文化庁
『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

令和３年度食文化インバウンド促進のための
動向調査事業

報告書

令和４年３月

株式会社 JTB

目次

はじめに **1**

1　本事業の目的 1

2　事業概要 1

第１章　考察と提言 **4**

1　ターゲットとなる人物像に関する考察 4

2　主要項目に関する考察 4

3　主要項目に対する解決策の提言 6

第２章　各調査の概要 9

第１節　文献調査 9

1　概要 9

2　結果（抜粋） 9

第２節　ヒアリング調査 20

1　概要 20

2　結果 20

第３節　実証調査 41

1　概要 41

2　結果（全体） 44

3　結果（能登） 45

4　結果（高知） 47

5　参考資料 49

第４節　有識者会議 92

1　第１回有識者会議 92

2　第２回有識者会議 99

3　第３回有識者会議 108

（別添）文献調査による食文化リスト

はじめに

1　本事業の目的

令和２年度に開催された文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループにおいて、国の目指すべき姿として、日本の食・食文化の普及と食を目的とした訪日外国人の増加が掲げられた。本事業では、新型コロナウイルス感染症の収束後の訪日外国人旅行者等の回復に向け、食に係る地域ブランドや心に刺さる観光体験等の造成を目指した動向調査を実施し、訪日外国人旅行者等の満足度向上や旅行消費額の拡大を図ることを目的とする。

2　事業概要

- **事業内容**

（1）食文化活用の効果及び課題の検証

日本における食文化を活用した観光の現状を把握・分析の上、課題を特定し、その課題の解決に繋がる新たな取り組みを提案する。

（2）実証実験の実施、データ収集及び分析

食を中心とした地域の文化を活用した観光モデルを企画し、モニタリング調査を通じて、対象となった食文化の文化的価値を測定する。さらに、これらの調査を通じて、食の文化的価値を可視化することによる観光の価値向上の可能性を明らかにする。

（3）有識者会議の実施及び方策の提言

有識者会議を設置し、事業全体について計画・評価・分析・検証を行い、食文化を活用した観光の推進に向けた方策を提言する。

● 事業実施フローとスケジュール

先述の事業内容を遂行するに当たり、以下の調査と全 3 回の有識者会議を実施した。それぞれの内容は以下のとおり。

(1) 食文化活用の効果及び課題の検証

文献調査により、特徴的な日本各地の食文化をリストアップし、そのリストの中から特に特徴的な食文化を有する 10 地域に対してヒアリング調査を行った。

(2) 実証実験の実施、データ収集及び分析

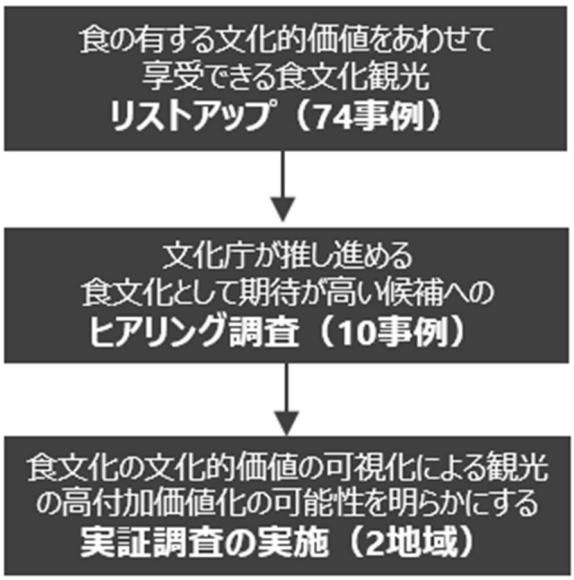
(1) で選定した 10 地域のうち 2 地域において、食を中心とした地域の文化を活用した観光モデルを企画し、モニタリング調査を実施した。さらに、有識者会議の議論に基づき、食の文化的価値を可視化するに当たって必要と考えられる指標を設定し、設定した指標を基にモニタリング調査の結果の評価・分析を行った。

(3) 有識者会議及び方策の提言

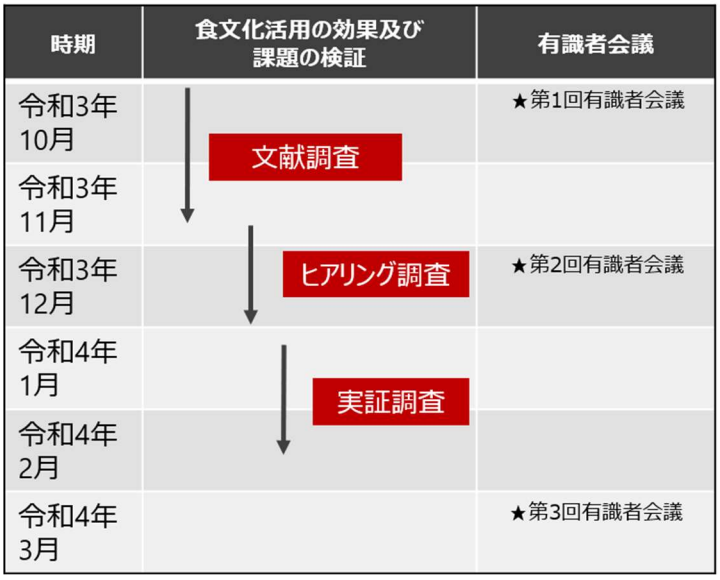
調査を進めていくに当たって浮き彫りになった課題に対し、有識者による解決策を導出するための議論、協議を行った。さらに、本書により、有識者会議を基に食文化を活用した観光の推進に向けた方策を提言した。

それぞれのスケジュールは以下のとおり。

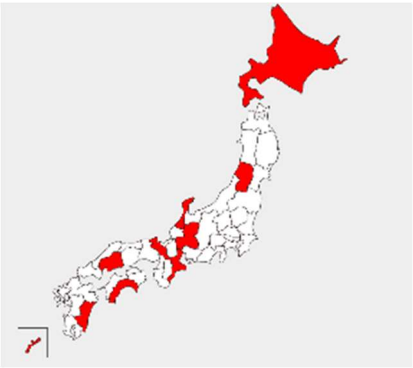
実施フロー



スケジュール



ヒアリング調査 10 地域一覧表



ヒアリング調査 10 地域				
北海道	山形県	石川県	岐阜県	京都府
三重県	広島県	高知県	宮崎県	沖縄県

実証調査実施 2 地域

実証調査実施 2 地域	
石川県能登地域	高知県

各有識者会議の位置づけ

回	時期	会議の位置づけ	主な議事項目
第1回有識者会議	令和3年 10月8日	・事業説明　・食文化定義 ・文献調査、ヒアリング調査の進め方	・本事業概要並びに年間スケジュールの説明 ・文献調査、ヒアリング調査項目、対象、実施件数の検討 ・実証調査地域、候補、件数、観光企画内容の意見交換
第2回有識者会議	令和3年 12月3日	・文献調査 ・先行したヒアリング調査報告 ・実証調査の対象地域の確定	・文献調査及び先行ヒアリング調査結果の報告 ・実証調査の実施内容、対象地域の選定、行程、実証調査における食文化価値の測定指標について意見交換
第3回有識者会議	令和4年 3月3日	・ヒアリング調査報告 ・実証調査結果報告 ・食文化観光推進課題に対する解決策の意見交換	・ヒアリング調査、2地域での実証調査結果の報告 ・本事業での課題に対する方策の意見交換 ・食文化観光をインバウンドへ普及していくための意見交換

第１章　考察と提言

1　ターゲットとなる人物像に関する考察

まず、全 3 回の有識者会議の議論を踏まえ、食文化を活用した観光を推進するに当たり、ターゲットとなる人物像に関する考察を述べる。

有識者会議において示された、食文化を活用した観光を推進する中でターゲットとなる人物像は、以下のとおり。

・食文化の文化的価値に魅力を感じる人
・滞在先の食文化と自国のものとの違いを楽しむことができる人
・初見のものであっても口にしてみたいと思える人
・日本酒等、既に日本の食文化に関する知識を豊富に持つ人
・他にはない体験を求める人

以上を踏まえ、食文化を活用した観光を推進するに当たってターゲットとなる人物像を端的に表現すると、「食文化に対して curious な人（知的・ガストロノミー的好奇心が強い人）」といえる。

2　主要項目の考察

食文化を活用した観光において必要となる要素のうち、主なものは 5 つの項目に大別されると考えられる。そこで、この主要項目に基づき、今回の調査により明らかになった課題に対して考察を行う。

(1) 食材・味付け・調理方法

調査結果	➢ 初めて訪日する外国人旅行者にとって刺身等の生の食材は受け入れにくい場合がある。また、クジラや白子など、食材そのものを受け入れられない場合も多い。 ➢ ある食文化が地域独自のものだとしても、そもそも国内の他の地域との違いが分からない。

課題考察	➢ 海外の宗教や食に関する嗜好への配慮が必要である一方で、日本の食文化に興味がある外国人旅行者に対しては、食文化としての本質を変えずに伝えていくことが重要。 ➢ 地域の食文化そのものの魅力や独自性の再認識をするとともに、他の地域との違いを示す工夫が必要。

(2) 説明・解説・演出の仕方、多言語化対応と人材育成

調査結果	➢ 地域の文化を総合的に伝えられるガイドによる説明が必要。 ➢ 料理を一品一品説明するような、必要以上の説明は不要。 ➢ 日常的に聞き慣れていない食材等については、口頭による説明のみでは理解が難しいため、映像等により効果的な説明方法を用意する必要。
課題考察	➢ 誰が、何のコンテンツを、どのように説明するかについての精査が必要。 ➢ 地域に文化を総合的に伝えられ、かつ、多言語化できる専門家が必要。

(3) 器・しつらえ等

調査結果	➢ 器やしつらえについては、外国人旅行者にとって関心の対象ではない可能性。他方、説明を聞けば関心を示すケースも見られた。 ➢ 食を提供するに当たっては、提供する場の雰囲気の演出も重要。
課題考察	➢ 器やしつらえについては、関心のある外国人旅行者が少ないおそれがある一方で、説明を聞けば関心を示すケースも見られたことから、一定のポテンシャルを有する可能性。

(4) 違いに対する配慮

調査結果	➢ 海外の生活様式や、年齢・体質等に合わせて食事の提供方法等を工夫する必要。 ➢ ベジタリアン・ビーガン・ハラール等への対応については、外国人旅行者が行先で食事をとることが可能かどうかの判断に資するよう、あらかじめその内容を明らかにすることが必要。
課題考察	➢ 食文化の本質を保持しつつも、海外の生活様式や、年齢・体質等に配慮した対応が必要。

(5)　食文化の魅力強化

調査結果	地域における歴史的な建造物、風土、歴史等を知ることで、その地域の食文化についても、より魅力的に感じるケースが見られた。
課題考察	➢　地域の歴史的な建造物や行事（例：寺社仏閣、城、建造物、伝統行事等）、風土、歴史等と、その地域の食文化との結びつきを感じてもらうことは有益。

3　主要項目に対する解決策の提言

最後に、全 3 回の有識者会議からの提言を基に、先述の主要項目に対する解決策を示す。

(1) 食材・味付け・調理方法

「満足度向上に向けた食材・味付け・調理方法等と地域の独自性の示し方の視点」

- ターゲットとなる人物像は「食文化に対して curious な人（知的・ガストロノミー的好奇心が強い人）」であることを踏まえると、食文化としての本質を変えるほどの配慮は求められていないといえる。他方、海外と日本との間で、宗教、価値観、食に関する嗜好の違いは存在していることから、一定程度の配慮は必要。そこで、食材の選定、味付け、調理方法等については、「食文化としての本質の保持」と「海外の宗教、価値観、嗜好への配慮」との間でバランスを取りながら検討していくことが必要。
- 地域ごとの食文化の違いを理解し、その魅力を実感するためには、滞在していない他の地域の食文化についての知識等も必要。そこで、そのような知識等を補うものとして、各地域の食文化に関する情報をまとめたガイドブックを作成するなど、地域横断的な方策を講じることが必要。

(2)　説明・解説・演出の仕方、多言語化対応と人材育成

「効率的かつ効果的に食文化に対する理解を深める工夫の視点」

- 外国人旅行者が求める説明については十分な情報をもつ一方で、外国人旅行者が求める以上の説明を行い、食事の提供が遅れるといった、観光としての魅力をかえって棄損するような事態は回避する必要。そこで、外国人旅行者が地域の食文化に対する理解を効率的に深められるよう、地域の根本となる歴史や食文化に関するガイドブックを作成することが必要。
- 外国人旅行者は、地域の歴史や風土、世界から見た際のその地域の食文化の特異性など、その地域の食文化の歴史的・文化的な背景を知ることで、よりその魅力を感じる傾向。そこで、そのような食文

化の歴史的・文化的背景を正しく伝えられるよう、地域ガイドの知識や説明能力を向上させることが必要。

- 携帯翻訳機などのデジタル技術を用いることは有用である一方で、専門用語や地域特有の表現の翻訳には限界がある。そこで、デジタル技術の発展を待つ現段階においては、従来からのガイドによる説明も必要。
- 既存の通訳案内士制度では、地域固有の文化等に関する知識が求められていないことから、地域固有の文化等に関する知識を習得する機会を提供することや、そのような知識を有するガイドを評価することなどを通じて、そのような知識の習得を促すような仕組みを構築することが必要。
- ガイドの力量はその旅行の質に大きく影響を与える。この点を踏まえ、外国人旅行者の満足度向上に向けて、説明の方法、伝え方や話し方の工夫をすることが必要。

(3) 器・しつらえ等

「器やしつらえによる食文化の魅力向上の視点」

- 日本の器には、漆器・陶器・ガラス等、様々なバリエーションがあり、その使い分けの理由やこだわりは、日本の食文化の魅力を深く理解する上で重要な要素。そこで、食事を提供する際には、器の使い分けの理由やこだわりに触れる機会を提供することも有益。
- 海外においても、ホームパーティーをするような文化を有する国や地域では、器にこだわりを持っていることも多い。そのような国や地域からの旅行者であれば、旅先においてもその国固有の器等に興味を持つ可能性が高いことから、そのような国や地域に向けて、器を題材にしたプロモーションを行うことは有益。
- 海外では日本の包丁への関心が非常に高いので、食文化に関連する調理器具を取り上げることも有益。

  例）栃木の郷土料理「しもつかれ」を提供する際に、調理に用いる鬼おろしも併せてプロモーションする等

(4) 違いに対する配慮

「考え方や生活様式の違いに対する配慮の視点」

- 先述したとおり、ターゲットとなる人物像は「食文化に対して curious な人（知的・ガストロノミー的好奇心が強い人）」であることを踏まえると、食文化としての本質を変えるほどの配慮は必要ではないものの、海外と日本との間で、宗教、価値観、食に関する嗜好の違いはたしかに存在しており、食材の選定、味付け、調理方法等、食事の内容について、一定程度の配慮は必要。また、食事そのものに対する配慮に加えて、年齢・体質、生活様式等にも合わせて、臨機応変に対応することも必要。

