



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6年9月2日(月)
から 9月11日(水)

展示場所: 東山区役所
1階「展示ホール」

(R6.9.2～9.11展示データ)

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。

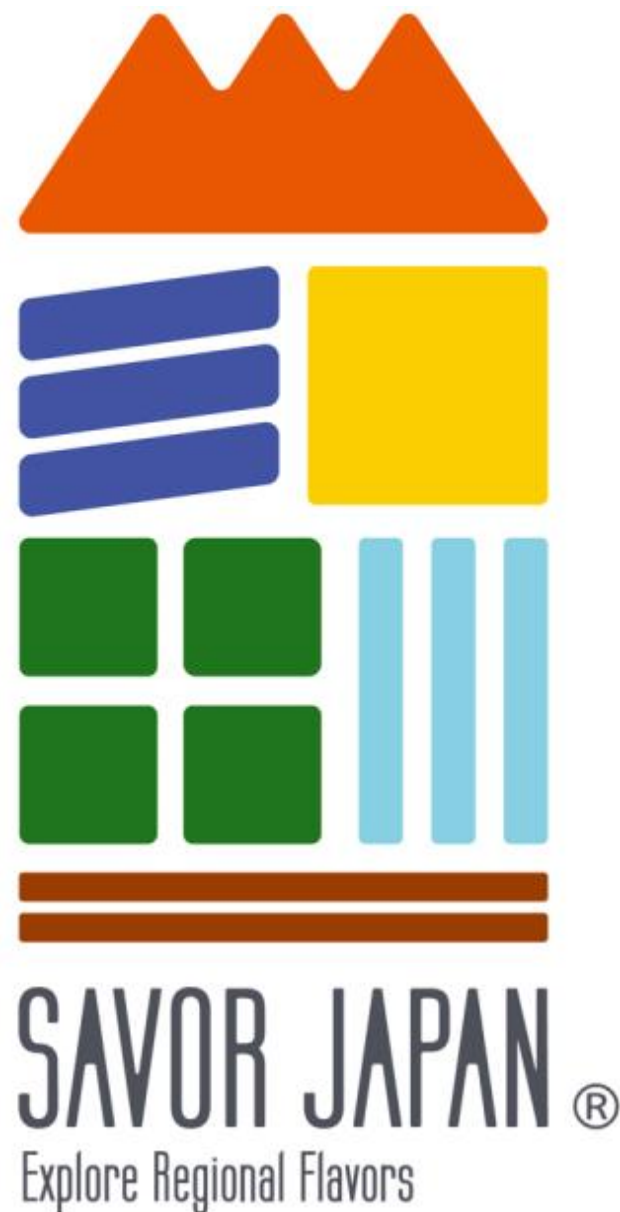
SAVOR JAPAN地域はいずれも厳正な審査により農林水産大臣が認定しており、
2024年時点で41地域が認定されています。

