

# 農林水産省における食文化発信の取組



令和2年1月30日

農林水産省  
食料産業局

# 1. インバウンド対応① : SAVOR JAPAN (日本食・食文化による誘客)

- 農泊（農山漁村滞在型旅行）を推進している地域であって、多様な地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある風土、伝統文化等の魅力で、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(農泊 食文化海外発信地域)というブランドとして官民連携して農山漁村の魅力在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。



SAVOR JAPAN PR動画



①北海道 28年度 十勝地域 (チーズ)	
②岩手県 28年度 一関市・平泉町 (もち料理)	
③秋田県 29年度 大館地域 (きりたんぽ)	
④山形県 28年度 鶴岡市 (精進料理)	
⑤福島県 29年度 会津若松市 (こづゆ)	
⑥埼玉県 30年度 秩父地域 (ずりあげうどん)	
⑦新潟県 29年度 十日町市 (へぎそば)	

⑧石川県 29年度 小松市 (報恩講料理)	
⑨福井県 29年度 小浜市 (へしこ)	
⑩長野県 元年度 小諸市 (おにかけそば)	

⑪長野県 30年度 白馬村 (そば料理)	
⑫長野県 元年度 山ノ内町 (りんご、そば)	
⑬岐阜県 28年度 下呂市馬瀬地域 (鮎)	



⑭静岡県 29年度 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)	
⑮愛知県 元年度 南知多町 (鯛料理)	
⑯京都府 29年度 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)	
⑰京都府 30年度 森の京都地域 (かしのすき焼き)	
⑱京都府 30年度 京都山城地域 (宇治茶)	

⑲和歌山県 29年度 紀の川市 (フルーツ料理)	
⑳和歌山県 30年度 湯浅町 (醤油と海鮮料理)	
㉑鳥取県・兵庫県 元年度 因幡・但馬地域 (牛すずぎ鍋)	
㉒広島県 30年度 尾道市 (法楽焼き)	
㉓徳島県 28年度 にし阿波地域 (そば米雑炊)	
㉔香川県 29年度 さぬぎ地域 (さぬきうどん)	
㉕愛媛県 元年度 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)	
㉖長崎県 元年度 島原半島地域 (手延べそうめん)	
㉗宮崎県 29年度 高千穂郷・椎葉山 地域 (神楽料理)	

# 1. インバウンド対応①：令和元年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
小諸市 (長野県)	一社) こもろ 観光局	おにかけそば 	江戸時代初期、小諸城主が「蕎麦切り」を領民に広めたことにより蕎麦文化が根付いた。この地域では、小諸産野菜や山菜を入れた具沢山な「おにかけ」という特徴的な食べ方がある。歴史ある景観や醸しの食文化で栄えた地域ならではの白味噌とワイン造りでインバウンド誘致を図る。
山ノ内町 (長野県)	山ノ内町 グリーン・ツーリ ズム協議会	りんご そば 	スノーモンキーや志賀高原を有する山ノ内町。大自然の中で生産されたりんご等の農産物やりんご等を与えて育てた信州牛が味わえるほか、山ごぼうの葉の繊維をつなぎに使った須賀川そばや丈夫な根曲がり竹で作られる竹細工など独自の食・生活文化を体験することができる。
南知多町 (愛知県)	南知多農泊推 進協議会	鯛料理 	<small>おんべだい</small> 「御弊鯛」として古来より伊勢神宮に奉納してきた鯛など、海の幸、里の幸が豊富であり、大漁や航行安全などを祈願する伝統ある祭りが年間を通じて催されている。伝統ある祭りや食でインバウンド誘致を図り、地域の伝統行事や食文化の継承を推進。
いなば・たじま 因幡・但馬地域 (鳥取県 ・兵庫県)	一社) 麒麟の まち観光局	牛すすぎ鍋 	山陰海岸ジオパークに位置し、独特の地形・自然環境の中で但馬牛や鳥取砂丘らっきょう、こおげ花御所柿などを生産。霊獣・麒麟が息づく「風と暮らす大地」をコンセプトに砂丘でのアクティビティや農村地域での生活文化体験とともに食材の良さを生かした食を提供。
八幡浜市 (愛媛県)	一社) 八幡浜 市ふるさと観光 公社	さつま汁 	「みかんと魚のまちを暮らすように旅する」をテーマに、古くから営まれてきたトロール船の漁業の歴史とじゃこ天やさつま汁などの食文化を農林漁業体験や料理体験で学ぶことができる。温州みかんの大産地であり、宇和海を望むみかんの段々畑など美しい景観も魅力。
島原半島地域 (長崎県)	一社) 島原半 島観光連盟	手延べそうめん 	雲仙火山を有し、火山の恩恵である湧水を利用したかんざらしやそうめん、水蒸気を利用した蒸し料理が発達。火山性土壌で生産されるじゃがいもなど農業も盛ん。噴火の歴史や火山と共生してきた人々の暮らしを壮大な自然景観を堪能するとともに、食や農林漁業体験等を提供。