例）食事の場において、正座に慣れていない者に対する掘りごたつ、椅子、テーブル等の設備の整備、箸に慣れていない者に対するスプーンやフォークの用意、刺身等の生の食材を食べることができない者に対する火を通したもの等の代替物の提供等

- 外国人旅行者が行先で食事をとることが可能かどうかの判断に資するよう、あらかじめホームページ等を通じて、宗教への配慮や、ベジタリアン・ビーガン・ハラール等への対応の内容を明らかにすることが必要。

(5) 食文化の魅力の強化

「食文化の歴史的・文化的背景の視点」

- 先述したとおり、外国人旅行者は、地域の歴史や風土、世界から見た際のその地域の食文化の特異性など、その地域の食文化の歴史的・文化的な背景を知ることで、よりその食文化の魅力を感じる傾向。そこで、食文化の魅力を深める観点から、地域の歴史的な建造物や行事、風土、歴史等、その地域の食文化の歴史的・文化的背景を発信することは有益。
- 地域の食文化の歴史的・文化的背景を知り、その食文化の魅力を深める観点からは、その食文化に用いる食材の生産者と触れ合う機会を設けることも有益。
- 食文化の情報発信では、①体験と②伏線が重要。

  例）輪島塗の製作現場を見学した上で、輪島塗を用いた料理の提供を行う等

第 2 章　各調査の概要

第 1 節　文献調査

1　概要

文献調査では、『食材』や『味わい』といった食そのものの要素に加え、食に関係する『わざ』、『伝統』、『器・しつらえ』等の文化的価値を併せて享受できる事例を対象とし、食文化を活用した観光にふさわしいと思われる候補をリストアップした。

参考文献	日本遺産、百年料亭、国税庁日本酒リスト、食文化ストーリー、BOOK 日本食文化ナビ、SAVOR JAPAN 等
調査項目	➢ 食文化の事例名称（食、食以外の器や技術等の名称） ➢ 食文化の事例が存在する地域 ➢ 地域に関連した文化財 ➢ 食文化や文化財に関連する保存会
調査期間	令和 3 年 10 月～11 月

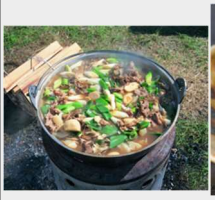
上記の調査項目に加えて、食文化の種類（わざ、伝統、郷土料理、器・しつらえ、季節）や、「鑑賞する・見る・見学」「学ぶ」「参加する・体感する・作る」「イベント・祭り・儀式」「飲食」といった食文化の観光への活用の可能性、実際に観光に関する取組を実施している事業者等について整理を行った。

2　結果（抜粋）

本調査で得られた結果のうち、一部の調査項目を抜粋したものは以下のとおり。なお、調査項目を全て記載したものは別添資料のとおり。

文献調査リスト（抜粋）

No	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
1	おっきりこみ まゆこもり		群馬県	世界文化遺産 国宝 富岡製糸場	
2	まつり御膳	キリコ祭り	石川県	県無形民俗 あばれ祭 寺家キリコまつり	
3		鵜匠家に伝承する鮎鮓製造技術	岐阜県 長良川	重要無形民俗文化財 国重要文化的景観 長良川の鵜飼漁の技術 鮎鮓製造技術	
4	日本茶	宇治茶手もみ製茶技術	京都府 宇治市	京都府指定無形民俗文化財国重要文化的景観 宇治茶手もみ製茶技術 「奥ノ山」茶園	
5	精進料理 三徳豆腐		鳥取県 三朝町	国宝（建造物） 未指定 三仏寺奥院（投入堂） 三徳山火渡り神事	
6	球磨焼酎		熊本県 人吉市 球磨村	未指定 無形民俗文化財 球磨焼酎 球磨神楽	
7	淡路の塩		兵庫県 淡路市	国指定無形民俗文化財 淡路人形浄瑠璃	

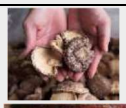
No	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
8		磁器製作技術	佐賀県 長崎県	一部は佐世保市無形文化財 三川内の磁器製作技術	
9	冷や汁		長崎県 波佐見町	未指定 波佐見の生地成形技術	
10		食器	岡山県備前市 福井県越前町 愛知県瀬戸市 常滑市 滋賀県甲賀市 兵庫県丹波篠山市	国県重要無形文化財、市指定無形文化財 県無形文化財 市指定無形文化財 市無形（工芸技術） 国の記録作成等の措置を講ずべき無形文化財（選択） 備前焼の製作技術 陶芸越前大がめ捻じた て成形技法 常滑焼の製作技術 信楽焼 丹波立杭焼（作窯技法）	
11	芋煮 おみづけ （近江漬け）		山形県	重要無形民俗文化財 林家舞楽	
12	葡萄 ワイン		山梨県	国指定重要文化財 国登録有形文化財 木造薬師如来像 石蔵発酵槽	
13	飾りもち大鏡 鬼の目覚まし 鬼の目		大分県 豊後高田市 国東市	国指定重要無形民俗文化財 成仏寺修正鬼会	

No	事例名称 （食）	事例名称 （その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
14	アワビ サザエ	鳥羽 志摩の 海女漁の技術	三重県鳥羽 市、志摩市	国重要無形民俗 未指定 鳥羽志摩の海女漁技術 伊勢神宮へのアワビ奉納	
15	赤穂の塩 塩味饅頭		兵庫県 赤穂市	有形民俗文化財 赤穂の製塩用具	
16	わんこそば	漆器	岩手県	選定保存技術 日本産漆生産精製技術	
17	国産ぶどうワイン		茨城県	国指定重要文化財 シャトーカミヤ旧醸造 場施設３棟	
18	へぎそば ツケナ ニーナ 雪見御膳		新潟県 十日町市	国名勝・天然記念物 清津峡	
19	蕎麦 おしぼりうどん おやき すんき漬	姨捨（うばすて）の棚田	長野県 千曲市	県選択無形民俗文化財 重要文化的景観 おしぼりうどん 姨捨山の棚田	
20	砂糖 カステラ		長崎県 長崎市	国登録有形文化財 民俗技術（未指定） 旧砂糖貯蔵庫等 カステラ	
21	もち食文化		岩手県 一関市	未指定 秀衡塗	

No	事例名称 （食）	事例名称 （その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
22	ゆず料理 皿鉢料理		高知県	重要文化財 国指定重要文化財 高知城 旧山内家下屋敷長屋	
23	粉もん 食文化 「まめぶ」		岩手県 久慈市	市無形文化財 久慈市の海女漁の技術	
24	鶴岡雛菓子 笹巻 とちもち		山形県 鶴岡市	国指定史跡 松ヶ岡開墾記念館	
25	けんちん汁 しもつかれ		栃木県	国指定有形文化財 国宝 飯塚邸 日光東照宮	
26	本膳料理		京都府	世界文化遺産 国重要文化的景観 古都京都の文化財 「奥ノ山」茶園	
27	味噌及び 発酵調味料		愛知 岐阜 長野	登録有形文化財 登録有形文化財 登録有形文化財 八丁味噌本社事務所 日下部味噌醤油醸造煉瓦館 飯田家住宅味噌蔵	
28	フーヌイユ		沖縄県	世界文化遺産 琉球王国のグスク及び 関連遺産群	
29	灘の日本酒(丹波杜氏、但馬杜氏)		兵庫県	国選択(無形文化財) 国記録(無形民俗文化財) 兵庫県の酒造習俗 灘の酒樽製作技術	

No	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
30	伏見の日本酒（丹後杜氏）		京都府	市有形民俗文化財 月桂冠大倉記念館	
31	新潟の日本酒（越後杜氏）		新潟県	登録有形文化財 吉乃川酒造常倉	
32	広島の日本酒（広島杜氏）		広島県	登録有形文化財 世界文化遺産 賀茂鶴酒造本社事務所 厳島神社	
33	福島の日本酒		福島県	国重要文化財 旧正宗寺三匝堂	
34	岩手の日本酒（南部杜氏）		岩手県	登録有形文化財 世嬉の一酒造場旧店舗事務所	
35	能登の日本酒（能登杜）		石川県	登録有形文化財 春成酒造店主屋	
36	本格焼酎		九州全域		
37	琉球泡盛		沖縄県	世界文化遺産 琉球王国のグスク及び関連遺産群	

No	事例名称 （食）	事例名称 （その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
38	十勝ラクレットモールウォッシュ 十勝パン 十勝スイーツ 十勝ワイン		北海道 十勝地域		
39	会津清酒 伝統ごっつぉ		福島県 会津若松市	重要伝統的建造物群保存地区 下郷町大内宿	
40	懐石料理 報恩講料理		石川県 小松市	重要無形文化財 県無形文化財 輪島塗 山中漆器	
41	小諸のそば 味噌 ワイン		長野県 小諸市		
42	えごの味噌たれかけとひば汁 食用ほおづき 白馬クレーピエ		長野県 白馬村		
43	白鳳須賀川そば りんごで育った信州牛		鳥取県因幡・兵庫県但馬地域		
44	牛すすぎ鍋 鳥取砂丘らっきょう甘酸漬け とうふちくわ こおげ花御所柿 二十世紀梨		鳥取県因幡・兵庫県但馬地域		
45	高品質な柑橘 いちじく酢		広島県 尾道市		

No	事例名称 （食）	事例名称 （その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
46	オリーブ牛肉うどん しっぽくうどん		香川県 さぬき地域	登録有形文化財 山田家（旧清酒源氏正宗醸造元）主屋ほか６件	
47	さつま汁 八幡浜ちゃんぽん		愛媛県 八幡浜市		
48	温泉蒸し料理 島原手延べそうめん かんざらし		長崎県 島原半島	国指定無形民俗文化財 世界文化遺産 五島神楽 長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産	
49	だんご汁 原木しいたけ 牡蠣 おもてなし料理		大分県 国東半島 地域	登録有形文化財 国宝 「鳳凰の間」 松本城	
50		割烹 松本館	長野県 松本市		
51		日本料理 筑紫亭	大分県 中津市	登録有形文化財 日本料理　筑紫亭	
52		料亭 金鍋	福岡県 北九州市	登録有形文化財 金鍋本館表門	
53	山懐料理（さんかいりょうり） 米沢牛 すき焼き	山懐料理 吉亭	山形県 米沢市	有形文化財 国登録有形文化財 山懐料理　吉亭 ホテル音羽屋本館	

No	事例名称 （食）	事例名称 （その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
54	長崎卓袱料理 オリジナル冷酒 「花づつみ」	料亭 春海	長崎県 長崎市	登録有形文化財 料亭　春海	
55		日本料理 行形亭	新潟県 新潟市	国有形文化財 日本料理　行形亭	
56		料亭 宇喜世	新潟県 上越市	重要文化財 国登録有形文化財 高田城北門	
57	おがわ四季御膳		宮崎県 西米良村	県指定無形民俗文化財 西米良神楽 小川神楽	
58	治部煮	輪島塗 山中漆器	石川県	重要無形文化財 県無形文化財 輪島塗 山中漆器	
59	アイヌ伝統儀礼 「シンヌラッパ(先祖供養)」料理		北海道	世界文化遺産 ユネスコの無形文化遺産 北海道・北東北の縄文遺跡群 アイヌ古式舞踊	
60	山伏文化 精進料理		山形県 鶴岡市	国宝（建造物） 国指定文化財 羽黒山五重塔 羽黒山正善院黄金堂	
61	お茶		静岡県	国登録有形文化財 国登録有形文化財 新井旅館 眠雲閣落合楼	

No	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
62	儀礼食 輪島塗 塩田 棚田		石川県 能登	ユネスコ無形文化遺産 重要無形文化財 あえのこと 輪島塗	
63	有識料理（ゆうそくりょうり）		京都府	世界文化遺産 古都京都の文化財（京都市、宇治市、大津市）	
64	神楽料理		宮崎県 高千穂町	重要無形民俗文化財 国名勝天然記念物 高千穂の夜神楽 高千穂峡	
65	琉球宮廷料理		沖縄県	国指定重要文化財(芸能) 国指定重要無形文化財 琉球舞踊 組踊	
66	讃岐うどん		香川県	登録有形文化財 山田家（旧清酒源氏正宗醸造元）主屋ほか６件(高松市)	
67	稲庭うどん		秋田県	湯沢市指定文化財 市指定有形文化財 稲庭うどん御用版木 稲庭古今事蹟誌（いなにわここんじせきし）	
68	五島うどん		長崎県	国指定無形民俗文化財 世界文化遺産 五島神楽 長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産	
69	出汁		全国		

No	事例名称 （食）	事例名称 （その他）	地域	文化財種別 文化財名称	イメージ
70	幕の内弁当		全国		
71	おせち料理 雑煮	餅つき	全国		
72	千歳飴		全国		
73	恵方巻	恵方巻	全国	地域文化財(新宿) 稲荷鬼王神社の節分祭/中井御霊神社の節分祭等	
74	鶏飯	大島紬	鹿児島県	世界自然遺産 無形民俗文化財 奄美大島 節田マンカイ	

第２節　ヒアリング調査

1　概要

ヒアリング調査では、現状の食文化の課題の抽出とその課題の解決方法を整理した。また、食文化を活用した観光を推進する具体の方法ついて検討するため、文献調査のリストの中から特に特徴的な 10 地域を選定し、これらの地域の関連事業者等に対してヒアリングを行った。

選定地域	文献調査にて選出した事例の中から、第 1 回有識者会議にて協議の上、10 地域を選定。10 地域は、北海道、山形県、石川県、岐阜県、京都府、三重県、広島県、高知県、宮崎県、沖縄県である。
対象団体	地方自治体、観光ＤＭＯ、保存会等から選定
ヒアリング項目	➢ 対象団体の基本情報（主体者、連携する関連団体） ➢ 来訪客動向（国籍・動員数傾向・属性） ➢ 地域の食文化の特徴 ➢ 提供している食文化プログラムの詳細 ➢ 外国人旅行者の食文化プログラムに対する満足度と要因 ➢ 食文化を活用した観光の経済効果 ➢ 食文化体験プログラム・誘客に関する課題 ➢ 今後のインバウンド受入意向・戦略
調査期間	令和 3 年 11 月から 12 月

2　結果

本調査にて得られた内容は以下のとおり。

①北海道アイヌ民族の食文化の特徴と観光への取り組みの詳細＜札幌アイヌ協会＞

北海道の広大な土地から採れる多種な食材を自然のまま食すアイヌの伝統的な食文化を守りながら、海外の人に向けたアレンジを試みている

団体概況	連携団体	協会所属の舞踊団体、スローフード協会と連携している			マネジメントエリア	札幌市内がメイン
来訪客動向	訪日来訪客数	北海道外国人宿泊者数244万人（2019）	国籍	中国24%、台湾20%、韓国18%、タイ、香港、マレーシアの順に構成	属性傾向	東アジアの来訪客が多いが、欧州の人達は先住民族に対する関心が高い傾向にある

