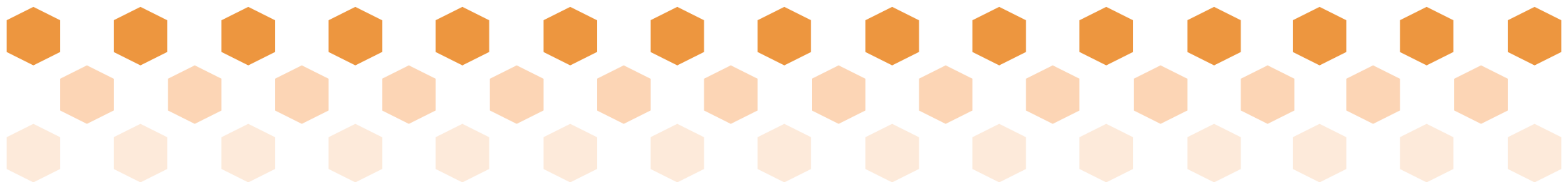


農林水産省における食文化発信の取組



平成30年12月
農林水産省

1. 日本食・食文化によるインバウンド誘致：SAVOR JAPAN

- 増大するインバウンドを、日本食・食文化の「本場」である農山漁村に呼び込み、訪日外国人の更なる増加と農林水産物・食品の輸出増大につなげるといった好循環を構築していくことが重要。
- 特に、農泊（農山漁村滞在型旅行）を推進している地域であって、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で、訪日外国人旅行者を誘客する重点地域を農林水産大臣が認定し、SAVOR JAPANというブランドとして官民連携して農山漁村の魅力を海外に一体的に発信する制度を平成28年度に創設。
- 美味しい日本食が食べられるのは勿論、地域の食文化にも触れることができる旅先として、訪日外国人旅行者の誘客を強化中。

知ってもらう、来てもらう

①日本食・食文化の魅力発信



食べてもらう、泊まってもらう

②日本食・食文化の「本場」である農山漁村での訪日旅行客の受入体制の強化



食のおもてなし（食べる）



農泊の推進（泊まる）

地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある気候、風土、景観、歴史などの観光資源を活用



④訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要の創出（好循環の更なる拡大）

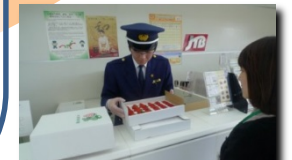


買ってもらう

③訪日外国人への農林水産物の販売促進




直売施設における販売促進



検疫の円滑化・体制強化

2. 「SAVOR JAPAN」 認定地域一覧



...平成30年度認定地域
 ...平成28、29年度認定地域



3. 平成30年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
秩父地域 (埼玉県)	一社) 秩父地域おもてなし観光公社	ずりあげうどん 川魚料理 	秩父山溪の豊富な湧き水と盆地特有の気候を活かしたうどんやそば、川魚料理が発達。近年は、酒蔵、醸造所、ワイナリー、地ビールなど酒造りが盛んで、川下りや温泉など水資源を活用したインバウンドを推進。
白馬村 (長野県)	白馬 食と農の景勝地推進協議会	そば料理 	日本北アルプスに囲まれた高冷地では、そばの栽培が行われ、そばがきやそば切り等の郷土食が発展。夏季の山岳アクティビティとそばの食文化を活かした白馬ガレットなど地域の食の提供で通年型リゾートを推進。
森の京都地域 (京都府)	一社) 森の京都地域振興社	かしのすき焼き 鮎と山菜料理 	平安時代より京の都の食料供給地として京野菜や丹波栗、黒大豆、大納言小豆、松茸などを生産。日本の原風景が残り、かやぶきの里、酒蔵、温泉などを周遊しながら、地域の食と里山の暮らし体験を提供。
京都山城地域 (京都府)	一社) 京都山城地域振興社	宇治茶 古老柿 	宇治茶栽培の中心地であり、煎茶製法の発祥の地。茶園景観、茶摘み、製茶体験、お茶や京野菜を使用した料理など宇治茶の全てを体験できる機会を宿泊施設やカフェ、道の駅において提供。
湯浅町 (和歌山県)	一社) 湯浅観光まちづくり推進機構	醤油 海鮮料理 	醤油発祥の地であり、醤油醸造や海運で栄えた伝統的な街並みの中で、和食に欠かせない醤油の歴史や製造方法などを学び、湯浅湾で水揚げされた豊かな海の幸などを堪能できる体験を提供。
尾道市 (広島県)	株式会社seed	法楽焼き 浜子鍋 	北前船により運ばれた日本各地の食材と地域の豊富な海産物、柑橘等により豊かな食文化が発達。歴史のある街並としまなみ海道の景観を活かし、まち歩きやサイクリング等と併せた食の体験を提供。

4. 日本料理のコンペティション：第6回和食ワールドチャレンジ

- 和食ワールドチャレンジは、日本食・食文化を普及させる人材の育成と、こうした人材の活躍を通じた、日本食の魅力発信機会の海外での構築を目的とし、世界各国のレストランで日本料理の経験がある外国人料理人が、日本料理の技術を競うコンテスト。
- 本年度は、世界5都市で予選会。勝ち抜いた外国籍のシェフ6名が決勝大会に出場。
- 決勝大会では、課題料理2品（煮物椀、前菜盛り合わせ）を調理し、審査員が実際に試食等を行い順位を決定。
- 本大会は、昨年ニュース番組で特集されたほか、今年度もNHKワールドの番組化や、既に予選大会でも現地メディア（ロータリー社、現地国営放送等）が報道するなど、注目。

<決勝大会>

日時：1月28日（月）10：00～15：30（煮物椀の調理、試食等審査、翌日の準備）
1月29日（火）10：00～17：00（前菜盛合せの調理、試食等審査、表彰式）

場所：厨BO!SHIODOME（東京ガス業務用ショールーム・テストキッチン）
（東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留2階）



<決勝大会出場者>

- | | |
|--|--|
| ① <small>ゾルトゥ クルコ</small>
Zsolt Kurkó（ハンガリー・パリ予選） | ④ <small>タワッチャイ ブアトン</small>
Tawatchai Buatong（タイ・バンコク予選） |
| ② <small>サミュエル フローレス ガルシア</small>
Samuel Flores Garcia（メキシコ・NY予選） | ⑤ <small>ユー ソン ヨブ</small>
Yoo Sung Yeub（韓国・大阪予選） |
| ③ <small>マテオ ルイズ</small>
Mateo Ruiz（メキシコ・LA予選） | ⑥ <small>ジャオ ゾン</small>
Zong Zhao（中国・大阪予選） |

<審査員(予定)>



村田 吉弘 氏
審査委員長
「菊乃井」
代表取締役



仲田 雅博 氏
審査副員長
学校法人大和学園 理事、
京都調理師専門学校 校長



野永 喜三夫 氏
「日本橋ゆかり」
三代目店主（ほか）

<御参考> 昨年（第5回）優勝者



デイビッド・イズラエロウ 氏
（アメリカ）



- ・ 国内民放による訪日外国人密着テレビ特番が、イズラエロウ氏を密着取材し、決勝大会の様子とともに放送

5. 第5回和食ワールドチャレンジ (2017年度) の様子



国内テレビ報道例：「第5回和食ワールドチャレンジ」特集



<2018年2月27日「Nスタ」(TBS、18:15~)>

