元の漁師との交流や気仙沼の「うんめえもん」が詰まった食事を提供。



## 【ネクストブレイク賞】

食×キノコハンティング &  
クッキングクラス  
【松之山温泉合同会社まんま】  
(新潟県)

採って作って食べるキノコハンティング & クッキングクラス。地元のキノコ名人の案内で山に入り、天然キノコを採り、収穫後は古民家で調理方法を学び雪国生活や食文化に触れながら囲炉裏を囲んで食す体験。



# 食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞



## 【ネクストブレイク賞】

金沢の台所「おみちよ」で  
食文化体験  
【株式会社こはく】  
(石川県)

金沢の台所「近江町市場（通称おみちよ）」で市場の職人と料理研究家がローカルの食文化を案内する体験。魚の捌き方、加賀野菜のおいしい食べ方を学び、一汁三菜を一緒に調理し、食する体験。



## 【ネクストブレイク賞】

食事×デザート×体験  
抹茶組合せプラン  
【一般社団法人西尾市観光協会】  
(愛知県)

日本有数の抹茶の産地「西尾市」で抹茶を使った食事やデザートを食べ、石臼をひいて抹茶を作り、点てて飲む体験。新茶の季節は、茶摘み体験や茶摘み娘の衣装で写真撮影をすることができる。



## 【ネクストブレイク賞】

農家民宿で食旅  
「松阪牛すき焼き体験」  
【大紀町地域活性化協議会】  
(三重県)

一日一組限定の農林漁業体験民宿に宿泊し、すき焼きで使う野菜や椎茸の収穫、山からわき出る湧水を使用してかまどでご飯作りと肥育地域ならではの松阪牛のすき焼きを気軽に満喫できる贅沢な体験。



## 【ネクストブレイク賞】

讃岐うどん×古民家×ローカル旅！  
UDON HOUSE  
(香川県)

うどん発祥の地といわれる香川県。うどんの歴史や文化、原材料や出汁のうま味について学び、うどんを作り、うどんを寝かせている間は、農家で野菜の収穫体験。うどんと地域の人に触れるプログラム。





# 食かけるプライズ2019 : ネクストブレイク賞



## 【ネクストブレイク賞】

世界も注目の地元葡萄100%の  
ワイン醸造  
【一般財団法人つの未来まちづくり  
推進機構】（宮崎県）

100%地元産の生食用葡萄を使用  
したワインの葡萄栽培から醸造までを  
生産者や醸造家から学び、太平洋  
を見渡すワイナリーで地元産野菜・果  
物、宮崎牛や海産物等々で創作す  
る料理とのペアリングを楽しむ体験。



## 【ネクストブレイク賞】

鰹節生産地にて五感で味わう  
「おだし」体験  
【中原水産株式会社】  
（鹿児島県）

日本食文化に欠かせない鰹節。鰹  
節生産量日本一の枕崎市で、鰹  
節工場見学、出汁のひき方講座、  
地元の出汁グルメを食し、産地でし  
か味わえない生産者のこだわりと景  
色や香りを五感でフルに味わう体験。