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 認定地域



① 網走市
北海道



② 十勝地域
北海道



③ 十和田市
青森県



④ 一関市・平泉町
岩手県



⑤ 石巻地域
宮城県



⑥ 大館地域
秋田県



⑦ 鶴岡市
山形県



⑧ 会津若松市
福島県



⑨ 大田原市
栃木県



⑩ 秩父地域
埼玉県



⑪ 十日町市
新潟県



⑫ 小松市
石川県



⑬ 小浜市
福井県



⑭ 小諸市
長野県



⑮ 伊那市
長野県



⑯ 佐久地域
長野県



⑰ 白馬村
長野県



⑱ 山ノ内町
長野県



⑲ 下呂市馬瀬地域
岐阜県



⑳ 富士山麓・伊豆半島地域
静岡県



㉑ 浜松・浜名湖地域
静岡県



㉒ 大井川地域
静岡県



㉓ 田原市
愛知県



㉔ 南知多町
愛知県



㉕ 大紀町
三重県



㉖ 京都府北部地域
京都府



㉗ 森の京都地域
京都府



㉘ 京都山城地域
京都府



㉙ 紀の川市
和歌山県



㉚ 益田市
島根県



㉛ 津山市
岡山県



㉜ 呉市音戸地域
広島県



㉝ 尾道市
広島県



㉞ にし阿波地域
徳島県



㉟ さぬき地域
香川県



㊱ 八幡浜市
愛媛県



㊲ 八女市
福岡県



㊳ 島原半島地域
長崎県



㊴ 阿蘇市
熊本県



㊵ 国東半島地域
大分県



㊶ 高千穂郷・椎葉山地域
宮崎県

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の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。今もなお、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。



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詰め、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



郷土料理のへしこ



ブリしゃぶ

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「ブリしゃぶ」、「焼きたに」、「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。

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、「舞鶴赤レンガ倉庫群」、和と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「ビチビチ掘りずし体験」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。

周遊ルート

「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てはいかがでしょうか。生産者と言葉を酌み交わし、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



かやぶきの里の一斉放水

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



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。



いろいろな京野菜



肉厚なかしわ(地鶏)のすき焼き

地域の食

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。



素朴な味を詰め込んだおこびる



秋を感じさせる栗おこわ

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、溪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://morinokyo.jp/>



京都山城地域

京都府



銘茶を育んできた「茶源郷」

日本茶のふるさと お茶の京都

～ほんまもの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。宇治抹茶は煎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

地域の食

「茶じる」は、野菜と干物に香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、茶葉子としても人々に愛されてきました。



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

景観

一面に広がる茶畑、市街の農家、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様式建築が見られます。



美しい石寺の茶畑



中国様式建築の萬福寺

体験

～茶摘み、テイステイング、石臼挽き、淹れ方まで、日本茶のすべてを体験できます。～
茶葉を収穫する茶摘み、様々な品種を試すテイステイング、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楽しみください。



石臼を回すと抹茶に



最高級の日本茶の宇治玉露

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



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



フルーツ寿司



フルーツパスタ

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。

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



桃ジャム加工体験



パラグライダー体験

一年を通じてその時の旬の農産物を摘み取れる「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。

周遊ルート

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。



桃収穫体験



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/>



関西 食の「わ」プログラム 認定のご紹介



近畿農政局では、団体、企業、個人が取り組む関西ならではの食や食文化を国内外に発信する活動について、「関西 食の「わ」プログラム」として認定する取組を本年4月から開始しました。

申請された活動を審査した結果、18の活動を「関西 食の「わ」プログラム」として認定しましたのでご紹介いたします。

引き続き「関西 食の「わ」プログラム」の募集を行っております。たくさんのご応募お待ちしております。

関西 食の「わ」プログラム認定
についてはこちら

プログラム認定一覧はこちらです。



関西 食の「わ」プログラム募集
についてはこちら

たくさんのご応募お待ちしております。

関西 食の「わ」プロジェクト
インスタグラムはこちら

フォロー＆いいね♡をお願いします。





関西 食の「わ」プログラム



越境ECで旅マエ・旅ナカ・旅アト消費をサポート

- 主催者名 : ZenGroup株式会社
- 活動期間 : 関西食の「わ」プログラム認定後
～ 令和 7年 10月 13日
- 開催場所 : オンライン上(ZenPlus内)



ZenPlus

プログラムの概要

ZenPlus内に、関西 食の「わ」プログラムの特集ページを英語で作成し、旅マエの訪日外国人に関西の食の魅力を伝え関西へ誘客。旅ナカで実際に訪れた訪日外国人にショップカードを渡し、旅アトでZenPlusにてリピート購入を狙います。

参加事業者は無償で特集ページに参画可能(条件あり常温で45日以上日持ちするもの)、売れた時に販売手数料10%が発生するのみです。

食や食文化の保護・継承のための工夫

実際に、来客した訪日外国人が関西で飲食したり、お土産で購入し帰国した際、また食べたい・飲みたいと考えた時にZenPlusで買うことができれば、関西の食文化の魅力が広がります。

