

近畿農政局

デジタル消費者の部屋

◆テーマ

SAVOR JAPAN

(農泊 食文化海外発信地域)



◆展示期間

令和5年9月4日(月)～9月14日(木)

◆展示場所

東山区役所 1階展示ホール



(R5.9.4～9.14 展示データの一部です)

SAVOR JAPANとは

日本各地には、地域特有の郷土料理があります。

SAVOR JAPANでは、地域ならではの食を中心とした、日本の魅力的な農山漁村をご紹介します。

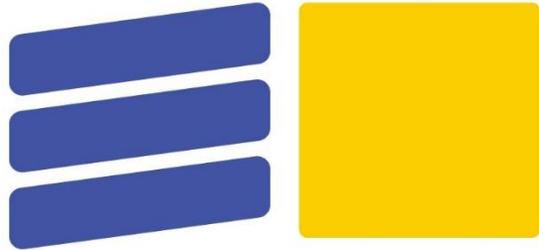
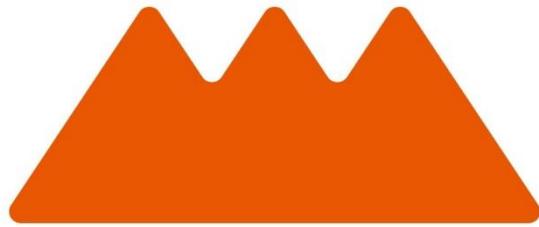
SAVOR JAPAN地域はいずれも厳正な審査により農林水産大臣が認定しており、2023年時点で40地域が認定されています。

SAVOR JAPAN認定により、地域のブランド力を高めることで、訪日外国人を中心に、日本の食・食文化体験を通じた農山漁村への交流人口の増大を図るとともに、農山漁村の活性化や地域産品の輸出促進による所得向上を目指しています。

皆様のご来訪をお待ちしています。

また、SAVOR JAPANウェブサイトでは、各認定地域の様々な魅力や地域までのアクセス方法、SAVOR JAPANの取組をご紹介しますので、ぜひウェブサイトもご覧ください。

(SAVOR JAPAN推進協議会：<https://savorjp.info/>)



SAVOR JAPAN®
Explore Regional Flavors

SAVOR JAPAN 認定地域



京都府北部地域

京都府



農業地帯と青い海が広がる京丹後市

「海の京都・食の源流」

～海・里・山に育まれた食の王国～

京都府北部の「海の京都」地域は、古来より大陸文化の玄関口であり、多くの食材や人材を京都へ供給してきました。また、食をつかさどる豊受大神のふるさととして、稲作発祥の地など食の源流にまつわる多くの神話や伝説が伝承されています。今もお、海・里・山に育まれた豊富で多様な食材と食文化が人々の暮らしに受け継がれています。

Kansai International → ● KYOTO

地域の食

丹後ばらずし

鯖のおぼろを散らす「丹後ばらずし」は、祭りなどハレの日に振舞われます。「まつぶた」と呼ばれる浅い木箱に寿司を敷きつめ、木べらで切り分け、親戚や家族で食べる独特のスタイルの郷土料理です。



丹後ばらずし作り体験



鯖のおぼろを使うのが特徴的

地域の食

鯖や鰯を糠漬けにした郷土料理の「へしこ」が、昔から保存食として食されてきました。また「フリシャぶ」、「焼きがに」、「肉じゃが」などの発祥の地でもあります。豊富で多様な食材を使った「海の京都」だからこそ味わえる、四季折々の「食」の魅力があります。



郷土料理のへしこ



フリシャぶ

景観

日本三景の「天橋立」や「日本で最も美しい村」として認定されている「伊根の舟屋群」。さらには、「舞鶴赤れんが倉庫群」と和洋が融合した町並みが保存されている「ちりめん街道」など、自然と人々の暮らしが寄り添っているさまざまな景色・景観が楽しめます。



天橋立傘松公園のケーブルカーから眺める天橋立



伊根の舟屋群

体験



外国人にも人気のにぎり寿司体験



農業体験

郷土料理に触れる「丹後ばらずし作り体験」、新鮮な魚を食す「ピチピチ握りずし体験」など食文化を堪能できる体験が豊富。また、「漁師しか行けないスポット釣り」や「シーカヤック」などの海のアクティビティや、農業体験など海・里・山の魅力が満喫できる体験も充実しています。

国遊ルート

「海の京都」地域の伝統的でありながら、前衛的な酒造りに取り組む12の酒蔵やワイナリーを巡ってみたいかがでしようか。生産者と言葉を酌み交し、種々の地酒を楽しむ時間は、まさに「食の源流」を堪能できる旅となるでしょう。