北海道観光入込客数調査報告書(2019年度)より抜粋

アイヌ民族の食文化の特徴

食文化名称	アイヌ伝統儀礼「シンヌラッパ(先祖供養)」料理、オハウ、トノト
食文化形成の背景	■ アイヌの食文化には「自然から採取して食材をいただく」という感覚があるため、海の近くに暮らす人たちは海のもの、山で暮らす人たちは山のものを食べる暮らしであった。 ■ 調理方法は焼く煮るが基本で、調味料もそれほど使用しないためシンプルな料理が多い。 ■ いわゆる倭人が入ってきたことを契機に食文化を取り入れていくこととなった背景がある。
特徴	**＜シンヌラッパ＞** ■ 供養祭の際に食す料理で、カムイノミ、動物の霊送りのイヨマンテなど儀式にまつわる料理は様々である。 **＜オハウ＞** ■ アイヌの主食で具だくさんの汁ものだ。季節によって入れる食材が変わり、野菜・山菜だけの「キナオハウ」、鹿や熊の肉が入るものや、骨から出汁を取った「ポネオハウ」、魚や貝のオハウなど様々な種類がある。 ■ 食材をあまり加工せず、味つけを塩と少しの動物の脂で食べるシンプルなところがアイヌ食文化の特徴のひとつといえる。オハウも明治時代以降、味噌を入れるようになったが、塩の味付けが基本である。 **＜トノト＞** ■ トノトは穀物を発酵させたどぶろくのようなもので、ブドウなどの果物を発酵させたものも飲んでいたと推測する。 **＜アイヌ料理＞** ■ アイヌ料理において、甘味料を樹液、芋を煮詰めたものなどから採るため、甘みは強くない。 ■ 動物や魚から採った脂をたくさん使うため、シンプルではあるが薄味という印象ではない。 ■ 昆布や焼いた川魚などから出汁を取るため非常においしい。川魚が取れない際は煮干しを使う。

アイヌ伝統儀礼「シンヌラッパ(先祖供養)」料理

アイヌ伝統儀礼の様子

オハウ

トノト

文化庁

①北海道アイヌ民族の食文化の特徴と観光への取り組みの詳細＜札幌アイヌ協会＞

食文化を活用した観光への取り組み

＜目的＞
■ 日本に先住民族がいるということは海外であまり知られていない。日本人でもアイヌといえば、舞踊や木彫り、アイヌ語を思い浮かべるだろう。アイヌの先住民族が伝えてきた安心・安全な食文化を発信することで、自然環境への問題喚起ができる。

＜ターゲット層＞
■ 国内と海外の両方に発信したいコンテンツであると認識している。

＜アイヌ料理＞
■ 札幌市民向けではあるが、様々な講座を開催しており、その中に「アイヌの料理を一緒に作って食べましょう」というものがある。
■ 「アイヌ女性会議メノコモシモシ」では駅弁のメニューの監修を手掛け、イベントがあれば「伝統的な食」と「アレンジした創作的な食」を合わせて体験してもらっている。
■ 先住民が食していた伝統的なアイヌ料理の「オハウ」を北海道で食べたことが印象に残る場合がある。
■ 伝統的な料理のメニューを現代風にアレンジし、伝統的な食材等について丁寧な説明をすれば、おいしさをさらに感じてもらえるのではないか。
■ アイヌの伝統料理の紹介をすることでアイヌ文化に興味を持ってもらい、元々の目的であるアイヌ女性の差別をなくしたいというメッセージに耳を傾けてもらえるようになった。

＜その他＞
■ インバウンド誘客に際して、小さな旅行会社と連携して体験プログラムを販売していた時期もある。

食文化を活用した観光の満足度と経済効果

＜プログラムの属性別満足度＞
■ 国別、エリア別での食嗜好までは把握できていないが、食文化についての体験は、アジアより欧米の人達に提供する機会が多かった。珍しいものを食べたいという気持ちが強いのか、特に抵抗感が強いようには感じなかった。

＜満足度の高い要素＞
■ 古くからの「伝統的な食」をそのまま提供するのではなく、「アレンジした創作的な食」と合わせて体験できるようにしている点が満足度につながるだろう。

＜プログラムによる経済効果＞
■ モノが豊富な時代にお土産物をたくさん買って帰りたいという気持ちが強くないため、そこでしか食べられないものを提供する方がニーズに合っているのではないだろうか。
■ アイヌの伝統を見て、食文化も試すことができる、今後はそのような組み合わせが効果的なのではないかと考える。

＜各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）＞
■ ウポポイなどの博物館には売店があり、アイヌのことを知りたいと足を運ぶ人は記念になる工芸品や食文化の道具を購入するかもしれない。
■ レストランでアイヌ料理を提供していれば、どんな食なのかと興味を持ってきてくれるだろう。
■ アイヌ民族に伝わる話だけでなく、食文化を含めた多分野と組み合わせることで経済への効果もあるのではないだろうか。

食文化インバウンド促進のための動向調査事業

❶北海道アイヌ民族の食文化の特徴と観光への取り組みの詳細 <札幌アイヌ協会>

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

<食文化を活用したプログラムの課題>

- 阿寒アイヌ工芸協同組合が食に関する体験プログラムを展開しているが、立地によってプログラムのあり方は異なると考える。阿寒は通過型ではなく宿泊型の立地なので、自然や温泉を楽しみたいなど様々なニーズがあるだろう。

<北海道における観光全体の課題>

- エコツアーに参加したい人は多いと思うが、札幌で行うには都会過ぎてしまい、白老のような規模での展開も難しいため、別のあり方を模索しているところである。
- 有名なところの観光をすでに終えたという観光客にその土地のもっと深い文化を知ってもらいたいと考えている。
- 英語圏に関して、旅行会社にフォローしてもらっていたが、タブレットを活用するなど言語対応は課題のひとつである。

<情報発信における課題>

- アイヌの食文化について、SNSを用いて情報発信しているが、定期的に誘客できるような情報発信のあり方がよくわからない。
- 札幌アイヌ協会としての情報発信はあまりしていない。情報発信に対応できる人材が十分ではないため、必要に応じ外部の人たちに協力を得ることになるだろう。
- 札幌市アイヌ文化交流センターで展示している民具に関して、調理道具は山菜を採り刻んでいくシーンを撮影し、動画として配信する予定である。

今後のインバウンド受入意向・戦略

<コンテンツ磨き上げ・開発>

- ピリカコタンを中心として体験プログラムを展開することは可能だろう。
- ニュージーランドのマオリ族も文化に関するツアーを行っているが、アイヌ民族の文化ツアーも可能だろう。
- 北海道大学の敷地内に古い時代からの遺跡がある。そこでアイヌのコタンなどアイヌ民族の文化を紹介したあとに食事をするツアーなど考えられるだろう。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

- 自然環境問題について考えている人たちを集客する方が容易であるが、主体的に行動するように思うので、それ以外の人たちにもぜひ足を運んでもらいたい。
- 欧米の観光客はその土地の違う顔を観たいをいう声が目立つため、北海道であればアイヌ文化や歴史は切り離すことができないのではないか。

<食文化プログラムへの今後の取組>

- 2018年にイタリアのトリノで「テッラ・マードレ」という世界最大の食のイベント(農業と食料というテーマで、人間と地球をより尊重することで食の味覚と多様性を守ることを目的とする)があり、アイヌの食文化を紹介した際に、昆布を用いた「シト」という団子を提供する機会があった。海藻を食べない欧米の人向けにごま油を入れるなど伝統を壊さないよう、ミシュランのシェフがアレンジをしたところ、昆布を使用していることに驚き、「美味しい」といい食べてもらった経験がある。このように受け入れてもらう工夫、一方変えずに守る伝統の両方が大切だと思っている。

②山形県米沢市の食文化と観光プログラムの詳細 <米沢市観光課内米沢市観光キャンペーン推進協議会>

インバウンド人気の高い米沢牛や日本酒を中心とした、主に欧米系向け食文化活用観光プログラムを検討

団体概況	連携団体	観光に携わる宿泊業、飲食業、観光施設など約90団体と連携			マネジメントエリア	米沢市
来訪客動向	訪日来訪客数	置賜地域で約30,692人 半数は米沢市で約1.5万人 (2019年)	国籍	台湾64%、中国5%、 韓国・香港・アメリカ3%	属性傾向	台湾からのチャーター便が飛ぶ時期があり、多くの観光団体客がやってくる

山形県米沢市の食文化の特徴

食文化名称	山懐料理、米沢牛、鯉料理、日本酒、うこぎ
食文化形成の背景	■ 米沢には「食のABC」あり、「A⇒APPLE(明治に始まった立山りんご)」「B⇒BEEF(明治以前に始まった米沢牛)」「C⇒CARP(江戸時代からの米沢鯉)」がある。鯉は米沢の食文化の伝統であるため、飲食店のコースメニューに入っていることが多い。 ■ 敵の侵入を防ぐために生垣として使用された「うこぎ」は江戸時代には食用でもあった。「うこぎ」のお茶、ジェラートなどが売られている。また、「米沢ラーメン」の認知度が高い。
特徴	<山懐料理> ■ 本三大和牛に数えられる米沢牛と、〝山のふところ〟米沢盆地の食材を使い懐石料理に準じた郷土料理「山懐料理」。名物のすき焼きは厳選した最高級黒毛和牛の特撰米沢牛霜降りロースを使用する。調理は関東風、関西風とは違ったいわば「吉亨風」。 <米沢牛> ■ 明治初期、外国人教師として招かれた英国人が土産として持って帰った米沢牛が外国人に好評でったと言われており、このころから米沢牛が外国人に人気であったことがうかがえる。 ■ 米沢牛は、生産、流通、出荷、消費がすべて地域内で行われている全国でも希な銘柄牛。 <鯉料理> ■ 鯉はかつて内陸農村部で貴重なタンパク源として食べられていた食材。1802年、米沢藩9代目藩主・上杉隆山公が、内陸で水産資源が乏しい米沢の地で滋養のある食材を確保するために、鯉の養殖を進めるように提案したことがはじまりとされている。 <日本酒> ■ 日本酒は、米沢ならではのコメの品種がある。西吾妻山からの伏流水が非常にきれいで、その水とおいしいコメの品種から、おいしい日本酒が出来る。

山懐料理

鯉の甘煮

うこぎご飯

米沢牛すき焼き

米沢の日本酒

②山形県米沢市の食文化と観光プログラムの詳細 <米沢市観光課内米沢市観光キャンペーン推進協議会>

食文化体験プログラムの詳細

<山懐料理>
■ 米沢盆地の食材を使い懐石料理に準じた郷土料理「山懐料理」を提供する吉亨は、訪日観光客に対しても積極的な姿勢。吉亨が保有する有形文化財は、日本でしか見られない、歴史ある建物の中で食事ができる料亭とあって、海外の人には魅力的だろう。

<米沢牛>
■ 欧米の訪日客は、本物の和牛を食べてみたいという人が多く、「米沢牛」は日本国内産地の中でも人気がかなり高いため、「米沢牛」を食べることを目的に来訪する人が多い印象だ。
■ 食べ方はすき焼きよりも素材そのものの味を活かしたステーキが好まれる。

<日本酒>
■「東光の酒倉資料館（Sake Brewing Toko no Sakagura）」にて日本酒の試飲や物販コーナーでは日本酒を購入することができ、訪日観光客にも人気の観光施設である。
■ 欧米では、クラフトビールの作り方への関心が高まっており、日本酒の製法に興味のある人が目立つ。
■ 海外のコンテストでたくさんの賞を受賞しており、海外からの評価が高い酒蔵が誘客に貢献していると考える。
■ 東光では酒蔵を見学しながらお酒を楽しむことができ、食文化と伝統的な建物をうまく融合したプログラムを行っていると感じる。

<その他>
■「米沢の発酵文化と伝統野菜を学ぼう」等の体験プログラムや各飲食店の特徴を活かして身近な食材でリーズナブルな米沢の食体験を推進する「おしょうしな御膳」メニューなどが観光協会を中心に企画されているが、インバウンド向け食文化観光は、まだあまり取り組めておらず、発展途上。

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<プログラムの属性別満足度>
■「米沢牛」の満足度は圧倒的に高いと感じている。
■ 伝統食のひとつである「米沢鯉」は、訪日観光客にあまり受け入れられていないようだ。魚を日常的に食べる文化のあるアジアの観光客に親和性はあるが、欧米、特にアメリカ人は鯉というと観賞用の「錦鯉」をイメージする人が多いため、食べることに対してかなり抵抗があるようだ。
■「うこぎ」の訪日来訪客からの評価は良くない。
■ 日本酒に関しては、属性別傾向というより嗜好によって満足度が変わると思う。

<プログラムの属性別満足度理由>
■ 山形県のヒアリングデータによると、台湾の訪日客には「すき焼き」の人気が高い。

<満足度の高い要素>
■ 米沢市に限らないが、その土地でしか味わえないものを体験できることが食文化プログラムの魅力だと考える。
■ 米沢牛や日本酒の作り方を学ぶことのできるプログラムは人気が高い。

<プログラムによる経済効果>
■ 米沢エリア全体がコロナ禍以前は、インバウンドによって潤っていた。
■ 日本全体の訪日来訪客の増加と共に山形県への入込客数も増加している傾向にある。

<各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）>
■「東光の酒倉資料館」において、物販コーナーに試飲スペースがあり、試飲から購入に結び付けたい意図がある。
■ 特出した分野はないが、インバウンドの観光客によって米沢市全体へ効果があったと思われる。

❷山形県米沢市の食文化と観光プログラムの詳細 <米沢市観光課内米沢市観光キャンペーン推進協議会>

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

<食文化を活用したプログラムの課題>

☹ 米沢牛の訪日客人気は高いが、米沢牛を食べるために飲食店に足を運び、食べることで完結してしまうことが課題だ。食文化を活用した観光形態を確立するためには、より派生的なプログラムを提供する必要があると感じている。

<米沢市における観光全体の課題>

☹ 米沢市は通過型の観光地とされており、滞在してゆっくり回るというよりは、山形のほかの市町村へ行くプロセスで米沢に立ち寄って観光し、別の目的地へ行くという傾向にある。これが一番の課題と認識しており、対策案を思案している。

☹ 受入環境が未整備であるところも課題と感じている。例えば、訪日客に人気のある「東光の酒蔵資料館」に関して、トイレや順路について英語と中国語の表記があるものの、館内の案内表示に十分ではない面がある。来訪客にしっかりと魅力を伝えるためには、環境整備を行う必要があると感じている。

☹ 米沢市がある置賜地域全体の総合観光戦略について、相互に連携がうまく取れていないのが現状である。連携を強化することでインバウンド誘客へさらに効果が期待できるだろう。

<情報発信における課題>

☹ 特に欧米の訪日客はアジアの訪日客に比べて旅行に冒険を求める傾向にあるので、個人旅行者が多く、自分で調べて選択し、体験しようとする気持ちが強い。欧米の訪日客に向けた情報発信の一環として、現在のHPを刷新する予定である。

今後のインバウンド受入意向・戦略

<コンテンツ磨き上げ・開発>

☞ 米沢市における食文化を活用した観光プログラムは、今後も観光資源のひとつとして提案できると考えている。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

