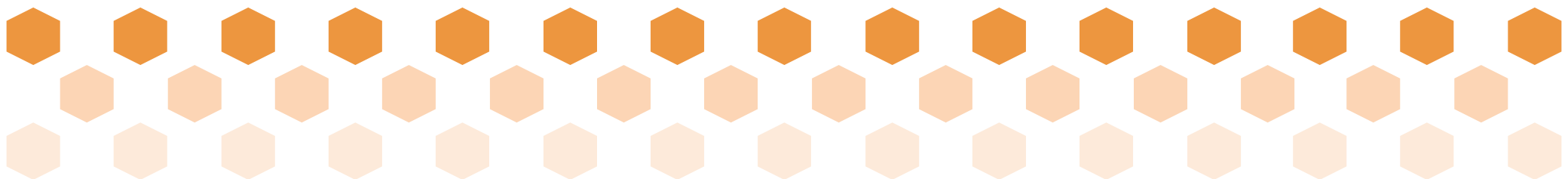


「食・駆けるプロジェクト」について



2018年11月

農林水産省
食料産業局 食文化・市場開拓課

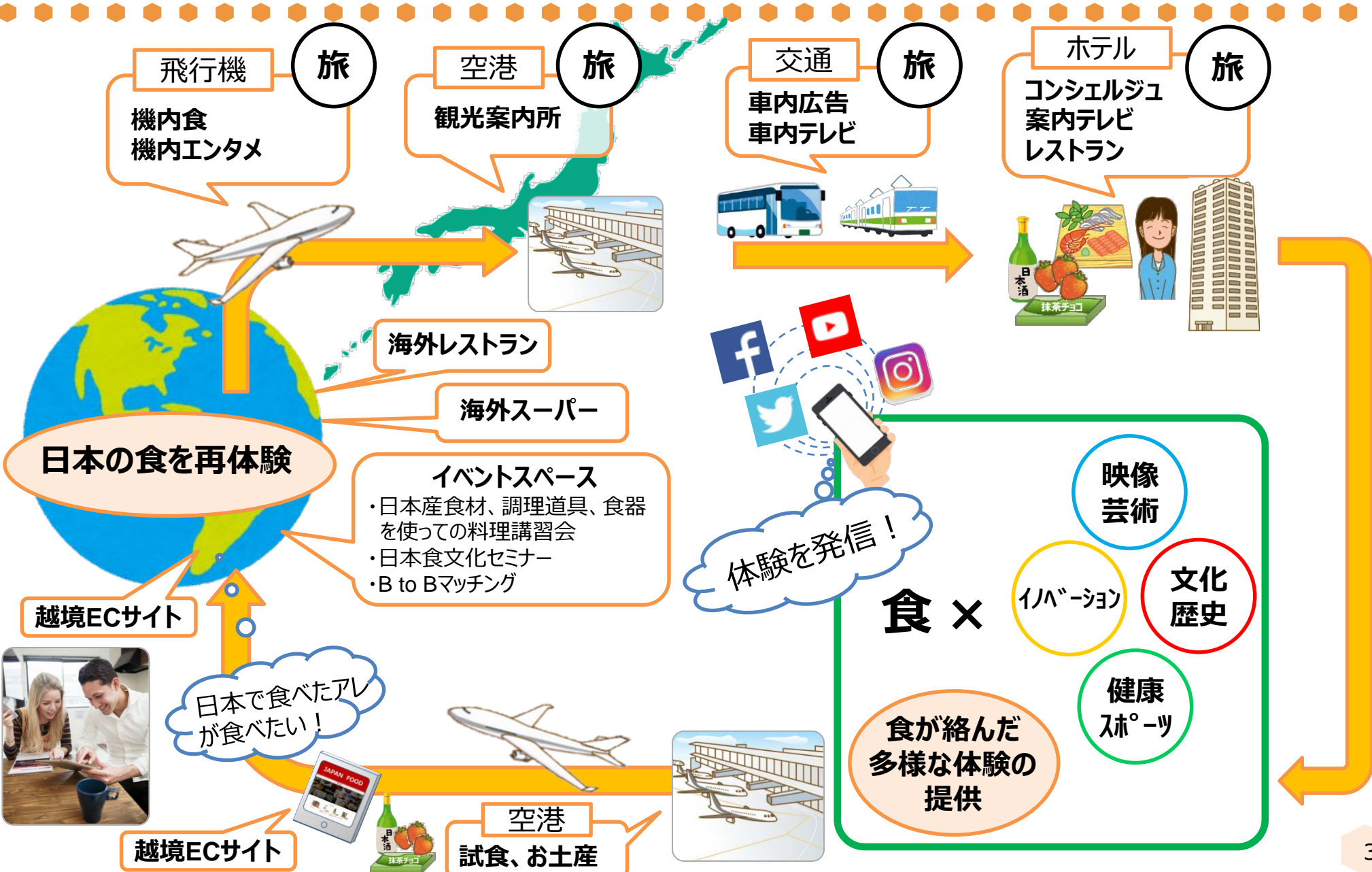
食・駆けるプロジェクト：目的

1. 訪日外国人の目線に立った、食が絡んだ多様な体験の提供や新たな価値を創造・発信するための枠組みを構築する。
2. 具体的には、
 - 外国人が訪日時に「旅」、「映像/芸術」、「文化/歴史」といった**食以外の様々な分野と「食」を組み合わせた体験**をすることにより、**訪日外国人の益々の増加**及び**地域における新たな価値の創造**
 - **帰国した訪日外国人が日本での食の体験を再度味わえるよう、海外スーパー・レストランや越境ECサイトでの取扱い及びイベント機会を通じた日本産食材・食文化の発信**に取り組む。
3. これにより、日本産農林水産物・食品が海外で一層消費される環境整備を進め、我が国食品産業等による輸出及び海外投資の促進を目指す。
(すなわち、我が国食品産業等及びその原料供給源である農山漁村の販路の拡大につながるもの。)

基本コンセプト

食・駆ける	<ul style="list-style-type: none"> ・インバウンドの滞在中の多様な体験に「食」を組み込ませる ・世界中で日本の食材が手に入るようにする（輸出促進） ⇒日本の食の発信を加速
食× <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・食と別の分野（たとえば旅、映像、歴史）を融合させることにより新しい発信手法や日本ならではの価値創造を誘発する

食・駆けるプロジェクトのサイクル (イメージ)



食・駆けるプロジェクト：準備委員会

1. 準備委員会の立ち上げ

訪日外国人の日本への関心事項や、各地域における「食×□」の先進事例、国内や訪日外国人への効果的な情報周知方法等に詳しい専門家を委員とする準備委員会において、本プロジェクトの具体的な進め方について議論。