また、事業者にはシンプルな仕組みで日本国外での売り上げも作り持続可能なビジネスに繋がります。



関西 食の「わ」プログラム



体験型食育イベント「近江米でおにぎり作り」

- 主催者名 : スーパーホテル滋賀・滋賀国道1号沿
- 活動期間 : 令和 5年 6月 10日 ~ 継続中
- 開催場所 : 【滋賀県 草津市】
スーパーホテル滋賀・滋賀国道1号沿
3Fパブリックスペース

プログラムの概要

- 世界農業遺産「琵琶湖システム」の講演
- 環境こだわり農産物である近江米「魚のゆりかご水田米」と「みずかがみ」を使用し、「おにぎり作り」を体験



食や食文化の保護・継承のための工夫

- 季節の近江野菜や湖魚等の紹介を行いながら、滋賀県で長年守られてきた、農林水産業の持続的なつながりの取り組み、世界農業遺産「琵琶湖システム」の存在と大切さを滋賀県内・外の人たちに伝えます。
- みんなが日頃、食べ親しんでいるお米「環境こだわり農法」で作られた近江米「魚のゆりかご水田米」と「みずかがみ」を使用し食べ比べを行います。食べ物に関わる人たちへの感謝の気持ちを伝えます。



関西 食の「わ」プログラム



日野の伝統料理を伝え継ぐ

- 主催者名 : 日野の伝統料理を継承する会
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 7年3月 31日
- 開催場所 : 【滋賀県 日野町】
近江日野商人ふるさと館「旧山中正吉邸」
日野公民館

プログラムの概要

- 近江日野商人ふるさと館「旧山中正吉邸」食体験レストラン
- 日野町で昔から食べ継がれてきた料理を、旧商人の邸宅で地域に残された漆器を使いお召し上がりいただきます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

地域への聞き取り調査からのメニューの掘り起こし、再発見にも取り組んでいます。また、地域の小学校からの依頼で授業の調理の講師をしたり、料理教室も開催しています。

食体験レストラン

手作りまごころのこもった、昔ながらのお料理を 本格的な日本庭園のある座敷で楽しめます。
(お料理の写真はイメージです。)



関西 食の「わ」プログラム



「たがの たべるを つなぐ」

- 主催者名 : YOBISHIプロジェクト
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 8年 3月 31日
- 開催場所 : 【滋賀県 多賀町】
胡宮神社 社務所／桃原庵・ごぼう畑
藤瀬 草の根ハウス(藤瀬公民館) など

プログラムの概要

- おくどさんで茹でる ちまき作りと野草観察
- イタドリ煮を継承しよう
- 伝統野菜 桃原ごぼうの種まきから収穫までと、郷土料理を味わう
- おくどさんで大豆を茹でて、多賀町内で作った糰と大豆で味噌を作ろう



よびしの食

食や食文化継承のための工夫

- 紙媒体「よびし通信」に郷土料理の作りやすいレシピを載せて随時発行
- SNSで情報発信 (Instagram・Facebookではイベントなど四季折々の情報発信・noteではレシピ・食の背景を詳しく記録発信)、YouTubeで記録動画発信
- ワークショップで昔ながらの方法(おくどさん・杵臼・紅鉢など使用)を体験。地元のお母さん方の協力を得てこの地ならではの文化を体感してもらっています。家庭でも簡単に出来る方法をミニレシピ本にして渡しています。