☞ 現段階では、特にターゲットを絞らずにまずは多くの来訪客に足を運んでもらいたいと感じているが、今後は英語圏の来訪客を増やしたいと考えている。英語圏からの来訪客がまだ少なく、世界共通言語である英語への対応を強化することで、欧米だけでなくシンガポールやインドなどもターゲットにすることができる。

<食文化プログラムへの今後の取組>

☞ 英語圏への対応強化の取り組みのひとつとして、英語圏へのPRとして海外のインフルエンサーを招いて観光PR動画を作成している。YouTuberを起用した事業を進め、ターゲットとしている英語圏の人たちを引き付けられればと考えている。

☞ 観光PR動画の中で「食文化」の切り口として、米沢のグルメや文化施設を紹介してもらっている。

<今後の方向性>

☞ 料亭側の判断にもよるが、文化財に指定されている吉亭と観光協会が連携し、食文化と文化財に関する体験プログラムを企画することもできるのではないか。

☞ あらかじめ用意されたパッケージを回るということを欧米の人は好まない傾向にあるが、食文化と文化体験という組み合わせ自体の人気は高いと思案するため、彼らが主体的に興味を持ち、主体的に選択できる仕組みを作ることができれば、受け入れてもらえるのではないだろうか。

❸石川県能登地域の食文化と観光プログラムの詳細＜石川県農林水産部里山振興室＞

奥能登を中心にスローツーリズムを推進し、魂に触れる体験「あえのこと」を通じて食文化の価値を感じる観光プログラムづくり

団体概況	連携団体	旅行会社、民泊事業者、飲食事業者など			マネジメントエリア	石川県全域
来訪客動向	訪日来訪客数	石県全域で約76.7万人 能登地域は31%を占める (2019)	国籍	台湾、欧州、中国、香港、東南アジア その他の順で構成	属性傾向	東アジアが高割合、2014−2019年の間の欧米の増加比は2~4倍になっている

資料：統計からみた石川県の観光より

石川県能登地域の食文化の特徴

食文化名称	あえのこと、いしる、揚げ浜式塩田、能登の日本酒、輪島塗、白米千枚田
食文化形成の背景	■ 能登地域は昔から自然と調和した暮らしをしており、農林水産業を発展させながら、農村の活性化を促進するスローツーリズムを行っており、能登地域にある「春蘭の里」を中心に石川県に普及。 ■ 日本で初めて「能登の里山里海」が世界農業遺産に認定された背景として、高度経済成長を経験した日本において自然と調和した文化や暮らし方、自然への畏敬の念などが現在も継承されている。 ■ 石川県は縦に長い地形のため、能登地域は海産物が豊富で、南の方には、3,000m級の山があり熊を食べる地域もあるなど、多様な食文化を保有しており、発酵食文化が特色である。
特徴	＜あえのこと＞ ■ 一般的には、12月5日に田の神様を家へ迎え入れ、2月9日まで家に滞在してもてなす、能登地域に伝わる農耕儀礼である。「輪島塗」の食器にごちそうを並べ、目には見えないが田の神様をもてなし稲作の豊作を祈る。 ＜いしる＞ ■ 能登地域で獲れるイワシやサバ、イカなどを原料とする魚醤である。日常的に使用する家庭は多くないが、農家民泊のプログラムの中で、「いしる」を塗ったおにぎりを焼いて食べることができる。 ＜揚げ浜式塩田＞ ■ 500年以上続く歴史的な製法である。昔から能登地域は棚田に代表されるように、農地が少なく米作りが難しかった。年貢を米ではなく塩で納めるため、揚げ浜式という製法を用いて塩づくりを始めたという歴史的な背景がある。 ＜能登の日本酒＞ ■ 魚介類に合うような甘いものが多いと感じる。能登の杜氏が酒の仕込みの時期に、兵庫へ赴き、酒造りに携わっていた歴史がある。能登の酒づくりの技術が日本各地に拡散されたといえる。

あえのこと

いしる

揚げ浜式塩田

能登の日本酒

輪島塗

白米千枚田

③石川県能登地域の食文化と観光プログラムの詳細＜石川県農林水産部里山振興室＞

食文化体験プログラムの詳細

＜目的＞
■ スローツーリズムとは「伝統的は暮らしをLiveで体験できること」と考えており、長期滞在ができる仕組みづくりを目指している。また、スローツーリズムを通じて、石川県内での観光客の対流を図りたいという目的もある。

＜場所＞
■ 農村や漁村などの農家民宿 例） 里山まるごとホテル、春蘭の里

＜輪島塗体験工房＞
■ 伝統技術や習わしなどを関連させて、工房巡りをしたのちに食事を楽しむプログラム。

＜あえのこと＞
■ 本来は、各家庭で行う農耕儀礼であるが一般参加できるところもある。
■ 奥能登の暮らし方や生き様の象徴である「あえのこと」を取り入れたツアーづくりを行うことで、能登の人々の暮らしを体感することができ、その土地の食や食文化の価値に深みが増すと思案している。

＜揚げ浜式塩づくり＞
■ 揚げ浜式の製塩方法の一部を体験できるプログラムが道の駅にある。

＜輪島の朝市＞
■ 輪島の朝市で買ったものをシェフのいるレストランで調理してもらい、食事をするというプランを企画している。
■ 里山まるごとホテルで提供されているプログラムで、紙すき体験がある。ホテル周辺をサイクリングをしながら、近くに咲いている草花などを紙すきに使用してお土産にするプログラムは人気が高い。

＜能登ワイン＞
■ 能登には、能登ワインとハイディワイナリーの二つのワイナリーがあり、コロナ以前は海外からの団体ツアーが見学することもあった。

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

＜プログラムの属性別満足度＞
■ あえのことを鑑賞することは「魂にふれる」ことになるため、多くの参加者から非常に感動したという感想をよく聞かれる。
■ 農家民宿では夫婦や子供のいる家族連れの観光客が多く来訪する印象である。
■ 能登地域は「のと里山空港」が近くにある関係で、空港からの利用客が多い。国内だと特に東京からの来訪者が多い。

＜満足度の高い要素＞
■ 食の豊かさは旅の動機付けになる。より本物に近い食事を提供することで食文化の価値向上や深みが出る。観光客は豊かな食文化に満足しているのだと考えている。
■ 例） 熊料理を提供する際に猟師の話を聞いてもらうなど。

＜プログラムによる経済効果＞
■ 輪島塗体験にでは「せっかくなので購入したい」と輪島塗を購入する観光客が非常に多いため、消費への効果はかなりあるのではないかと思う。

＜各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）＞
■ 食文化を活用したプログラムによって、普段は行かない場所に観光客が訪れるようになったと感じている。観光客を0から1にするのは、本当に難しく、1万人もの観光客が訪れるようになった地域もあるなど、全体的に活性化していて、人も回るようになったと感じる。神社のどぶろく体験などが例だと思う。

☞中能登町にある天日陰比咩神社（あめひかげひめじんじゃ）では、神主体験ツアーの中で「どぶろく」仕込体験を行っており、日本でどぶろく醸造が許可された数少ない神社のひとつで、2千年もの歴史ある場所でどぶろく体験ができる。（能登國一ノ宮天日陰比咩神社HPより抜粋）

③石川県能登地域の食文化と観光プログラムの詳細 <石川県農林水産部里山振興室>

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

<食文化を活用したプログラムの課題>

☹ 良い食材を良いシェフに調理してもらうことがとても重要だと考えている。ただのシェフではなく、その土地に暮らし、猪をさばくなど地域の食文化に精通したシェフと連携することでより深いメニューを提供できると考えている。

☹ 多言語対応をはじめとする受入環境の整備。食文化の背景にあるストーリーをしっかりと説明できる多言語対応の人材の確保や文化に対する知識の向上できるガイド育成を行うことで、地域の文化をより深く理解してもらえるだろう。

<能登地域における観光全体の課題>

☹ 10数年前に能登半島震災があったが、復興支援という取り組みの中で「能登丼」が開発された。現在では、その取り組みが発展し、白山百膳にも波及している。☞能登丼とは、奥能登産のコシヒカリを使用し、メイン食材は地場で撮れた旬の魚介類、能登ではぐくまれた肉類・野菜または地元産の伝統保存食を使用。食器には能登産の器と箸を使用している。

（奥能登ウェルカムプロジェクト推進協議会事務局HPより抜粋）

☹ 金沢市一極集中ではない集客、周遊促進を図りたい。石川県内の周遊性を高めるにあたり、観光コンテンツの造成による体験プログラム中心とする提案をすることで、滞在時間を増やしてもらい、能登地域への宿泊、消費額増加による地域振興を行っていきたい。

<情報発信における課題>

☹ 最近HPを一新するなどの取り組みを行っているが、HPからの誘客をやっと始められる段階のため、情報発信はより強化していきたい分野と考えている。

☹ 届けるべきターゲットに情報を届けられているかどうか分析を進め、適切な情報発信をしていきたいと考えている。

今後のインバウンド受入意向・戦略

<コンテンツ磨き上げ・開発>

☞ スローツーリズムという言葉自体が日本では定着していないため、スローツーリズムを広く普及できるような仕掛けづくりを行うことで行政の役割が果たせるように取り組んで行きたいと考えている。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

☞ 日本と違い海外では、スローツーリズムという観光形態が広まっているため、インバウンド観光客に対して、各農家民宿によって得意不得意などはあるが、積極的に誘客へ取り組んでいきたいと考えている。

<今後の方向性>

☞ コロナを経て、消費者ニーズがスローツーリズムになってきていると、地域の人から聞く。コロナ後もニーズは高まると思うので引き続き支援を行う。

☞ 農家民泊自体がリピーター率の高い観光形態ではあるが、今後もリピーターをより確保する取り組みを行いたいと考えている。

<食文化プログラムへの今後の取組>

☞ 牡蠣棚見学ツアー（ボートで牡蠣棚の近くまで行き、引き上げの見学をした後に地元のレストランで牡蠣のフルコースを食べるツアー）や醤油蔵見学などをインバウンド向けに検討している。

<今後の方向性>

☞ 知的好奇心のある人、教養のある人をターゲットとして、より深く文化を知ってもらいたいと考えている。

☞ 持続可能な観光への関心が高まっていることもあり、SDGｓを意識したサステナブルツーリズムの視点で旅行し、地域に貢献したいという意識の高い人を誘客できればと考えている。

④岐阜県長良川流域の食文化と観光プログラムの詳細 <岐阜観光コンベンション協会、岐阜市>

清流長良川で行われる鵜飼漁は、幻想的な景観と鵜匠の伝統技術が1300年以上の歴史を経て継承されている

団体概況	連携団体	岐阜市、温泉協同組合など賛助会員は約200～300団体			マネジメントエリア	岐阜市
来訪客動向	訪日宿泊者数	岐阜市約5.7人 訪日は約10万人(2019)	国籍	中国45%、台湾14.7% 香港11.7%、韓国、欧米の順	属性傾向	東アジア圏が多い。名古屋からのアクセスが良いため、中部国際空港を利用して来訪する

岐阜県岐阜市の食文化の特徴

食文化名称	鵜匠家に伝承する鮎鮨製造技術、鵜飼漁の技術、鮎の塩焼き、鮎の甘露煮
食文化形成の背景	■ 1615年、大阪夏の陣の際に徳川家康と秀忠が長良川の鵜飼漁を観覧しに来たと伝えられており、以降江戸幕府へ鮎鮨を献上するようになっている。献上する鮎鮨は「鵜飼漁で獲った鮎を使用すること」とされ、岐阜町の「御鵜所」で調製、鮎鮨として出荷され、「御鵜街道」を通り江戸城へ届けられた。長良川の鵜飼が保護された背景には、鮎鮨に使用する鮎を確保しなければならないため尾張藩の保護を受けていたとされる。 ■ 長良川は文化的景観や世界農業遺産に登録されているなど清流として名高い。 ■ 鮎鮨、鵜飼漁は昔も今も変わらず岐阜の名物であり、鮎は地元の人が慣れ親しんでいる川魚である。
特徴	**<鮎鮨(なれずし)>** ■ 基本的に、鮎鮨は鵜匠家に伝わる伝統的な製法で作られたもので鵜匠家ごとに製法や味わいが異なる。 ■ 鮎のはらわたを取り、酢を使わずに塩漬けにし、清流長良川で水洗いして塩抜きをする。その後、腹にご飯を詰め、桶に並べ、水を張り上水を捨て、桶を逆さにして一晩おいて完成する。酢を一切使わず発酵させて作るなれずしの一種である。 **<長良川の鵜飼漁の技術>** ■ 鵜飼漁自体は日本12カ所で行われており、長良川鵜匠6名小瀬鵜匠3名の9名の鵜飼漁が国の無形民俗文化財に指定されているが、長良川の鵜匠は家業として専業で行っている。 ■ 1300年以上の続く伝統的な鵜飼漁で、日本で唯一御料鵜飼を行い、皇室に鮎を献上している。また、鵜匠は宮内庁式部職の鵜匠（公務員）で世襲制で技術を伝承することが彼らの自負である。 **<その他>** ■ その他として定番の「鮎の塩焼き」、ご飯との相性の良い「鮎雑炊」、白焼きの鮎に味噌をつけて軽く炙った「魚田」、ほかにも「鮎の天ぷら」「鮎ラーメン」「甘露煮」など様々な鮎料理が岐阜県には揃っている。 ■ 鮎菓子と呼ばれる鮎を模ったカステラの中に求肥が入っている商品もある。

鮎鮨(なれずし)

鮎鮨(なれずし)

長良川の鵜飼漁

文化庁

④岐阜県長良川流域の食文化と観光プログラムの詳細 <岐阜観光コンベンション協会、岐阜市>

食文化と観光への関連性の詳細

<目的>
■ 観覧船に乗船してお食事と鵜飼漁の鑑賞を楽しんでもらいたいという趣旨で、食事を一緒に提供している。
■ 昔から「おもてなし」をする文化が鵜飼にはある。

<鵜飼観覧船>
■ 岐阜市直営の観覧船事業。一番近いところで鵜飼漁の光景を鑑賞することができる。また、観覧船の中で食事や岐阜の地酒を一緒に楽しむことができるプランもある。

<長良川おんぱく>
■ 民間の事業者による体験プログラムで、長良川の文化や伝統を観光客の人に伝える目的で立ち上げられた。
■ 海外の人の参加者もいると聞くので、長良川流域の文化や伝統に関する体験プログラムの関心は高いのではないかと推察する。
■ 内容は、清流長良川に棲む、鮎、うなぎ、川蟹などの生き物を食べる食文化体験、国宝のある寺で女仏師と一緒に木工体験などがある。

（長良川おんぱくHPより一部抜粋）

<長良川鵜飼桟敷>
■ 民間事業者の取り組みで、鵜飼の新しい魅せ方として「長良川鵜飼桟敷」を実証している。新たな鵜飼観覧の選択肢のひとつとして海外の人も参加してもらい、方法を模索中である。
■ 長良川沿いの「長良プロムナード」に桟敷を設け、歌や舞の披露、地酒や地元料理を楽しむ空間となっている。

