

訪日中に楽しめる日本各地の魅力的な食体験を表彰

～「食かけるプライズ 2022」表彰事例 10 件を決定！～

農林水産省は、2018 年から「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ」を実施しています。本年度も「食かけるプライズ 2022」の募集を行い、審査の結果、10 件を表彰することに決定しました。



食かけるプロジェクト



EAT! MEET! JAPAN

1. 概要

「食かけるプロジェクト」は、訪日外国人に食と歴史や自然等、異分野と掛け合わせた多様な食文化を提供し日本食に親しんでもらい、帰国後も本国にしながら日本食を体験することにより、日本産食材等の輸出拡大につなげていく取組です。

プロジェクト開始から4年目となる本年度も、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集・表彰する「食かけるプライズ 2022」を実施し、今般表彰が決定した食体験に対して、今後、専門家によるコンテンツの磨き上げや外国人への情報発信等を支援してまいります。

農林水産省は、段階的な水際措置の緩和による今後の需要回復を見据え、訪日外国人観光客に日本の食体験をより楽しんでもらう、日本の食文化を世界に普及していくため、引き続き本プロジェクトを推進していきます。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/eatmeet/syokukakeru.html>

２．「食かけるプライズ 2022」表彰事例

本年５月から７月にかけて食体験の募集を行った結果、101 件の応募があり、外部審査委員による審査の結果、以下の 10 件を表彰事例として決定いたしました。

【食かける大賞】

体験場所	表彰事例	団体名・企業名
静岡県	景観美と世界農業遺産“わさび”を満喫する旅	和とモダンが織りなす里山の古民家 白壁

【食かける賞】

体験場所	表彰事例	団体名・企業名
宮城県	震災を知り、復興を感じる“食×復興”体験	南三陸ワイナリー株式会社
埼玉県	老舗醤油蔵での伝統醸造の学び体験	笛木醤油株式会社
東京都	地球と体にやさしい和食ヴィーガン料理体験	Smart VEGAN LAB
長野県	信州三年味噌の御膳と杉桶並ぶ味噌蔵探検	株式会社石井味噌
静岡県	日本茶製造の秘密発見ツアー	株式会社おさだ製茶
三重県	自分で漁して獲った魚でつくるペットフード	株式会社ゲイト
滋賀県	発酵を極める旅～味噌・醤油から寿司の起源「鮎寿司」まで～	株式会社平和堂

【ネクストブレイク賞】※応募時点で商品化されていない体験事例を対象とした賞

体験場所	表彰事例	団体名・企業名
山形県	【食×北前船】鶴岡を彩る雛菓子	DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー
愛媛県	みかん農家×リアルな暮らし×マーマレード	一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社

【審査基準】

以下の項目により審査を行いました。

- (ア) 訪日観光客にとって魅力的な体験事例か
- (イ) 日本の食の魅力が十分に伝わる取組であるか
- (ウ) 体験事例を通じて地域産品の消費（輸出）につながる取組であるか
- (エ) 輸出につながる食品・食材を利用した取組であるか
- (オ) 持続的な訪問実績が見込める取組であるか

【審査委員】

大羽 昭仁氏 (株式会社未来づくりカンパニー 代表取締役)
楠本 修二郎氏 (カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役社長)
小西 利行氏 (株式会社 P00L 代表取締役)
田中 里沙氏 (事業構想大学院大学 学長)
西川 太郎氏 (株式会社 JTB 霞が関事業部 地域交流事業推進担当部長)
伏谷 博之氏 (タイムアウト東京代表 ORIGINAL Inc. 代表取締役)
牧野 友衛氏 (Activision Blizzard Japan 株式会社 代表)
内田 富美夫氏 (株式会社 RE&S Japan 代表取締役)
千葉 大貴氏 (有限会社マイティー千葉重 代表取締役)

3. 参考及び添付資料

令和4年5月20日付プレスリリース

「訪日外国人に日本の食・食文化の魅力を伝える「食」体験コンテンツを大募集！」

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/220520.html>

〈添付資料〉

「食かけるプライズ 2022」表彰事例概要



お問合せ先

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室

担当者：浅浦、天賀

代表：03-3502-8111（内線 4067）

ダイヤルイン：03-6744-2012

(別紙)

「食かけるプライズ 2022」表彰事例概要

食かける大賞

和とモダンが織りなす里山の古民家 白壁（体験場所：静岡県）	
清流で生産される日本古来の和製ハーブ『わさび』の収穫、わさび漬け作りを体験し、国立公園内の旅館でわさび鍋を楽しむ。天城山系水源を旅して清流保全の大切さを学ぶとともに、徳川の歴史と密接な伊豆のわさびの歴史を知ることのできる美味しいアカデミックな旅を提供する。	 

食かける賞

南三陸ワイナリー株式会社（体験場所：宮城県）	
東日本大震災で甚大な被害を受けた南三陸町で牡蠣やホタテの収穫体験やワイナリーを見学後、生産者の想いや復興を目指した取組の軌跡を直接聞きながら収穫した食材を使った絶品料理とワインのマリアージュを楽しむ。	 
笛木醤油株式会社（体験場所：埼玉県）	
醤油の材料を見たり触れたり、木桶仕込みのもろみをかき混ぜる体験など発酵の不思議と和食文化を学んだあとは、蔵のレストランで醤油の味比べやしょうゆスイーツなどを食べることで醤油の魅力を体験。	 
Smart VEGAN LAB（体験場所：東京都）	
生産者の顔が見える野菜を使用した「ベジ手まり寿司」作り体験を実施。試食の際には日本の食文化や野菜のおいしさ・栄養についても伝え、さらに有機野菜やドレッシング、加工品等の販売を行い日本の味を楽しんでもらう。	 
株式会社石井味噌（体験場所：長野県）	
今や希少となった「木桶仕込みの味噌」を醸造。ガイドの案内による木桶が林立する味噌蔵見学の後は、木桶仕込みの中でも珍しい1年ごとに蔵を引っ越す「信州三年味噌」を使用した御膳を提供する。	 

株式会社おさだ製茶（体験場所：静岡県） 製茶工程で最も重要な「火入れ」作業。温度や時間を微妙に調整する火入れ作業に参加することで、これまでベールに包まれていた職人技を体験。火入れと味の関係を知ることができる学びの体験でもある。	
株式会社ゲイト（体験場所：三重県） ペットと一緒に乗り込む超小型定置網漁で漁獲した天然の魚を自ら捌いてお刺身を作り、同時に家族であるペットのためのペットフードを作る体験。出来上がりを待つ間、BBQが楽しめるプランを提供する。	
株式会社平和堂（体験場所：滋賀県） 「酒」「醤油」「酢」「味噌」「鮎寿司」など多様な発酵食品を培ってきた滋賀県高島。「発酵するまち、高島」を舞台に、発酵を学び、発酵を体験し、発酵食フルコースを食す「発酵を極める旅」を提供する。	

ネクストブレイク賞

DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー（体験場所：山形県） 北前船の商人たちによって運び込まれた京文化に由来する「鶴岡雛菓子」。北前船の歴史を勉強した上で、職人の指導を受けながら縁起物や地元特産品をかたどった美しくて美味しい雛菓子作り体験を提供する。	
一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社（体験場所：愛媛県） 日本で唯一マーマレードの世界大会が開催されている八幡浜市で自ら収穫した柑橘等を使ったマーマレード作り体験を提供。世界大会受賞歴を持つ「みかんの花工房」メンバー特製のマーマレードとの食べ比べも楽しめる。	