個性豊かな地酒が揃う



酒蔵での蔵びらき

お問い合わせ

一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社(海の京都DMO)

URL : <http://uminokyoto.jp/>



森の京都地域

京都府



かやぶきの里の一言放水

京の歴史と文化が息づく食の宝庫！ 都とつながる食文化と匠の技との出会い

京の都の多彩で旺盛な食糧需要に応えるため、米、炭、京野菜、丹波栗、大納言小豆、鮎、肉など、この地の気候風土や土壌に育まれた豊かな産物を供給してきました。

京都各地で行われる祭りに紐づく豊かな食文化や歴史的ストーリーも魅力の一つです。

京料理や京菓子とのつながりも深く、

多様な食材を使った伝統料理を地域全体で磨き上げています。

Kansai International **KYOTO**

地域の食

かしわのすき焼き

地域の大切な祭事になくはない「かしわ(地鶏)のすき焼き」は、春は竹の子やうど、秋は松茸と九条ねぎや水菜など、森の京都で育った季節野菜と地鶏をたっぷり使った「ごちそう」です。昔は各家庭で鶏をたくさん飼っていたこともあり、客人を迎える「おもてなしの料理」として親しまれていました。



いろいろ豊かな京野菜



肉厚なかしわ(地鶏)のすき焼き

地域の食



素材な味を詰め込んだおこびる



秋を感じさせる粟おこわ

森の京都には魅力的な「食」が豊富に揃っています。中でも色とりどりの旬野菜を炊き合わせ、田植えの合間にいただく「おこびる」、大粒で甘みのある丹波くりと丹波大納言小豆を使った「栗おこわ」、一流の料理人が創意工夫を凝らし、虎杖や山椒、ぜんまいなどの山菜とともにいただく至高の「鮎料理」、丹波大納言小豆の粒あんを包んだ「とち餅」などが代表的です。

景観

「美山かやぶきの里」や「芦生の森」に象徴される「京都丹波高原国定公園」では日本の原風景を楽しめます。さらに雄大な雲海が見られる大江山とパワースポット「元伊勢三社」も有名です。京の奥座敷「湯の花温泉」で疲れを癒し、渓谷美を満喫しながら「森の京都」へ誘う「トロッコ列車・保津川下り」で自然を堪能することができます。



自然に溢れた芦生原生林



大江山の雄大な雲海

体験



外国人にも人気の手鞠寿司体験



保津川下りとトロッコ列車

英国王室の利用から(明治14年)始まったとされる保津川下りは、川とともに暮らしてきた歴史・文化を船頭のユーモアあふれる話を聞きながら楽しく学ぶことができます。さらに伝統的な武家屋敷「へき亭」での手鞠寿司体験や、北大路魯山人に賞賛された和知川の鮎を堪能できる「鮎ガーデン」での食体験など、地域の魅力を満喫できる様々なプログラムを楽しめます。

お問い合わせ

一般社団法人森の京都地域振興社(森の京都DMO)

URL : <http://morinokyoto.jp/>



京都山城地域

京都府



銘茶を育てた「茶源郷」

日本茶のふるさと お茶の京都

～ほんまもの緑茶を体感しよう～

宇治の地にお茶の栽培方法が中国から伝えられたのが、今から約800年前。
宇治の茶師や茶農家による独自の技術革新で、
日本独自の覆下栽培による「抹茶」、宇治製法による「煎茶」が生まれました。
この二つの技術を用いて最高級緑茶「玉露」が誕生、
宇治から全国に広まりました。

Kansai International → KYOTO

地域の食

宇治茶
—この地域が生み出した三茶種—

宇治では、三種類のお茶用に茶葉を栽培しています。宇治抹茶は碾茶を石臼で挽いた粉末で、香り豊かで苦みや渋みがなく旨味が勝るお茶です。宇治玉露は豊潤な香りとふくよかな旨みのある最高級のお茶です。宇治煎茶はさわやかな香りと上品な渋みのあるお茶で、三茶種の中ではもっとも多く飲まれています。



上品な渋みのある煎茶



旨味のある宇治の抹茶



お茶農家に代々伝わる茶じる



寒風にさらされ甘みの増す古老柿

地域の食

「茶じる」は、野菜と干物に番茶をかけたお茶漬けのようなものです。忙しい農作業の合間に、農家の人たちは、畑で食事をとってきました。極小の柿を干した「古老柿」。冬の訪れを告げる柿棚は、この地域の寒い季節の風物詩です。古老柿は、宇治の茶文化と深い関わりを持ち、茶葉子として人々に愛されてきました。