（朝日新聞より一部抜粋）

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<プログラムの属性別満足度>
■ アジア系も欧米系の観光客どちらも、鵜飼漁への評価は高いと思う。かがり火が水面に映る幻想的な風景や1300年ある伝統が引き継がれている文化というところに興味を持ってもらえているのではないか。
■ チャールズ・チャップリンが「ファンタスティック」といったように鵜匠が鵜を何匹も操って鮎を獲る光景が幻想的という点が、訪日来訪客の反応である。
■ 魚の苦手な外国人は多いが長良川の天然の鮎はコケを食べているため臭みが全くないので、苦手だという話はあまり聞かない。

<満足度の高い要素>
■ 長良川鵜飼が1300年続いている、伝統にに裏打ちされた幻想性に関心が高いように感じる。

<プログラムによる経済効果>
■ 分野別の詳細なデータを取っているわけではないが、鵜飼、鮎、その他の岐阜市の文化など、様々な要素が関わり、全体に経済波及効果があると考えている。
■ おんぱく事業で今後経済波及効果について測ることができるのではないか。
■ 特に効果のある分野として、飲食業や宿泊業など訪日客の来訪に直接かかわる業種を中心に恩恵があると感じている。

食文化インバウンド促進のための動向調査事業

④岐阜県長良川流域の食文化と観光プログラムの詳細 <岐阜観光コンベンション協会、岐阜市>

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

<食文化を活用したプログラムの課題>

☹ 鵜飼漁に関わる人材不足が課題の一つである。鵜匠だけでなく、船を動かす船頭、船大工、鵜を入れる竹細工のかごの製作技術を継承する職人、かがり火の鉄のかごを作る鍛冶屋、茨城県日立市の鵜を捕獲する技術を持った人達など、現在1～2人しかいない。

☹ 鵜匠家の鮎鮓の場合、鵜匠が贈答品として年末年始に作るものなので、鵜匠と付き合いのある人達しか食べることができない。現時点での鮎鮓の門戸が狭いことが非常に残念である。

<岐阜市における観光全体の課題>

☹ 昨今の西日本豪雨やコロナウイルス感染拡大など自然環境に左右される点が課題。

☹ 西日本豪雨の際は、鵜飼漁自体はやっていたが、観光向けの観覧船事業は中止していた。自然の影響は止められないがどう対応していくか考えていかなくてはならないと考える。

☹ コロナ禍では、鵜飼漁をすることで人を集めてしまうとして、鵜飼漁自体が中止せざるを得なかった。ここまで鮎漁がストップしてしまうのは、歴史的にも初めてのことであり、対応が難しい。

<情報発信における課題>

☹ 例年、東南アジアでの商談会を通じて、岐阜市をアピールしてきたが、現在はコロナ禍で中止している。

☹ HPを通して岐阜市を知ってもらうために、多言語化対応の必要性を感じており、リニューアルを検討している。

今後のインバウンド受入意向・戦略

<情報発信の取り組み>

☞ 多言語化対応するにあたり、ただ文章を訳すだけでなく、ニュアンスや細かな部分が伝わるような翻訳の仕方をしなくてはならない。

☞ 専門性のある部署と連携しながら、HP改修並びに監修を行いたい。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

☞ 様々な人に来てもらえるのが一番と考えるが、歴史・文化を好む人はもちろん、富裕層など消費してもらえる人たちに来てもらうことも大切である。

<食文化プログラムへの今後の取組>

☞ 岐阜長良川温泉旅館協同組合を中心に鵜匠から習った鮎鮓を独自に商品開発している。鮎鮓を提供できる場を増やし、今後は訪日来訪客を含めたより多くのお客様に鮎鮓を楽しんでもらいたい。

☞ 鮎料理は日本酒によく合う料理なので、岐阜市の日本酒と一緒に訪日外国人に向けた食文化のアピールをしていければと考えている。

☞ 地域密着型の取り組みとして、県立岐阜高校のESS部の生徒が訪日来訪客に対して鵜飼の解説ガイドを行っていた。現在はコロナ禍の影響で中止しているが、今後も継続していきたいと考えている。

<今後の方向性>

☞ 長良川周辺の景観が国の重要文化的景観に指定されていることや「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に登録されていることの知名度が低い。まずは市民の方、のちには海外の人へ長良川の水辺空間や景観、文化についてアピールしていきたいと考えている。

⑤三重県伊勢志摩地域の食文化と観光プログラムの詳細 <相差海女文化運営協議会、伊勢志摩コンベンション機構>

伊勢志摩地域の海女漁の伝統性や文化性、それに付随する食文化に訪日誘客の可能性

団体概況	連携団体	<相差海女文化運営協議会> 鳥羽商工会議所、相差町内会、鳥羽磯部漁港 相差支部、相差旅館組合、相差民宿組合		<伊勢志摩観光コンベンション機構> 行政を中心に観光協会、商工会議所、地域ＤＭＯなど約210の団体	マネジメントエリア	３市３町（伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町、玉城町、度会町）
来訪客動向	訪日来訪客数	来訪客数約2,800万人 訪日は0.1%程度(2018)	国籍	アジア圏が3/4で、それ以外は欧米豪が主に占めている	属性傾向	欧米豪と東南アジアは団体ツアーが多く、中国本土と香港はFITが多い

三重県伊勢志摩地域の食文化の特徴

食文化名称	海女料理、熨斗あわび、てこね寿司、いわしのあらめ巻き
食文化形成の背景	■「リアス海岸」という恵まれた自然環境が豊富な海の幸をもたらし、それと共生する海女文化が発展した。現在では日本で最も多くの海女が活躍する地となっている。 ■ かつては「御食つ国」と呼ばれ、アワビを始め、様々な海産物を朝廷に納めていた。
特徴	<海女料理> ■ 海女が漁で疲れた体を休め、温まるための「海女小屋」で食べられていた料理が海女料理である。海女小屋体験ができ、地元の海産物で作る海女料理を海女がふるまってくれ、海女の歴史や文化・体験談などを聞きながら食事ができる。 <熨斗あわび> ■ かつて鳥羽の海女が倭姫命にアワビを勧めたことから、毎年「のしアワビ」を伊勢神宮へ奉納する文化が2000年以上続いている。日ごろ贈答品の印に使われる「熨斗」の起源となっている。 <てこね寿司> ■ 忙しい漁師が、船上でとれた魚をその場でさばいて、手で混ぜあわせて食べていたことから「てこねずし」と呼ばれるようになった。カツオやマグロなどの赤身を刺身にしたものを醤油などでつくったタレに漬け込んだものを、飯切りにいれた酢飯の上に並べて、しそや海苔などの薬味を上にちらす。 <あらめ巻き> ■ アラメは古くから伊勢神宮に献上されており、この地域で大切に守られてきた海藻の一つである。海水に浸して渋味を取り、夏の収穫後から秋まで乾燥熟成させ、じっくり煮込んだり蒸して柔らかくし、旬の魚の切り身を巻き、甘辛いたれで味付けする。（農林水産省HPより一部抜粋）

海女小屋体験

熨斗あわび

てこね寿司

あらめ巻き

⑤三重県伊勢志摩地域の食文化と観光プログラムの詳細 <相差海女文化運営協議会、伊勢志摩コンベンション機構>

食文化体験プログラムの詳細

<目的>
■ インバウンド誘客を意識しており、外国の人にも海女の文化や海の幸に興味を持ってもらうことを目指す。

<場所>
■ 伊勢志摩国立公園内

<海女小屋体験>
■ 海女が身体を休める海女小屋で、現役海女の話を聞きながら、食事やおやつを食べる体験プログラムを提供している。
■ 海女の歴史・文化・体験談を聞くことができ、英語通訳、フランス語通訳を手配できる海女小屋もある。
■ 海女小屋ごとに収容人数の規模、テーブル／カウンター／掘り炬燵などの施設形式、海女の衣装を着るか否か、炊き込みご飯の内容などに違いがあり、志摩や鳥羽などの地域によっても海女の対応にも違いがある。

<てこね寿司作り>
■ 伊勢志摩の郷土料理「てこね寿司」を作って食べることができ、子どもでも参加可能。

<かまぼこ体験工房>
■ 創業100年を越える伊勢かまぼこ屋の老舗で、熟練の職人からかまぼこの豆知識から、作り方まで、丁寧に指導してもらい、出来立ての味をその場で堪能できるプログラム。

<伊勢角谷麦酒>
■「ビール界のオスカー」とも呼ばれる英国のインターナショナル・ブルーイング・アワード（IBA）をはじめ、数多くの国際大会でその品質を認められており、工場案内ツアーが開催されている。

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<プログラムの属性別満足度>
■ 食事に関して、香港の人達はほとんどがメニューをランクアップするくらい海の幸が好きであり、豪華な食材を使った食体験への関心が強い。
■ 一方で欧米の人は生の食べ物に抵抗のある人もおり、特に「魚の頭が盛られた舟盛り」や「活き造り」、「踊り焼き」を苦手としている。海女を含めた歴史・文化への関心の方が高く、食事以外での満足度がより高い。
■ フランス人は、他の人が手を付けていない新しいものを開拓することを好む。多くの注目が集まってくると、また新しいものへ移っていく印象がある。
■ 何度も日本に来たことがあるリピーターの方が、伊勢志摩の食文化に対する理解度が高い。
■ 女性グループの利用が多い。

<満足度の高い要素>
■ 海女と直接話ができる点で、体験プログラムとしての人気が特に高い。
■ 観光や生活の営みが国立公園内で行われていることに驚く人も多いが、漁獲制限を設けるなど、昔から自然と共存してきた文化を説明することで、より興味を抱いてくれる人が多い。

<プログラムによる経済効果>
■ 伊勢志摩エリアは観光が大きな産業であるため、経済効果は大きいが、国内観光客の消費額と比較するとインバウンドの経済効果は小さい。

<各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）>
■ 訪日来訪客がお金を落とすのは主に宿泊分野で、志摩にあるアマネムは海外で非常に認知度が高い。
■ 地域のレストランも利用されるようになり、おはらい町、外宮参道で食べ歩きをしている外国人を目にするようになった。
■ 体験プログラムを含めた来訪客の増加により、地域の神社への参拝客も増えている。日本人女性が多いが、近年は香港の女性も増加している。

❺三重県伊勢志摩地域の食文化と観光プログラムの詳細 <相差海女文化運営協議会、伊勢志摩コンベンション機構>

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

<食文化を活用したプログラムの課題>

- 伊勢志摩は他のエリアと比較して海外での認知度が低い。伊勢海老やアワビなどのメインの食材について、それぞれのストーリーがあまり周知されていないため、まずはそこをしっかりPRしていきたい。

<三重県伊勢志摩地域における観光全体の課題>

- 富裕層は「アマネム」を目的に訪れる人がほとんどである。一週間滞在しても伊勢神宮やミキモト真珠島などの主要な観光地だけ訪問し、地域の食文化にはなかなか触れてもらえない。
- 風光明媚で美味しい海の幸を食べられる地域は全国に数多くあり、差別化が難しい。富裕層の場合は特別な歴史・文化体験を求めているようで、アフリカ大陸の狩猟民族に会いに行く感覚で海女に会いに来ている面があるため、海女文化を神社や神道といった信仰と結び付けて発信することで魅力度が増すと思われる。

<情報発信における課題>

- 伊勢志摩エリアのDMOを中心にインバウンド誘客に取り組んでいるが、本格的に始めたのは2019年からと日が浅いため、認知度を高めていくことが課題。鳥羽商工会議所や観光協会などでも独自にSNSで情報発信を行っている。
- ナショナルジオグラフィックに記事が掲載されたりと、海外メディアへの露出も徐々に増えており、多言語での情報発信の必要性も感じている。各宿泊施設がSNSで情報発信を行う際に、英語のハッシュタグを付けたり、外国籍のインフルエンサーに現地語で情報発信を依頼するなどの取組みも行っている。

<リソースにおける課題>

- 認知度が向上し訪問者が増えたとしても、現状ではきめ細かな対応が難しい。地域の施設の英語対応や多言語表記、語学力のあるスタッフの増員が大きな課題である。メニューの多言語表記やポケトークの導入など、少しずつではあるが、多言語対応への意識が浸透してきている。
- 近鉄やJRは通っているが、タクシー利用などの二次交通が必要など、駅から離れている観光スポットを訪れる際に不便を感じることがある。送迎を行っている施設もあるため、それを活用していただいている。
- Wi-Fiなどの通信環境についても、整備の必要性を感じている。

今後のインバウンド受入意向・戦略

<コンテンツ磨き上げ・開発>

- 観光客から海女と一緒に潜りたいという要望をもらうことがあるが、海女は生計を立てるために潜っているため、今のところ応えることが出来ていない。また、漁協ごとに漁の区域が決まっているなど、色々と制約もある。海女漁の見学もタイミングが合わなければ見ることが出来ないため、これらの要望に応えるには、地域の人達がそういった観光コンテンツを作っていく必要がある。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

- 欧米系のマーケットには伸び代があると考えており、特にフランス人は文化に対する好奇心・探求心が強い。和食の出汁文化に興味があり、伊勢神宮に奉納しているかつお節や昆布などの食材にも関心をもってくれると思う。
- また、富裕層にも着目している。地域の宿泊施設はほとんどが旅館スタイルとなっており、相応の高単価となるため、富裕層以外からはあまり選ばれない。富裕層による利用が増えることで、経済効果が得られるだけでなく、彼らが持つインフルエンサーとしての力にも期待している。

<食文化プログラムへの今後の取組>

- 最近は海外で海藻が注目されてきており、地域事業者に対して、海外メディアから取材の依頼も来ている。まずは伊勢海老やアワビといったメインの周知に力を入れ、そのあとでこういった新しい食材にも取り組んでいきたい。

<今後の方向性>

- 伊勢海老やアワビなどのメイン食材に関するストーリーのPRや、信仰と結び付けた海女文化の発信を行い、地域の認知率を向上させるとともに、富裕層に興味を持ってもらえるようなPRを行っていきたい。
- 中国には富裕層が多いため、近隣の市と連携しながら、彼らを意識したWEBを使ったプロモーションも検討している。

⑥京都府の食文化と観光プログラムの詳細 <京都市文化市民局文化財保護課>

日本料理、和食のルーツである京料理を中心に多様な食文化体験プログラムを保有し、海外の旅行者から人気も高い

団体概況	連携団体	京都料理芽生会、京都料理組合、日本料理アカデミーと主に連携			マネジメントエリア	京都市
来訪客動向	訪日宿泊者数	京都市外国人宿泊者数約379.9万人 (2019)	国籍	中国30%、米国12.6%、台湾11%、豪州5%、韓国、香港の順	属性傾向	初めて京都を訪れる人が75%、台湾・香港の5割はリピーター、20~30代が多い傾向