関西 食の「わ」プログラム



食と環境教育アドバイザー

〔原体験（農業体験）〕や食・環境学習に係る講師（依頼の毎に訪問）

- 主催者名 : 中尾 卓嗣
- 活動期間 : 1999年 ~ 継続中
- 開催場所 : ご依頼があればどこでも
お伺いします



プログラムの概要

日本の食文化である、自然のめぐみである食材への感謝、バランスのとれた食事、特に野菜をとることの大切さを解説

- 授業や講演活動（1300回以上）
- 地域における子育て支援（実施回数未掌握）
- 原体験活動の支援（実施回数未掌握）

幼保園、小中高大学生、保護者、教職員、医療関係者、消費者など多方面のクライアントに対する、食と環境教育活動（1999年度から継続して実施）

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 覚えるのではなく感じる投げかけを心がけています。
- 映像、画像、実物、クイズなどを組み入れています。



関西 食の「わ」プログラム



第64回西日本洋菓子コンテスト

- 主催者名 : (一社)兵庫県洋菓子協会 / (一社)大阪府洋菓子協会
京都府洋菓子協会 / 滋賀県洋菓子協会 / 奈良県洋菓子協会
和歌山県洋菓子協会
- 活動期間 : 令和 6年 6月 17日、令和 6年 6月 18日
- 開催場所 : 【大阪府 大阪市】
大阪ガスショールーム ハグミュージアム

プログラムの概要

洋菓子業界の発展と技術者の技術向上を図るため、昭和33年（1958年）より毎年開催している歴史のあるコンテストで、今年は第64回目となります。世界に羽ばたく洋菓子職人を生み出すべく、近畿2府4県の洋菓子協会が一体となり企画・運営しています。



コンテストの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

コンテストの種目を11部門設定。限られた条件の中で、洋菓子の技術者として備えておかねばならない技量と作業の速さを競い合う「実技部門」や芸術性完成度や感性・オリジナリティが評価の対象となる「工芸菓子部門」、味が審査される「味覚部門」等、多岐にわたって、これまで先人が培ってきた技能が継承されるよう配慮しています。



関西 食の「わ」プログラム



第六回おくどさんサミット/おくどさん未来衆会議/おくどさんの調査研究【出版・おくどさん（竈）巡り】/「第五回京都への恋文」京都の美食賞等

- 主催者名 : (一社) 京すずめ文化観光研究所
- 活動期間 : 令和 6 年 4 月 1 日 ~ 令和 7 年 3 月 31 日
- 開催場所 : 【京都府 京都市】
京すずめの事務所/おくどさんを有する屋敷
京都への恋文の集い

プログラムの概要

- 第六回おくどさんサミット開催
- おくどさん未来衆会議
- おくどさんの調査研究
- おくどさん御朱印帳めぐり
- 第五回京都への恋文（京都の美食賞）等



おくどさんサミットの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

京の食文化を陰で支えてきたおくどさんをご先祖様から受け継ぎ、太古から受け継がれた美味しいご飯の炊き方や頂き方について、「おくどさんサミット」で体感して頂いております。おくどさん未来衆会議で、世界に価値を上げたいと研修を重ねています。

また、米を原材料にしてジェラードをはじめ、米の奇想天外な活用している方々とも連携し、米の魅力、美味しさ、和食の素晴らしさを広報し、消費量を激増させたいと取り組んでいます



関西 食の「わ」プログラム



第4回 兵庫県地産地消 おいしい食材の宝庫再発見キャンペーン

- 主催者名 : キリンビバレッジ株式会社 近畿圏統括本部
共催:兵庫県・ひょうごの美味し風土拡大協議会
- 活動期間 : 令和 6 年 5 月 20 日 ~ 令和 6 年 7 月 7 日

プログラムの概要

兵庫県・ひょうごの美味し風土拡大協議会との共催にて、全国農業協同組合連合会 兵庫県本部（JA 全農兵庫）及び兵庫県漁業協同組合連合会の協力のもと実施する、兵庫県の地産地消のおいしい食材が当たるキャンペーン。兵庫県のスーパーマーケット、キリンビバレッジの自動販売機を中心にJA直売所や道の駅、近畿2府4県で展開します。