2. 準備委員会での検討議題

国内向け

- (1) 全国各地からの「食×□」の先進事例の収集方法
- (2) 収集した先進事例についての分析と今後の活かし方の検討
- (3) 収集した先進事例の中で特に訪日外国人に魅力的なものの選定（選定基準）
- (4) 先進事例の周知方法の検討

海外向け

- (1) 応募された先進事例の訪日外国人への周知方法及び体験した訪日外国人による「食×□」の更なる情報発信の方策について検討
- (2) 帰国した訪日外国人の「再体験」の促進に向け、海外における日本産食材・食文化の取扱いの拡大、再体験可能な「食」の情報提供

食 × □ の例

食 × 映像／芸術

【食×芸術】 大地の芸術・越後妻有アートトリエンナーレ（国の名勝天然記念物「清津峡溪谷トンネル」を改修した新作アートや棚田など越後妻有（新潟県）を横断散策。ミシュラン星付きレストランのシェフ監修スペシャルランチ付き）

食 × 旅

【食×飛行機】 機内食で、日本酒、日本茶、郷土料理、カップラーメン、カップうどん、おかき等
 【食×空港】 観光案内所で試食・試飲。産地の観光情報も入手
 【食×ホテル】 都内のホテルで、全国の郷土料理食材・メニューの朝食

食 × 文化／歴史

【食×村上海賊】 日本遺産の村上海賊（愛媛県今治市）になりきって、海賊が住んだ城跡で歴史を学び、無人島体験で自然とも触れ合い
 【食×縄文レストラン】 日本遺産の火焰型土器（新潟県十日町市）を素材に、縄文土器調理体験と縄文時代の食材を使ったフルコースを笹山遺跡で体験

食 × イノベーション

【食×VR】 自国で、VRで高級懐石料理店を体験して来日。そのお店（又はデパ地下弁当）で本物の味を堪能

食 × 健康／スポーツ

【食×サイクリング】 かすみがうら市の魅力の一つフルーツ関連施設を探訪し自然を満喫しながら、果物狩り、果樹園内での飲食、スイーツ料理教室を体験