京都府の食文化の特徴

食文化名称	本膳料理、有職料理、日本茶、伏見の日本酒
食文化形成の背景	■ 京都は盆地特有の気候で、寒暖差が大きく、鴨川などの清流や豊富な地下水があり自然との共生を大切にしてきた歴史がある。平安京遷都以来、長きにわたり都が置かれ、日本の政治、文化、宗教の中心地として栄えてきた。公家、武家、仏教の文化が、日常生活に影響を与え、地域の豊かな町衆文化が育まれた。 ■ 茶の湯や生け花をはじめとする多彩な生活文化が栄え、旬を大切にした季節感・おもてなしの心・本物へのこだわりという精神文化が浸透した。 ■ 京料理の特徴として、味付けは出汁、一汁三菜をを基本とし、盛り付けは五色(白・黒・赤・黄・緑や青)、五味(甘味・塩味・酸味・辛味・苦味)、五法(生・煮る・焼く・揚げる・蒸す)を五感で楽しむものとされている。
特徴	<本膳料理・有職料理> ■ 本膳料理は、武家料理として発展し、七五三の膳といった祝儀の意味が込められており、客をもてなす料理であった。(関西広域連合HPより一部抜粋) ■ 有職料理は、平安時代の朝廷や公家などの貴族が食していた御所風料理。高級な食材が求められるが海産物の乏しい京都では京野菜が発展した。(京都府HPより一部抜粋) <日本茶> ■ 京都府の日本茶は宇治市中心のため、京都市内で日本茶を製造している所は少ないが、日本茶発祥の地といわれる「高山寺」が右京区にあり、歴史的・文化的価値がある。 <伏見の日本酒> ■ 一般的に伏見の日本酒は軟水から作られ軟らかい風味のため「女酒」と呼ばれ、硬水で作られる灘の「男酒」と比較される。「さかみづ」「御香水」「白菊水」などの良質な湧水に恵まれた地域。 ■ 地域の料理に合わせて酒の味が調整されるより、生産者がどんな酒を造りたいかによって味や風味が変わる。 ■ 伏見には、全国的に知られている「黄桜」「月桂冠」などの日本酒ブランドがあるが、昔ながらの小さな酒造が造る美味しいお酒もある。

本膳料理

有職料理

伏見の日本酒

高山寺の茶園

⑥京都府の食文化と観光プログラムの詳細 <京都市文化市民局文化財保護課>

食文化と観光への関連性の詳細

<目的>
- 幅広く観光客に向けたプログラムを、観光協会や民間が主導して造成しており、京都の歴史や文化の魅力を体験してもらうことが目的である。
- 体験プログラムごとにターゲットが求めているものが何かを第一に考えるようにしている。伝えたいコンテンツをどう伝えるか、様々な組み合わせを考えて企画している。

<観光誘客に結びついた要因>
- 「本膳料理」と「有職料理」の分類が海外の人に判別されているのか分からないが、全てが京料理あるいは和食としてみなされていると感じる。
- 海外富裕層には、日本の京都でしかできない寺の宿坊の貸し切り、小グループでの寺の拝観、京料理体験、和菓子作り体験、茶道体験などの人気が高い。
- ラーメン、餃子などの日本におけるB級グルメ、京都産の食肉、京都の喫茶文化は京都の伝統的な和食と共にポテンシャルを感じている。

<京料理>
- 八坂神社門前にある料亭「祇園畑中」では季節の京料理を楽しみながら舞妓の京舞を鑑賞するお座敷遊びが体験できる。
- 椅子・テーブルの用意や英語の解説も行っているなど外国人ゲストにも対応している。

<和菓子づくり体験>
- 京菓子の生菓子や八つ橋などを作って食べる体験プランがある。

(京都市観光協会HPから一部抜粋)

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<属性別満足度>
- 食文化に限定しない外国人観光客の総合満足度は95%以上と非常に高い。分野別にみると、「伝統文化」に続き「食事」が2番目に高くなっており、食文化体験の満足度は高いと考える。
- 特に「和菓子づくり」は和菓子が珍しい、日本でしか体験できないという点で好まれている。欧米、中国のポイントが高い。

<満足度の高い要素>
- 「食事」の何に満足したかについての調査データはないが、訪れた店によって満足の要因は異なるのではないか。
- 日本料理店であれば、五法で作られた料理や店の雰囲気も併せて楽しんでいるのではないか。
- 食文化ではないが、忍者体験は訪日来訪客に特に人気である。

<プログラムによる経済効果>
- 体験があることで滞在時間が長くなり、宿泊数は増え、食事の需要も増加するため、十分な経済効果をもたらしていると考える。
- 和菓子作り体験の後に和菓子の購入に繋がるため、物販(小売り)への効果が大きいのではないか。

❻京都府の食文化と観光プログラムの詳細＜京都市文化市民局文化財保護課＞

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

＜食文化を活用したプログラムの課題＞

- ☹ 京料理とは言えない、外国人向けの料理を提供している店を見かけることがあり、インバウンドにおける観光と食文化を結びつけることの難しさを感じる。
- ☹ 海外にも日本料理店や和食を提供している飲食店は増えているが、決して和食と呼べないものも多く見受けられる。海外の人達向けにアレンジした和食と本物の和食の違いは大きいと考える。

＜京都市における観光全体の課題＞

- ☹ モノ消費からコト消費に移り変わるなかで、特に富裕層は歴史・背景・精神性に関心があると感じているので、体験でもより深い説明やガイドが必要になると思う。
- ☹ 自分や体験に投資したいという層には、掘り下げた内容のプログラムを企画する必要がある。
- ☹ マナー対策は課題だ。訪日来訪客が増加し、トイレの使い方、騒音、ゴミの増加が10年来の問題となっており、来訪客に対し、京都でマナーよく過ごしてもらえるよう理解を求め、受け入れ側はその理解をさらに深めてもらえるよう重点的な取り組みを行っていく。
- ☹ 観光客が京都市の中心地に集中しすぎているので、市として観光客の分散化（時期、時間、場所）を進めている。

＜情報発信における課題＞

- ☹ 多言語化が不十分な部分への対応を進めていく必要がある。
- ☹ どのコンテンツに訴求力があるか見極めることも大切である。
- ☹ リピーターに対して、有名観光地以外の京都市周辺の豊かな自然などの魅力を伝える情報発信をしていきたい。

今後のインバウンド受入意向・戦略

＜受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由＞

- ☞ 京都市が方針のひとつとして観光消費額の向上を打ち出している。たくさんの観光客に来てもらいたい思いはあるが、上富裕層が来ることでエリアの振興につながるため、ラグジュアリー層へのアプローチは必要であると考える。姉妹都市における「ラグジュアリー見本市」での情報発信を引き続き推進していく。
- ☞ マナーを守ってもらえる人達に来訪してもらいたい。マナーある来訪客には受け入れる側も温かく迎える方向性になるのではないだろうか。

＜誘客要素としての食文化プログラムの可能性＞

- ☞ 食を楽しみつつ、日本の歴史ある文化のしつらえを楽しむような体験プログラムを受け入れるかどうかは人それぞれだと思うが、文化として楽しめる人たちに向けたものであれば、可能性はあるだろう。
- ☞ 海外の人達にとって京都の食文化の魅力は、日本の伝統に繋がっている点にあると考える。すべての飲食店がインバウンドへ対応できるわけではないが、そういった食文化の背景をストーリーとして提供できると京料理の魅力がより伝わるのではないか。
- ☞ 日本人観光客向けのプログラムを訪日観光客にも適応する形で今後検討する必要性がある。

＜今後の方向性＞

- ☞ 長期滞在してもらえるような仕組みを作りたいと考えている。京都は大阪や神戸に近く、宿泊の経済効果を大阪に取られてしまう。京都に宿泊してもらい、食事や体験を楽しんでもらえるよう取り組んでいきたい。
- ☞ 京都周辺部には京都市街で消費する農作物を生産してきた歴史があり、郊外の地域にも足を運んでもらい、宿泊施設で獲れた農作物を地産地消で楽しんでもらえたらと考える。

⑦広島県東広島市の食文化の特徴と観光プログラムの詳細 <東広島市観光協会>

日本三大銘醸地のひとつである東広島市では毎年「酒まつり」が開催され、日本酒の普及活動を国内外に行っている

団体概況	連携団体	酒造協会、商工会議所など。工場や建設業の割合が高いことが特徴			マネジメントエリア	東広島市とその周辺（呉市・竹原市）
来訪客動向	訪日来訪客数	訪日来訪客は年間約1,000人(観光案内所より)	国籍	アジア・北米・欧州・オセアニア・中南米の順に来訪客が構成されている	属性傾向	7-8月の平和記念式典の開催で欧米系が多く、近年ではアジア系も増加傾向にある

広島県東広島市の食文化の特徴

食文化名称	広島の日本酒、美酒鍋
食文化形成の背景	■ 東広島市(西条)は昔から「日本三大酒どころ」のひとつに数えられ、兵庫の灘・京都の伏見に並ぶ日本有数の「酒都」である。 ■ 1650年ごろ酒造りが始まり、仕込みの時期に気温が4～5℃になる環境と龍王山の伏流水が井戸水として湧き上がるため、西条は三大銘醸地のひとつとなった。 (SAIJO SAKEより抜粋http://saijosake.com/japanese/about/index.html)
特徴	**<東広島市の日本酒>** ■ 西条の酒は灘と比べて柔らかいと評価されており、ほかの素材を邪魔しないので、酒の肴をよりおいしく味わうことができる。 ■ JR西条駅の付近には日本酒の酒蔵7社が軒を連ね、多くが国の登録有形文化財に指定されている。 **<美酒鍋>** ■ 酒を主にした料理の「美酒鍋」は西条の名物料理である。 ■ 砂糖、醤油を使わず酒と塩コショウのみで味付けし、あっさりとした中に酒が素材の味を引き出す。日本酒の肴としても楽しむことができる。(東広島市観光協会HPよりhttp://www.hh-kanko.ne.jp/ginjyo/bishunabe.html) **<酒まつり>** ■ 酒をシンボルとした楽しい祭りを全国に発信し、交流人口を増やすことで観光振興の一翼を担おうとしている。 ■ 観光協会が主催する「酒まつり」は毎年10月に行われ、2020～21年はコロナの影響によりオンラインでの開催となっていたが、コロナ以前の通常期には2日間で約20万人が訪れる一大イベントとなっている。 ■ 酒まつり内の「酒ひろば」では広島以外にも全国1,000銘柄以上の日本酒を楽しむことができる。 ■ 地域の保育園児や小中学生がステージ発表する場を設けるなど、酒をたしなむ人だけでなく、多くの人が日本酒文化に触れ、「日本酒を全体で楽しむ」がコンセプトのイベント。

西条の日本酒

美酒鍋

西条の酒蔵通り

⑦広島県東広島市の食文化の特徴と観光プログラムの詳細 <東広島市観光協会>

食文化を活用した観光の満足度と経済効果

<提供プログラムの属性別満足度>

■ 外国人の満足度は2019年までは「酒まつり」のメイン会場での対面によるアンケート調査のみで酒蔵通りでの調査を行っておらず、実態はよく分かっていなかった。2019年に調査したところ、「酒まつり」のメイン会場より酒蔵通りの方が多くの外国人の来訪者がいることが判明した。

■ 傾向としては、欧米の人が多く、日本のインバウンド政策と共にアジア圏の来訪者も増加してきたという印象。

■ 訪日外国人の満足度におけるはっきりとした理由は分かっていないが、推測では、「みんなで楽しくお酒を飲む」という祭りの雰囲気が魅力なのではないかと思う。

■ 2019年の「酒まつり」では、特に若年層の満足度が高い傾向にあった。東広島周辺には広島大学などがあり、県外者も多いことから帰省した際に「10月の酒まつりで会おう」と約束することが定着していることが理由なのではないか。

<高い要素>

■ 日本酒に興味を持っている訪日客が非常に多い。特に、西条の酒は柔らかく素材の味を邪魔しないため、食事をよりおいしく味わうことができる。

<プログラムによる経済効果>

■ 「酒まつり」の経済波及効果は、広島県ベースで38億8141万円(2019)

<各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）>

■ 特に宿泊への効果が高く、2014年比較で11.1ポイント増加

今後のインバウンド受入意向・戦略

<コンテンツ磨き上げ・開発>

☞ 今までの運営方法では、オーバーツーリズムになってしまう。また、お酒を飲みながら食べながら街中を闊歩するイベントは全国でも当地だけである。コロナ収束後は違った形の祭りへと変化せざるを得ないと思う。特段大きなトラブルは起きていないが、「やかましい」「汚い」「危ない」といった苦情は毎年ある。問題解消の取り組みとして、試飲をチケット制にし、人数を制限するなど地域の人たちの理解を得るための努力をしている。

☞ 制約が多くなると、全国同じようなイベントばかりになってしまう。その中でも「(西条の) 酒まつりらしさ」「東広島らしさ」をいかに打ち出せるかがポイントであると考えている。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

☞ 訪日外国人の団体ツアー誘致は現状、難しい環境である。宿泊施設にはバスを乗り入れる場所もないため、個人や家族連れ、小グループで足を運んでもらうことが前提になる。インバウンド誘客の準備ができていない段階で来てもらってもがっかりされるのではと懸念している。

<食文化プログラムへの今後の取組>

☞ 「酒まつり」と関連させ、酒を主にした料理「美酒鍋（豚肉、鶏肉、野菜類を日本酒と塩・こしょうだけでシンプルに調理）」が約20年かけて広がり、定着してきているので、「酒の文化のひとつとしての食」というアプローチを考えていきたい。

<今後の方向性>

☞ インバウンドに対する受け皿がない現状なので、海外誘客に向けた情報発信や、旅行会社への働きかけなどもできないのが実情である。

☞ 海外に向けて「西条の日本酒」を広めることについては、うまくいくかは西条酒造協会が一本にまとまるか、それをDMOが支援できるかにかかっていると考えている。

⑦広島県東広島市の食文化の特徴と観光プログラムの詳細＜東広島市観光協会＞

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

＜食文化を活用したプログラムの課題＞

☹よい酒を飲むと「おいしい」と買って帰ってもらえるが、コロナ禍で試飲を行う環境が厳しくなっている。

☹JR西条駅付近の酒造会社の100ある酒造施設群が2017年に「日本の20世紀遺産20選」に選出された(日本イコモス国内委員会)。しかし、この施設群だけでは観光誘客にはつながらないと感じている。

＜東広島市における観光全体の課題＞

☹「酒まつり」は通常期で2日間で20万人近くの来訪者を動員するため、オーバーツーリズムにより地域住民の方々に迷惑をかけてしまうことがあった。しかし、東広島市の場合、誘客のキラーコンテンツはやはり「酒まつり」になるため、これからは「量より質」という考え方に転換しなくてはならないということをコロナ禍で再認識した。

☹「量より質」を実現させるため、富裕層をターゲットにすることを視野に入れている。「酒まつり」というコンテンツの内容をグレードアップさせ、客単価を上げることで来場者数を絞るという方向性も考えている。

☹富裕層向けとして、タクシーなどで酒蔵などの市内の観光スポットを回ってもらう試みを考えているが、地元タクシー会社やバス会社との連携など、上手くいかない点が課題である。