食や食文化の保護・継承のための工夫

- 景品としてJA全農兵庫直営レストランである神戸プレジール本店のペアランチ券が当たる「地産地消コース」や、兵庫県の農畜水産物やこれらを原材料とした加工食品が当たる「兵庫県認証食品コース」、家族で水産学習や農作物の収穫体験ができる「海体験コース」・「陸体験コース」など地産地消を応援する多彩な賞品を用意しています。
- 兵庫県が抱える第一次産業に従事する生産者の高齢化や担い手の減少などの社会課題に対応し、本キャンペーンを通じて、兵庫県認証食品の PR、農業や水産に触れ合う機会の提供など、県産食品の消費拡大や農業・漁業への興味関心を高め、兵庫県の農林水産業の活性化に貢献することを目指しています。



関西 食の「わ」プログラム



和歌山県産を使って料理を作る。

- 主催者名 : 和歌山市立 日進中学校
- 活動期間 : 令和6年 7月 19日 ~
- 開催場所 : 【和歌山県 和歌山市】
和歌山市立 日進中学校

プログラムの概要

夏休みに和歌山県で生産されている農産物を使って料理を作ります。その後、和歌山県の郷土料理について調べ学習するなどの学習に取り組む予定です。地域に伝わる郷土料理がなぜ作られてきたのか歴史的背景や地理的な特徴を調べ学びを深めて未来に受け継いでいくことを目的としています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 地域の郷土料理について調べまとめます。
- 生産者はどのような気持で生産しているのか質疑応答の時間を設定します。



中学生が作成したレポート



関西 食の「わ」プログラム



「松花堂弁当」等の食の体験の提供

- 主催者名 : 京都吉兆 松花堂店
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 7年 10月 13日
- 開催場所 : 【京都府 八幡市】
京都吉兆 松花堂店

プログラムの概要

- 松花堂弁当をゆかりの地で提供
- 行事や季節に合わせた特別弁当の販売
- 料亭直送料理の販売
- こどもの日の「粽作り」「餅つき体験」実施

食や食文化の保護・継承のための工夫

- HPやSNS、メディアを通じた情報発信
- オンラインストアの設置
- 体験イベントの実施



松花堂弁当



関西 食の「わ」プログラム



日本最古の茶畑1200年続く丹波篠山茶のヒミツ旅

- 主催者名 : 丹波篠山茶生産組合
- 活動期間 : 令和 3年 3月 1日 ~ 令和 8年 2月 29日
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】
丹波ささやま農業協同組合 味間製茶工場

プログラムの概要

- 丹波篠山でのお茶の歴史
- 生産農家による茶畑ガイド
- 製茶工場見学
- 丹波篠山茶の飲み比べ、美味しいお茶の淹れ方講座



丹波茶畑

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 嗜好品の多様化により、日本茶を急須で味わう文化が衰退している。
- お茶農家の高齢化、後継者不足、放棄地の増加。
- お茶の需要が低下し、採算が取れなくなっている。
- 日本茶（煎茶）の魅力を再認識していただくことで、喫茶文化を保護、継承する。



関西 食の「わ」プログラム



日本農業遺産「丹波の黒豆」 生産農家のファームツアー

- 主催者名 : B・B・LINK株式会社
- 活動期間 : 令和 3年 3月 1日 ~ 令和 8年 2月 29日
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】
丹波たぶち農場

プログラムの概要

- 丹波篠山黒大豆栽培を継承する若手農家による説明（日本農業遺産や丹波篠山黒大豆の歴史）
- 農場の見学（日本農業遺産に認定された栽培システム）
- 収穫から出荷までの工程を見学
- [7・8・9月限定]新しい特産品「デカンショ豆」を試食



ファームツアーの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

丹波の食材は昔から朝廷や幕府への献上品として、質の高い農作物が育つよう受け継がれている技術があります。その代表が「丹波の黒豆」で、日本農業遺産にも認定されています。