# 1. インバウンド対応②：食かけるプロジェクト

## (多様な食体験の提供と輸出拡大の一体的な取組)

- 海外での日本産農林水産物・食品の需要拡大のため、訪日外国人が食と異分野（芸術、歴史等）を組み合わせた体験をし、日本の食への関心を高めるとともに、帰国後も日本の食を再体験できる環境の整備に取り組む「食かけるプロジェクト」を開始。
- 食×アート、食×歴史、食×スポーツなど食と異分野を掛け合わせた取組を全国から募集し、表彰する「食かけるプライズ」を実施し、大賞等14件を決定（令和元年10月11日）。表彰事例について、旅行商品サイトへの掲載や商品としての磨き上げ等を支援。

### <イメージ図>



# 1. インバンド対応②：食かけるプライズ受賞事例



## 食かける大賞

### 信州の食×雪国体験！ 「レストランかまくら村」(長野県)

地元の人を作るかまくらの中で伝統野菜や地元のきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。



### 食×本場のきりたんぽづくり ほっこり農泊(秋田県)

農家民宿で農家のお母さんときりたんぽ鍋を作ったり、農作業を手伝ったり、温もり溢れる時間を提供。



## 食かける賞

### 食×料理のTSUKIJI COOKING(東京都)

築地場外市場ツアーで最高品質の食材を選び、お寿司や家庭料理などの料理を作る体験。



### 茶食×茶畑観光 (ティーツーリズム)(京都府)

美しい茶畑や茶工場を訪れ、9種類の日本茶のテイスティングを通じ、お茶の製法、お茶文化を学ぶ体験。



## ネクストブレイク賞 (これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞)

### 食×アウトドア(北海道)



### 金沢の台所「おみちよ」で 食文化体験(石川県)



### 讃岐うどん×古民家×ローカル旅！ UDON HOUSE(香川県)



### 「食×精神文化」山伏が 伝えた精進料理(山形県)



### 食事×デザート×体験 抹茶組合せプラン(愛知県)



### 世界も注目の地元葡萄100% のワイン醸造(宮崎県)



### 地酒海中貯蔵と貯蔵酒 引き上げの旅(宮城県)



### 農家民宿で食旅 「松阪牛すきやき体験」(愛知県)



### 鯉節生産地にて五感で味わう 「おだし」体験(鹿児島県)



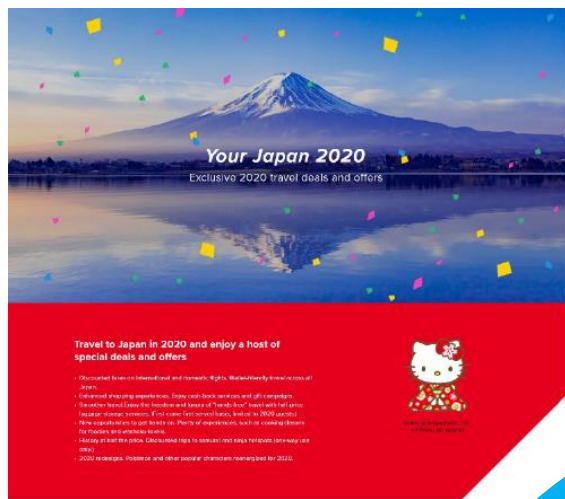
### 食×キノコハンティング× クッキングクラス(新潟県)



# 1. インバウンド対応③：観光庁「Your Japan 2020」との連携

- 2020年訪日外国人旅行者数4,000万人の目標達成を目指すため、観光庁及び日本政府観光局（JNTO）が、各省庁、自治体、民間企業等から日本の各地域における2020年ならではの特別プログラムを募集し、効果的に海外市場に発信する「Your Japan 2020」キャンペーンを実施（実施期間：2020年1月1日から12月31日）。
- 農林水産省では「SAVOR JAPAN(農泊 食文化海外発信地域)」認定地域の協力を得て、特別プログラム（お土産の提供等）を実施することとし、Your Japan 2020キャンペーンサイトに掲載。

「Your Japan 2020」キャンペーンサイト トップページ



Hot deals



Experiences & Activities



サイト掲載特別プログラム（一例）

※41プログラムが掲載



国内航空券の割引



ショッピング割引



スノーアクティビティの特別プログラム



日本酒の特別プログラム

農林水産省 掲載プログラム

「本場の日本食」を体験しよう！SAVOR JAPAN特別プログラム



（秋田県）農家民宿での雪国&きりたんぼ作り体験



（新潟県）絶景棚田鑑賞と棚田米の米粉パン作り体験



（京都府）京菓子職人と3種の和菓子作り体験

※5地域、14体験を掲載。順次追加予定。

第2弾として、2020年4月に「食かけるプロジェクト」、「農泊」などの特別プログラムを追加掲載予定。

# 1. インバウンド対応③：「本場の日本食」を体験しよう！SAVOR JAPAN特別プログラム



(秋田県) 農家民宿での  
雪国&きりたんぼ作り体験



(山形県) 和食料理人と  
庄内食材で握り寿司体験



(山形県) 和食料理人による  
調理見学と食体験

(新潟県) 絶景棚田鑑賞と  
棚田米の米粉パン作り体験



(新潟県) きもの工場見学  
とへぎそばの食体験



(新潟県) 清津峡見学と  
古民家での郷土料理体験



(京都府) 京都の里山の  
暮らしと知恵を学ぶツアー



(京都府) 京菓子職人と  
3種の和菓子作り体験



(香川県) 小豆島41番  
札所での護摩焚き体験



(香川県) 小豆島2番  
札所での護摩焚き体験



(香川県) 古民家での  
讃岐和三盆の型抜き体験



(香川県) 魚市場の競り・  
捌き見学と海鮮朝食体験



(香川県) 屋島ナイト  
ツアー (夜景観賞)