＜情報発信における課題＞

☹多言語対応が遅れていると感じており、本格的に取り組むとなれば、東広島市の国際化推進協議会を通じて留学生の団体などと連携を取ることになるだろう。

＜リソースにおける課題＞

☹酒造施設に整備されたトイレがない、看板等の案内が不足している、ゴミをどうするかなどの課題がある。

☹ボランティアガイドの仕組みやワイヤレス案内システムの導入などを行っているが観光案内における多言語対応はまだまだであると感じている。

☹公共交通機関や宿泊事業者との連携を一観光協会が担うには荷が重い規模になってきており、市主導の地域DMO（[一社]ディスカバー東広島）がスタートしたので、インバウンド誘客はDMOの活躍次第だと考えている。

⑧高知県の食文化と観光プラグラムの詳細 <四国ツーリズム創造機構>

高知県の豊富な海産物や農作物など、地産の食材を活かした食文化

団体概況	連携団体	四国4県、鉄道会社、運輸会社、宿泊施設、飲食店、観光施設など			マネジメントエリア	四国4県全域
来訪客動向	訪日来訪客数	四国で約121.6万人 高知県で約8万人	国籍	訪日客数の構成比およそ 台湾が25%、香港、中国、韓国	属性傾向	四国も高知県も台湾や東アジアの来訪客が多い傾向にある

高知県の食文化の特徴

食文化名称	皿鉢料理、ゆず料理、カツオの藁焼き、鰹節、日本酒、フルーツトマト
食文化形成の背景	■ 高知県にはハレの日を祝い客人をもてなす「おきゃく」と呼ばれる宴席があり、海の幸、山の幸を豪快に大皿に盛る皿鉢料理を酒と一緒にふるまい、大人数で楽しむ文化がある。 ■ 一次産業が多く残る地域のため、海産物や農作物などその土地の食材が豊富にある。土佐あかうしや四万十ポークなどの畜産も盛んに取り組んでいる。
特徴	**<皿鉢料理>** ■ 皿鉢料理は収穫祭の際に神様に捧げる料理として発展し、現在では冠婚葬祭などのハレの日に食す料理である。食事を作る女性も皆が宴会に参加できるよう、大皿に料理を盛り合わせるようになったといわれている。皿鉢にはカツオなどの刺身、組み物と呼ばれる揚げ物、煮物、果物などを1つの皿に盛り合わせ、食材の個数は縁起の良い奇数にするという慣習がある。 **<ゆず料理>** ■ 馬路村の「ゆずポン酢」は特に有名で、高知県のみで販売されているため、他県からわざわざ購入する人もいる。地元の人は、カツオのたたき以外にも餃子など様々なものにかけて食べる。 **<カツオの藁焼き>** ■ 昔、漁師がまかないとして鮮度の落ちたカツオを炙りにして食べたことから広まり、カツオのたたきと同じく、高知県では知名度の高い郷土料理となっている。 **<鰹節>** 土佐節の製造技術は国無形民俗文化財 ■ 高知県で作られる鰹節は新鮮でおいしいと全国から人気が高い。 **<日本酒>** ■ 高知県の日本酒は新鮮な料理と一緒に楽しむ、「食中酒」として発展しており、酒蔵も高知県全域で27カ所ほどある。

皿鉢料理

ゆずポン酢

カツオの藁焼き

鰹節

高知県の日本酒

文化庁

⑧高知県の食文化と観光プラグラムの詳細 <四国ツーリズム創造機構>

食文化体験プログラムの詳細

<カツオの藁焼き>
■ 節にされたカツオを自分で炙り、食すことのできる体験プログラムで、事業者によっては高知県産の食材を使用した食事が付くメニューもある。

<皿鉢料理>
■ 皿鉢料理は冠婚葬祭のようなハレの日に食す料理で高知県の人でも日常的に食べる料理ではないため、現在、観光客向けの体験プログラムはない。飲食店での提供もあまり行われていないため、個人の観光客に皿鉢料理を楽しんでもらうのは難しいかもしれない。団体ツアー客への宴会料理として提供することは可能ではないかと考える。

<日本酒>
■ 高知県には有形文化財に指定されている酒蔵などがあり、昔から酒づくりが行われていた。「酔鯨」という酒蔵は、若い世代やインバウンド観光客に人気があり積極的な活動を行っている。「酔鯨」では、酒蔵見学や試飲を楽しむことができ、隣接されたカフェでは酔鯨の日本酒を使用したオリジナルスイーツやおつまみも販売されている。

<田舎寿司>
■ 高知県の郷土料理のひとつである田舎寿司づくりを体験できるプログラムでは、酢飯に柚子酢を入れ、山間部の食材であるハスイモ、しいたけ、タケノコ、こんにゃくを使用した寿司をつくり、高知県の食文化を体感できる。

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<プログラムの属性別満足度>
■ 「カツオの藁焼き」体験は、火の立ち上っている風景が写真映えすると若い世代を中心に人気が高く、高知県でしか体験できないという点に魅力を感じてもらえているのだろう。
■ 香港・台湾などの東アジアの観光客はアクティビティ系プログラムに興味関心が高い傾向にある。
■ 一方、欧米系の観光客は日本酒の酒蔵見学を好む傾向にあり、その土地の文化や歴史に根付いた食文化に興味があると考える。

<満足度の高い要素>
■ 写真映えするカツオの藁焼きや酒蔵見学ツアーは訪日観光客に人気の高いコンテンツである。

<プログラムによる経済効果>
■ コロナ禍で観光全体が落ち込み、宿泊施設によっては利用客の4割が訪日外国人であった施設もあるため、インバウンドによる経済効果はあったと感じる。

<各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）>
■ 特に効果があったのは宿泊分野だろう。小売分野では、高知県の特産品、工芸品（和紙、木工製品、刃物）などを外国人がお土産として購入していた。

食文化インバウンド促進のための動向調査事業

❽高知県の食文化と観光プログラムの詳細＜四国ツーリズム創造機構＞

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

＜食文化を活用したプログラムの課題＞
☹ 皿鉢料理は観光客向けに体験プログラム化されていない。日常的に食べる料理ではなく、量も1皿で4~5人前ほどあるため、少人数グループの観光客には難しいと思うが、団体客の宴会の際にプログラム化することは可能であると考える。

＜高知県における観光全体の課題＞
☹ 各事業者のHPの多言語化対応が未整備なところがある。最低でも英語、さらに来訪客の多い東アジア圏の言語（特に中華圏の簡体字・繁体字）への対応の強化が必要である。
☹ キャッシュレス対応が普及していない点。中華圏からの観光客が多いため、決済ツールへの対応を飲食店を中心に進めていきたい。

＜情報発信における課題＞
☹ SNSやHPの多言語化対応など行っているが、発信する情報が有名な観光地中心となってしまい、最新の情報を定期的に更新できていない点は課題だ。観光客にあまり知られていない観光スポットを紹介することでリピーター層に響くのではないかと考えている。

今後のインバウンド受入意向・戦略

＜コンテンツ磨き上げ・開発＞
☞ 魅力的な食文化は地域の観光消費額へ効果を与えると考えているため、今後も高知県の豊富な食文化を活用した観光プログラムは強化していきたい。
☞ 現在、アドベンチャーツーリズムの取り組みとして、「四国お遍路」を観光資源としたツアーづくりを行っている。実際にまわる八十八カ所から3カ所ほどピックアップし、寺を巡り、宿坊に泊まってもらいお遍路を体感できるプログラムを企画している。お遍路に関して以前からインバウンド観光客からの問い合わせを多く寄せられており、お遍路で訪問する地域周辺の体験プログラムと一緒に提供することができれば、地域振興につながるのではないかと考えている。

＜受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由＞
☞ コロナ後すぐに来訪してもらえる可能性の高いリピーター層を確実に取り込めるようにしたい。
☞ 新規開拓路線である欧米豪に向けた情報発信も引き続き行う。

＜食文化プログラムへの今後の取組＞
☞ インバウンド観光客の日本での一番の目的は食なので、今後も食文化を活用した観光誘客に取り組みたい。
☞ 新規ターゲットである欧米豪の観光客に向け、食文化の歴史や文化といった背景をストーリーとして見せていくことで、アドベンチャーツーリズムと関連した観光として提供できると考えている。

⑨宮崎県高千穂町の食文化と観光プログラムの詳細 <高千穂町企画観光課、高千穂町観光協会>

人々の生活の祈りに根付いた高千穂神楽は訪日観光客からの人気が高く、伝統的な文化や食を伝承するプログラム造成を検討

団体概況	連携団体	高千穂観光協会、旅館業組合、商工会議所など約10団体			マネジメントエリア	高千穂町内
来訪客動向	訪日来訪客数	来訪客数約150万人 訪日は約10万人(2019)	国籍	訪日客数の構成比およそ 香港4割、台湾2割、韓国1割弱	属性傾向	航空便が九州全体として東アジアが多く、欧米系は近年増加傾向にある

宮崎県高千穂町の食文化の特徴

食文化名称	**高千穂町の夜神楽料理、かっぽ鶏、高千穂牛、釜炒り茶**
食文化形成の背景	■ 高千穂町は中山間地域であり、豊かな食料が手に入る地域ではないため、質素な料理が多い。また、農業をするには厳しい環境であることから、棚田が形成された。 ■ かっぽ鶏の由来は、農民が温かいお茶を山仕事をする際に竹にお茶の葉を入れ、持ち運んでいた文化が派生し、竹の中に鶏肉やしいたけなどの食材を入れて食す風習が生まれた。 ■ 11月～2月にかけて夜神楽が行われ、そこでふるまう料理として神楽料理が発展した。
特徴	**<夜神楽料理>** ■ 高千穂の神楽は里神楽であり、人々の生活の祈りであるため、地域ごとに異なる神楽・祭りがある。神楽料理も里ごとに使用する材料や調理方法が異なり、主な料理としては、昔ながらのお煮しめやうどんなどで、人をもてなす食事であった。 **<かっぽ鶏>** ■ 高千穂の素材を使用し、祭りごとで食す風習のあるハレの日の食事である。くり抜いた竹の中に地鶏やしいたけなどを入れ、煮込んだ料理。 **<高千穂牛>** ■ 宮崎は宮崎牛が有名だが、高千穂では松坂牛の仔牛を生育していることが特徴として挙げられる。また、標高の高い気候や放牧を頻繁に行う、飼料ではなく自然の牧草を食べる環境などが良い肉を育てているのだと思う。 **<釜炒り茶>** ■ 日本茶生産に占める釜炒り茶の割合はわずか0.2%と希少価値の高い釜炒り茶だが、生産量一位は西臼杵郡だ。戦国時代、中国から九州地方に伝来したと言われている。西臼杵郡の寒暖の差の激しい山岳地帯で栽培された茶葉を、釜炒りという伝統的な製法で加工してできる貴重なお茶である。 (煎茶堂東京HPより一部抜粋)

高千穂の夜神楽

神楽料理

かっぽ鶏

高千穂牛

釜炒り茶

文化庁

⑨宮崎県高千穂町の食文化と観光プログラムの詳細 <高千穂町企画観光課、高千穂町観光協会>

食文化体験プログラムの詳細

<目的>
■ 人々の祈りである里神楽を観光という切り口で、観光客の方々に見ていただくことで高千穂町の神楽や文化を知ってもらい、理解、好きになってもらうことを目指す。

<場所>
■ 高千穂神社境内（本殿は重要文化財）

<高千穂の夜神楽>
■ 現在提供している夜神楽のプログラムは、三十三番の舞のうちの有名な四番を1時間にまとめたものを50年間、365日、毎晩行っている。神楽全体においてポストカード一枚程度の情報量だが、観光客向けのプログラムとして提供している。
■ 神楽を行う高千穂神社の入口では、神楽の説明や番付表などが記載されたパンフレットを配布し、訪日観光客向けとして英語版と中国語版を用意している。
■ 試験的ではあるが、半日をかけて高千穂の暮らしを伝えるプログラムの造成を行っており、ガイド付きで丁寧に説明を行うことで理解を深めてもらう取り組みを行っている。高千穂の夜神楽の鑑賞と共に神楽料理食すプログラムを計画中。概算で1人当たり約3～4万円以上の価格設定を想定している。

<かっぽ鶏>
■ 高千穂町の郷土料理である「かっぽ鶏」を作り、高千穂の味を実感できる体験プログラム。自ら竹の加工や調理を行い、かっぽ鶏を作って食べることで人々の暮らしの一部を体験してもらうプログラム。

<釜炒り茶>
■ 現在、体験プログラムはないが、伝統的な製法で生産された希少価値の高い釜炒り茶を誘客に繋げるための取り組みを強化している。

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<プログラムの属性別満足度>
■ 高千穂町（高千穂峡や夜神楽）への満足度は高い評価を得ている。
■ 神楽は地域住民の五穀豊穣を祈願する祭りだが、「一夜氏子」という考え方があり、他所から来た人も「この一晩は同じ氏子」と、お酒や食べ物をふるまうことがあり、このような出来事に感動した来訪客が毎年のリピーターになるケースが多数ある。
■ 体験プログラムに参加する層として、女性が多い傾向にあると感じている。
■ ☞女性の方が知的好奇心が高いと思われる。
■ 特にフランス人は、文化に対する知的好奇心が強く、地域に根差した文化にとても関心があり、満足度も高い傾向にある。
■ ☞テロワールの文化（第1回有識者会議より）

<満足度の高い要素>
■ 高千穂町を訪れるほとんどの観光客は、「高千穂峡」を訪問している。インバウンドの観光客も日本の原風景や景観、また、夜神楽や神社仏閣を好んで訪れていると思われる。

<プログラムによる経済効果>
■ 中山間地域という地形もあり豊かな食文化ではないため、年々キャッシュポイントが減少傾向にあるのが実情。
■ 事業者任せではなく、行政や観光協会が連携して、飲食や宿泊に誘導できるような仕組みづくりをしていくことが課題。

<各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）>
■ 近年の旅行スタイルの変遷により、団体客から個人客が増加しており、ゆっくりとした時間を過ごす旅行者が増えつつあるため、宿泊分野はやや増加傾向にある。

食文化インバウンド促進のための動向調査事業

❾宮崎県高千穂町の食文化と観光プログラムの詳細＜高千穂町企画観光課、高千穂町観光協会＞

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

＜食文化を活用したプログラムの課題＞

- 元来、高千穂町の食文化は中山間地域という地形から、豊かな食材はなく、豪華な料理とは言えないが、昔ながらの食事をする機会を提供することで、高千穂の食文化の魅力として伝えていきたい。
- 現在の体験プログラムは単発のものが多いため、プログラムを組み合わせるなど滞在時間を増やす工夫をすることで、キャッシュポイントを増やしたいと考えている。
- 「釜炒り茶」の生産量一位だが、「釜炒り茶」自体の知名度も低いため、取り組みを強化し、世界ブランドにしていきたい。

＜高千穂町における観光全体の課題＞

- お盆や紅葉の時期などはオーバーツーリズム気味である。町民約1.1万人の町に年間約150万人の観光客が訪れるため、この現状に伴う観光面の課題（駐車場の整備・観光地へのアクセスの案内等）をどう対応していくか考えなくてはならないと感じている。
- 高千穂町にとって観光は今後も主力であることは間違いない。そのため、持続可能な観光活動への取り組み、環境負担をいかに少なくして後世に繋いでいけるかを真剣に考えなくてはならないと感じている。
- 周辺に有名な温泉地が多く、宿泊率が低い・滞在時間が短いなどの通過型観光であることが万年の課題である。宿泊施設だけでなく、行政や観光協会が連携して、共通の意識づくりをすることが大事だと考えている。
- 神楽と高千穂峡などの自然景観をどう組み合わせるかを課題に感じている。