この体験では「丹波の農作物がブランド品である理由」「黒大豆の伝統継承栽培について」「畑から食卓に届くまで」などを丹波篠山黒大豆栽培の継承する若手農家のご案内することで食の大切さを実感することができます。



関西 食の「わ」プログラム



ぼたん鍋発祥の地、丹波篠山市で獣害と向き合う

- 主催者名 : (一社) 丹波篠山市観光協会
- 活動期間 : 令和 2 年 4 月 1 日 ~ 令和 8 年 2 月 29 日
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】
(一社) 丹波篠山市観光協会

プログラムの概要

- 「ぼたん鍋」は明治時代におもてなし料理として誕生。その歴史を語る
- 猪肉を食べることは獣害対策にもつながる話（獣害により耕作放棄地が拡大している）。
- 文化庁認定100年フード「ぼたん鍋」を食べよう



ぼたん鍋

食や食文化の保護・継承のための工夫

ぼたん鍋は丹波篠山市が発祥であり、文化庁100年フードにも認定されています。ぼたん鍋がなぜ丹波篠山で誕生したのかという歴史を知るとともに、「食べる」ことが「美しい農村を守る」「獣害対策」にもつながっていることを学びます。

山・里・森のつながりを食を通して体感していただきます。



関西 食の「わ」プログラム



滋賀県の食材を使ったお土産の開発・販売

- 主催者名 : 立命館大学 食マネジメント学部
学生団体「ぎゅっと滋賀」
- 活動期間 : 令和 6 年 1 月 1 日 ~ 令和 7 年 3 月 31 日
- 開催場所 : 【滋賀県 草津市】
立命館大学

プログラムの概要

昨年開催した「第三回滋賀ぎゅっとおみやげコンテスト」の優秀作品を参考にしたお土産の商品企画を行い、12月に新商品として発売します。

食や食文化の保護・継承のための工夫

県産の農作物を使用したお土産を販売することを通して、全国の人に滋賀県の魅力を発信します。学生自ら店頭販売を行うことで、地域の人に県産食材を知ってもらう機会を創出します。



第三回滋賀ぎゅっとおみやげコンテストの様子



関西 食の「わ」プログラム



茶 畑 カ フ ェ

- 主催者名 : 1738やんたん里づくり会
- 活動期間 : 令和 元年 5月 1日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【京都府 宇治田原町】
宗円交遊庵やんたん

プログラムの概要

- 日本緑茶発祥の地とされる湯屋谷地域の「大福谷」で茶摘み体験。
- 茶畑に囲まれながら特製お弁当と新茶を味わってもらい、和みのひと時を過ごしていただく。
- 新芽の天ぷら・茶飯のお握り弁当と100年フードに認定された茶汁を召し上がっていただく。
- 毎年5月～6月中旬まで行っている。



茶 汁



茶畑カフェの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

茶汁は元々、野良仕事、茶畑作業の時に、茶畑で簡単に食べられるお味噌汁で、今も、この地で親しまれている郷土料理です。飲食部会をはじめ、皆でミーティングを重ね現代風にアレンジしています。

100年以上愛され続けている茶汁を、茶摘み体験を通して知っていただき、たくさんの方に継承する活動です。



関西 食の「わ」プログラム



- ❖ 紀州金山寺みそ・金山寺みそ／径山寺みその出前授業
- ❖ 金山寺みそ／径山寺みその紹介と販売（予定）

- 主催者名 : 紀州味噌工業協同組合
- 活動期間 : 令和 6年 7月 1日 ~令和 7年 3月 31日
- 開催場所 : 【出前授業】数か所の小中学校（未定）
【紹介と販売】万博会場内EXP0メッセ