(香川県) 栗林公園での  
着物散策&抹茶体験

## 2. 帰国後の日本食・食文化の再体験に貢献：第7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。
- 令和元年度は、世界6都市で予選会。2月に、**勝ち抜いた外国籍のシェフ6名による決勝大会**を開催予定。
- 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（ロイター社、現地国営放送等）が報道するなど、注目。

### <決勝大会>

日時： 令和2年2月20日（木）10：00～15：30（煮物椀の調理、試食等審査、翌日の準備）  
2月21日（金）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）



### <決勝大会出場予定者>

- |  |  |
|--|--|
| ① Wang Wei Ping（中国・香港予選）<br>ワン ウェイ ピン                  | ④ PingLoh Man Hong（シンガポール・シンガポール予選）<br>ロウ マン ホン<br>ヤエル ビート |
| ② Wojciech Popow（ポーランド・パリ予選）<br>ヴォイチェ ポポウ              | ⑤ Yael Peet（アメリカ・NY予選）<br>エリック ステファン ベルリン                  |
| ③ Mireia Farnós Espuny（スペイン・バスク予選）<br>ミレイア ファルノス エスプニー | ⑥ Eric Stephen Berlin（アメリカ・ラスベガス予選）                        |

### <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  
審査副委員長  
学校法人大和学園 理事、  
京都調理師専門学校 校長



松尾 英明 氏  
「日本料理 柏屋」

（ほか）

### <参考> 昨年（第6回）優勝者



ユン・スン・ヨプ氏  
（韓国）





## 2. 帰国後の日本食・食文化の再体験に貢献：第6回（2018年度）の様子



### 海外テレビ報道例

- パリ予選を勝ち抜いたハンガリー国籍の選手の応援にパラノビチ・ノルバート駐日ハンガリー大使が駆け付けた。
- こうした様子も含め、**同国の公共放送局が生中継。**



<2019年2月27日（ハンガリー-MTVA、11:00～生中継）>

# 3. 2020年の食文化発信のキックオフ：ジャパンナイト（ダボス）

- 「世界の政財学界の代表者」のビジネス交流の場として、ダボス会議に参加する日本企業等が主催する「ジャパンナイト」（1月22日）に農林水産省が協力し、昨年と同様、日本食コーナーを設置。小川洋利氏（日本食普及の親善大使）による江戸前寿司の実演・提供や、欧州に流通する日本産食材を活用した日本食の提供を実施。
- 本年は新たに、日本産食材サポーター店（57か国・地域に計4,449店舗登録）のPR動画等の放映、農林水産省主催「ワールドSUSHIカップ2015」優勝外国人によるヴィーガン向けの野菜寿司の提供等を実施。
- 実行委員会が、安倍総理のメッセージとして「夏には東京でオリ・パラが開催。今宵もまた、私たちが誇るおいしい日本食を用意。是非ともご堪能いただきたい。」旨の動画を放映。

**主 催：**ジャパンナイト実行委員会（幹事：日立製作所、サントリーHD）

協賛企業等：三菱UFJ銀行・電通・グロービス・日立製作所・慶應義塾大学・ローン・丸紅・三菱ケミカルHD・三菱商事・三菱重工業・三井物産・みずほフィナンシャルグループ・日産自動車・日本電気・野村HD・大阪ガス・SGHD・三井住友フィナンシャルグループ・SOMPOHD・サントリーHD・帝人・東京海上HD・ユニゾンキャピタル・大和証券・住友商事・全日本空輸・キリンHD・LIXIL・経団連（計29社）

**協 力：**農林水産省（日本食コーナーを設置）、JA全農（食材提供）、不二製油株式会社、キッコーマン株式会社、JETRO

**会 場：**セントラル・スポーツホテル（ダボス）

**日 時：**2020年1月22日（水）19：00～21：00

**招待者：**ダボス会議参加者、メディア（約500名）

**食 材：**ブリ（宮崎）、帆立（北海道）、真鯛（愛媛）、上州和牛・米（JA全農提供）、米菓、日本酒（被災3県産含む）など

**情報発信：**日本産食材サポーター店や日本産食材のPR動画等の放映、

官邸国際広報誌We Are Tomodachiの配布等

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



実行委員会代表  
浪井社長の開会挨拶



安倍総理メッセージ



鏡開き・乾杯



寿司の握りデモンストレーション



日本酒コーナー



水木貴広氏による  
餡細工の実演・提供



現地サポーター店の  
日本食ケータリング



シュワブWEF会長  
来賓挨拶