景観

一面に広がる茶畑、山裾の農家、茶工場や茶問屋街が一体となった景観は、宇治独特の気候風土により生み出され、宇治茶の歴史を織りなしてきました。宇治の景観は、日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」として文化的歴史的価値が伝えられています。煎茶の祖と呼ばれる隠元禪師が開いた萬福寺には、日本では珍しい中国緑色建築が見られます。



美しい石寺の茶畑



中国様伽藍建築の萬福寺

体験



石臼を回すと抹茶に



最高級の日本茶の宇治玉露

～茶摘み、テイスティング、石臼挽き、淹れ方まで、日本茶のすべてを体験できます。～
茶葉を取獲する茶摘み、様々な品種を試すテイスティング、日本茶の美味しい淹れ方など、日本茶のことなら何でも宇治で体験できます。農家民宿に泊まって、山一面の茶畑の散策や、石臼で抹茶を挽く体験もお楽しみください。

お問い合わせ

一般社団法人京都山城地域振興社(お茶の京都DMO)

URL : <http://ochanokyoto.jp/>



紀の川市

和歌山県



紀の川沿いに広がる桃源郷

農泊型365日フルーツを楽しめるまち

清流「紀の川」により育まれた肥沃な土壌と温暖な気候により、古くから果樹産地として発展を遂げた紀の川市。

「一年を通じてフルーツに出会えるまち」として、果樹農業の魅力、そこで息づく農業者の想い、そして世界に誇れるフルーツの価値を伝えることができる地域です。

Kansai International  KINOKAWA

地域の食

茶粥

清流「紀の川」とともに、地域の農業発展に寄与してきたのは、古くから農業者の食を支えてきた「茶粥」。茶の心地よい苦味と、米の味が調和した風味豊かな粥です。現在では「おかいさん」の愛称で親しまれており、紀州の食卓に根付いた郷土食として受け継がれています。



「おかいさん」とも呼ばれる茶粥

地域の食

観光農園や収穫体験などでは生果の美味しさを伝え、ジャムなどの加工品や寿司、パスタ、菓子などのフルーツを使ったオリジナル料理を提供しています。「食育のまち・フルーツのまち」として、フルーツの魅力を発信していくイベントなども開催しています。



フルーツ寿司



フルーツパスタ

景観

かおり風景100選にも選ばれた紀の川沿いに広がる「桃源郷」。桃色の霞とほのかに甘い香りで周囲を包み込み、訪れる人を魅了しています。また、「粉河寺」の石組みの庭園は、日本庭園の中でも先例のない様式で、目を引きまします。



粉河寺の石組みの庭園



桃源郷

体験

一年を通じてその時の旬の農産物を摘み取る「収穫体験」、西日本最大のフライトエリアとしての「パラグライダー体験」や紀の川での「カヌー体験」、フルーツを使ったジャムなどの調理体験など、多種多様な体験メニューが揃っています。



ジャム加工体験



パラグライダー体験

国遊ルート

大阪・和歌山城・高野山・南紀白浜など既存の観光スポットと、関西国際空港からのイン・アウトの間に紀の川市に立ち寄ってください。フルーツの摘み取り体験や郷土料理を味わうことで、日本の農業の魅力を肌で感じることができるでしょう。



柿収穫体験



桃収穫体験

お問い合わせ

一般社団法人紀の川フルーツ観光局

URL : <https://kinokawa-dmo.com/>



近畿農政局「消費者の部屋」

SAVOR JAPAN

(農泊 食文化海外発信地域)



農林水産省では、地域の食と、それを支える農林水産業、伝統文化の魅力で訪日外国人を中心に観光客の誘致を図る地域での取組を「SAVOR JAPAN(セイバージャパン:農泊 食文化海外発信地域)」ブランドとして認定し、その魅力を世界に向けて情報発信しています。

今回の「消費者の部屋」展示では、近畿地方を中心に令和4年までに認定された地域とその地域の食・食文化、取組の内容について、パネル等の展示によりご紹介します。

期間：令和5年**9月4日(月) ~ 14日(木) 9時 ~ 17時**
(土・日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。)

場所：東山区役所 1階 展示ホール
京都市東山区清水5-130-6
京阪「清水五条」駅下車 徒歩約10分
市バス「清水道」下車 南へ徒歩すぐ



【お問合せ先】

近畿農政局
消費・安全部 消費生活課
担当：前田、田中、高磯 TEL075-414-9771

経営・事業支援部 食品企業課
担当：森、勝田、福本 TEL075-414-9024



農林水産省
近畿農政局

出典：SAVOR JAPAN (<https://savorip.info/ja/>)