プログラムの概要

- 小学校・中学校で、出前授業
実際に「金山寺みそ」を仕込む或は試食しながら、動画やブックレット・パンフレットを用いて「金山寺みそ」の歩み・作り方・食べ方などを伝えながら授業を行います。
- 金山寺みそ／径山寺みその紹介と販売（予定）
万博会場内 EXP0メッセで金山寺みそ／径山寺みその紹介と販売を予定しています。



食や食文化の保護・継承のための工夫

- 出前授業で、昨年の文化庁食文化ストーリー事業実施による成果を今後も伝えていきます。
- 万博会場内 EXP0メッセでは、内外の来場者に金山寺みその魅力を動画（英語スーパー入り）などで紹介しながら販売していきます。



関西 食の「わ」プログラム



高野豆腐を国外へ広める活動

- 主催者名 : 旭松食品株式会社 (本社: 大阪市、本店: 長野県飯田市)
- 活動期間 : 令和 6年 5月 11日 ~ 継続中
- 開催場所 : 日本銘産品アンテナショップ GOËN (ごえん)

プログラムの概要

フランス初進出となる日本の銘産品を厳選して取り揃えたアンテナショップ、GOËN (ごえん) で高野豆腐を販売しています。

高野豆腐が持つ健康機能性を世界中の方々の願いである健康寿命の役に立ていただくために、オランダ・ワグeningen大学と共同研究などグローバルな活動を進めています。関西では親しみのある高野豆腐を含め、自社の大豆製品を国内外、世代を問わず広く多角的にプロモーション活動を行っています。高野豆腐やだしといった日本の食文化の発信、交流拠点の一つとするため参画します。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 【出品】TOPUROベジタブルブロス/新あさひ豆腐うす切り49.5g/新あさひ粉豆腐140g
- 今回出品の高野豆腐はグローバルGAP認証を受けた契約栽培農場で栽培され、EUの基準である遺伝子組み換え混入率0.9%未満が保証された大豆を使用し、*FSSC22000の認定を受けた工場で生産。高野豆腐の機能性・価値を多くの人に伝えていきます。

*「FSSC22000」とは、Food Safety Certification(食品安全認証)の略称であり、安全な食品を確保するための国際的な規格です。

- 【英訳動画】自社youtube公式アカウントに英訳ナレーション会社PR等動画を掲載



関西 食の「わ」プログラム



和 ランチ サ ロ ン

- 主催者名 : はなみずきYuu 中塚 由子
- 活動期間 : 平成 26年ごろから ~ 継続中
- 開催場所 : 【大阪府 泉大津市】
泉大津市地域子育て支援センター
泉大津市あすとホール



プログラムの概要

- 日本での和食離れが進む中、日本の伝統食であるみそ汁を昆布やカツオ節からだしを取り作り、また高野豆腐の煮物や黒豆入りのおにぎりなどを実際に作って食してもらう親子で参加する食育の集まりを定期的実施しています。
- だしには江戸時代に昆布加工の一大産地となった堺の昆布等を使い、関西で親しまれている昆布とカツオ節のだしを使って、関西の食の魅力を次世代へ伝えていきます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

和食は作らないという母親も、野菜嫌いの子もたちがしっかりだしを取って作ったお味噌汁なら美味しいと食べたりするその姿を実際に見ると家でも作るようになります。



高野豆腐はこのイベントで初めて食べるというお子さんも少なくありません。乾物の栄養価の高さを説明すると子どもの健康のためにと食卓に出すようになる方が大変多くおられます。

○【令和6年9月2日(月)～9月11日(水)】

東山区役所 1階「展示ホール」

での展示の様子】

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5年度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6年9月2日(月)～11日(水) 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 (消費者の部屋について)
担当：千田、高橋 TEL075-414-9771
経営・事業支援部 食品企業課 (展示内容について)
担当：森、勝田、赤坂 TEL075-414-9024

農林水産省
近畿農政局

出典：SAVOR JAPAN (<https://savor.jp/info/en/>)