＜情報発信における課題＞

- 海外に向けた情報発信はまだまだ未熟だと感じている。HPでの外国語対応は、英語・中国語などを行っているが、外国語対応できる人材が少なく、リアルタイムでの情報提供が難しいと感じている。

＜リソースにおける課題＞

- 交通インフラの脆弱性：10年ほど前に鉄道開通計画が頓挫したことがかなりの痛手。公共交通機関はバスがあるが、高千穂町は県境に位置しており、県境を跨いだバス移動は難しい。（県によりバス会社の管轄が異なるため）
  - ☞車を運転できない観光客向けに『タクシープラン』を提供するなどの工夫を行っている。
- 神楽の後継者問題：伝承協議会を設立し、九州全体からいずれは、全国の神楽を普及・保護していく活動をしていきたいと考えている。

今後のインバウンド受入意向・戦略

＜コンテンツ磨き上げ・開発＞

- 観光客の方に丁寧な説明を行うことで、高千穂の人々の暮らしを知ってもらい、理解して、好きになってもらえるような観光企画を行う予定。その取り組みの一つとして、食と神楽を関連させたプログラムを試験的に始めている。ガイドを付け、世界農業遺産である棚田ができるまでの歴史や背景を交えて紹介し、築約130年の古民家で高千穂のハレの日の食事である神楽料理を食してもらう。昔ながらのお煮しめやうどんなど、今どきの豪華な料理ではないが、人々の生活の祈りに踏み込んでもらえるようなプログラム、神楽が地域を結びつける原動力であることを体感できるようなツアー造成を考えている。まずは、日本国内向けとして、いずれはインバウンド向けに昇華できればと考えている。

＜受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由＞

- 長期滞在を好む欧米系の観光客は今後も大事にしていきたい。また、高千穂町と姉妹都市である台湾の花蓮市と連携し、親日の台湾観光客もターゲットとして強化していきたい。

＜食文化プログラムへの今後の取組＞

- 頭数は少ないが、日本一を取った高千穂牛は、中華圏の観光客にかなり高い関心を持ってもらえているため、人気の高い和牛と昔ながらの食事を織り交ぜることで、高千穂の食文化の魅力を伝える環境を整備したい。
- 宮崎県は芋焼酎の一大産地であるが、高千穂町は県境に位置する関係で、芋・米・麦・そば等の多様な焼酎があり、個人の趣向に合わせた提供ができると考えている。特に、蒸留酒である焼酎は、東アジアと親和性があるため、アジア圏の観光客にご供できるのではないか。

＜今後の方向性＞

- 高千穂町の人々の生活のくらし、食事、文化をストーリーとして魅せる、好きになってもらう取り組みをじっくりと造成していきたい。
- 現在、高千穂に来ている来訪客や在日の外国人の口コミやSNS発信などを活用し、ひとりひとりがインフルエンサーとして高千穂の魅力を伝えてもらえれば、持続的な観光形態を形成できるのではないかと考える。
- 高千穂町ではほとんど広告費をかけておらず、メディアからオファーをもらうことが多いため、この機会をうまく活用した観光戦略を行いたい。

⑩沖縄県の食文化の特徴と観光プログラムの詳細 <沖縄県観光コンベンションビューロー>

歴史と共に移り変わる異国の文化と融合し、育まれた沖縄独自の食文化

団体概況	連携団体	宿泊施設、飲食、観光施設など観光関連の団体が多く、約450団体			マネジメントエリア	沖縄県全域
来訪客動向	訪日来訪客数	来訪客数約1,000万人 訪日は約300万人 (2019)	国籍	台湾30%、中国23%、韓国18%、香港8%の順で構成されている	属性傾向	東南アジア圏は2～3泊、ヨーロッパ圏は1週間程度滞在する。日本のゴールデンルートの最後に沖縄に訪れるケースが多い傾向

沖縄県の食文化の特徴

食文化名称	琉球宮廷料理、琉球泡盛、石垣牛・宮古牛、沖縄料理
食文化形成の背景	■ 琉球王国時代の中国の冊封使をもてなすために料理、酒、芸能を1～2か月振舞う歴史的背景から現在でもおもてなしの文化が沖縄には残っている。それが親近感につながるのだろう。 ■ 沖縄の食文化は、元々の素材を活かした、味を大切にする料理法の琉球料理と戦後アメリカの影響を受けて生まれた沖縄料理に区別される。 ■ 昔からの琉球料理とアメリカ文化の要素をうまく共存しているのが沖縄の食文化の特徴である。
特徴	**<琉球宮廷料理>** ■ トゥンダーブン(東道盆)という代表的な琉球漆器に盛り合わせる。形状は四角(五品)、六角(七品)、八角(九品)、円形などがあり、色や形が美しく冷めても味の変わらない酒の肴を客の数に合わせて盛り合わせる。中身は、花イカ、ミヌダル(豚肉のゴマダレ蒸し)、からし菜入りかまぼこ、グンボーマチ(ごぼう巻き)、クティンプラ(天ぷら)、ターンムから揚げ(田芋)、シシ(肉)かまぼこ、ヒラガラマチ(青ねぎ巻き)などが代表的な料理である。 ■ (「沖縄の伝統的な食文化」https://ryukyuryouri.com/より抜粋) **<琉球泡盛>** ■ 泡盛の原料はタイ米が多く、沖縄には現在、47カ所ほどの酒造所がある。おじいちゃん、おばあちゃんが手づくりで製造しているため大量生産ができない。流通量が少ないため、希少価値が高くなっている。それぞれの酒造所で異なった味わいを楽しむことができる点が特徴だ。 **<和牛>** ■ 沖縄には、宮古牛や石垣牛など有名な牛産地があり、石垣牛は神戸牛の素牛となっている。 **<沖縄料理>** ■ アメリカ文化と融合しながら形成した食文化でタコライスやポーク入りのチャンプルーなどが有名だ。

琉球宮廷料理

琉球泡盛

ゴーヤーチャンプルー

文化庁

⑩沖縄県の食文化の特徴と観光プログラムの詳細 <沖縄県観光コンベンションビューロー>

食文化体験プログラムの詳細

<目的>
■ 2019年に「琉球料理」「泡盛」「芸能」が日本遺産に登録され、沖縄の食文化の背景を伝えることは重要ととらえ、コロナ禍でも沖縄を忘れ去られないことを目的としたプロモーション活動を取り入れている。

<琉球・沖縄料理>
■ OCVBが代理店を置くヨーロッパを中心に、オンラインで沖縄の料理を体験してもらうプログラムを企画し、評価してもらえたと感じている。
■ 食をメインにした満足度は測ったことがないが、大宜見村など長寿という視点で、ヘルシーな野菜料理を沖縄の食文化として興味を持ってもらえていると思う。
■ 健康志向はヨーロッパ圏が特に強いため、今までもこれからもポテンシャルがあるだろう。

<沖縄泡盛>
■ 泡盛ツーリズムなどのプログラムを酒造組合が造成しており、そのPRを行っている。
■ 泡盛を呑み、好きになる人は多いように感じる。国の受託事業を行った沖縄国際旅行社によるデータでは、台湾では日常的に泡盛を飲む人達が13%いると聞き、驚いた。

<その他>
■ 沖縄の魚は温暖な地域の魚のため「締まりがない」といわれ、あまり人気がないようだ。
■ 魚料理より肉料理の方が訪日観光客に対して人気であるが、沖縄県はマグロの漁獲量1位なので、しっかりアピールしていく必要があると考える。コロナ以前はマグロの解体ショーを見せ、マグロを食べてもらうイベントが訪日来訪客に喜ばれていた。

食文化体験プログラムの満足度と経済効果

<プログラムの属性別満足度>
■ オンラインで実施した沖縄の食文化体験プログラムの満足度は高い。「次は沖縄に来て実際に料理を食べたい」という気持ちにつながるだろう。このような取り組みでコロナ収束後に来訪増加する可能性を感じるため、地道にプログラムを展開していきたいと考えている。
■ アメリカ人はアメリカ文化に近いステーキを食べることがある。ステーキ文化自体は戦後のアメリカ統治時代に入ってきたメニューだが、石垣牛の評判は良いと感じている。
■ アジア圏の観光客は沖縄そばに関心があまりないようだが、ヨーロッパの観光客は小麦粉が原料の沖縄そばに関心が高い傾向にある。航空会社でも沖縄そばを取り入れる動きがある。

<満足度の高い要素>
■ 沖縄独自のチャンプルー文化（琉球王国時代の中国や戦後のアメリカ文化の融合など）が知的好奇心の強い観光客を惹き付けているのではないだろうか。

<プログラムによる経済効果>
■ 体験を取り入れた観光は様々な分野へ波及効果をもたらし、消費単価を上げると感じている。

<各分野への効果（小売、飲食、移動の交通費、宿泊等）>
■ ほとんどの領域に恩恵が及ぶと考える。9.11のテロがあった際に、次は沖縄の米軍基地かもしれないと、修学旅行を中止する学校があり、観光需要が落ち込むなど風評被害があった。
■ 観光は裾野が広い産業のため、多くの分野が観光とつながっている。

⑩沖縄県の食文化の特徴と観光プログラムの詳細 <沖縄県観光コンベンションビューロー>

プログラム実施やインバウンド誘客にあたる課題

<食文化を活用したプログラムの課題>

- 飲食店の多言語化対応。スタッフが海外言語で料理説明をできない場合も料理の名前、種類などを多言語表記することで満足度が上がるという実証もあるため、言語対応への必要性を感じる。

<沖縄県における観光全体の課題>

- コロナ禍以前の沖縄観光はオーバーツーリズム状態にあった。今後はいかに量より質な観光形態にしていくかが課題である。コロナをきっかけにその動きが強くなってきていると感じている。
- コロナ禍以前と同水準の経済効果をもたらすためには、来訪者を増やさずに観光や社会を持続可能とする方法にする必要がある。
- 量より質な観光を実現させるためには、富裕層への対応が重要だが、アッパーの富裕層に対応できるホテルが限りなく少ない現状だ。
- プライベートジェットのための空港でのスロットや駐車場、ホテルまでのヘリ移動など様々な要望に応えるための十分な体制が整備されていない。
- アドベンチャーツーリズムにおいて、沖縄のコンテンツの付加価値をつけることでどのような商品展開ができるかを考え、協力してくれる事業者を育てる必要がある。

<情報発信における課題>

- HPとSNSから情報発信を行っている。全言語へ対応していくことは難しいので、対象を絞る必要がある。
- 訪日観光客はHPやSNSを見て情報収集をしていると感じているが、ヨーロッパや英語圏に情報発信する際は、「水牛に乗って海の中で餌をやる」「動物に触る」などの画像は動物虐待、自然破壊とみなされる可能性があるので写真の掲載には注意している。

今後のインバウンド受入意向・戦略

<コンテンツ磨き上げ・開発>

- 泡盛は「強い酒」というイメージが強いため、酒造組合主体となり酒蔵ツーリズムを企画し、カクテルとして提供する、気軽に味わえるおいしさを体験してもらう取り組みを行っており、誘客要素は十分可能性がある。

<受け入れ意向(ターゲット属性)とその理由>

- 将来的には、地域に対して責任を持つ、マナーを守ることのできる人を求めることになるだろう。世界自然遺産を守っていくという考えを持った人達が、森に入り、その大切さを実感することが今後は必要だと思う。
- 多言語対応の人材がまだまだ不足している。人材が確保されている分野もあるが、世界自然遺産に登録された北部地域に外国語が話せるネイチャーガイドが1～2人しかいない。どう対応するかを考えなくてはならない。
- タブレットを使用することも考えているが人から話を聞く体験の方が温かく、満足度も高くなるので悩ましいところだ。

<食文化プログラムへの今後の取組>

- 琉球宮廷料理は、しっかりとしたストーリーを見せて食事をしてもらうようにすれば、訪日来訪客の興味を示すプログラムになる可能性がある。
- 中国文化の融合の歴史から日本遺産として登録されたストーリーをひとつひとつ説明できれば食に対する満足度が上がるのではないか。

<今後の方向性>

- 観光の視点で見ると、今後はSDGｓの取り組みをしなければと考えている。アメリカ文化などで新しく入ったものもあるが、昔からある沖縄の食材を活用し、地産地消について知ってもらった上での食の提案をしていく必要がある。

第３節　実証調査

1　概要

実証調査では、ヒアリング調査の対象とした 10 地域のうち２地域において、食とその食の有する文化的価値を併せて提供する観光モデルを企画し、モニタリング調査を実施した。また、対象となった食文化の価値を測定した。実際の測定に当たっては、「満足度」「リピート・推奨意向」「関心度」等、有識者会議で協議された「食の有する文化価値を測る指標」を用いた分析を行い、食の文化的価値を可視化することによる観光の価値向上の可能性を探った。

- **食の有する文化価値の測る指標**

食が有する文化的価値は、時間と空間に裏打ちされた地域資源と人との関わりによって醸成された価値であり、文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループの報告書において、『我が国の食文化の特徴・魅力』（報告書第３章）として、以下のように表現されている。

○　接遇やしつらえなど料理を取りまく様々な要素が融合
○　自然の尊重など日本人の精神性を反映
○　伝統的な食文化は、地域の食材を尊重し自然環境とも調和
○　海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、健康的との評価や文化的背景に関心
○　食への自然の表現、食材の持ち味の尊重
○　接遇やしつらえ等料理を取り巻く様々な要素が融合し、個々の文化の価値を高める側面も存在

以上を踏まえ、食文化の特徴や魅力等の価値を可視化するに当たり、以下の指標を設定し、７段階で評価を行った。

食の有する文化価値を測る指標

コンテンツ個別評価	① 「食べる」という行為だけでなく、「わざ」や「しつらえ」の食文化が、旅に深みを与えたのかの**複合性価値**を測定する ② 実証に参加したことで、その地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったかの**理解浸透度**を測定する ③ この地域でしかこの食文化を体現することができないといった特別感を享受できたかの**地域独自性**を測定する ④ この地域で体験できる食文化そのものに対し魅力を感じたのかの**地域魅力度**を測定する ⑤ 実証で提供された食文化が自然への敬意や日本人の細やかさが感じ取れたかの**精神性感受度**を測定する
実証調査全体評価	A 味・匂い・見た目といった五感を刺激したのかの**五感の満足度**を測定する B 座卓や箸使いの日本独特の食の作法に違和感がなかったかの**作法の快適性**を測定する C 宗教・食嗜好・アレルギーに気を配っているかの**嗜好への対応力**を測定する D 自然の美しさや季節のうつろいに共感したかの**自然環境の好感度**を測定する E 歴史的経緯や地域の風土に根ざした習慣に共感したかの**地域伝統への好感度**を測定する
総合満足度推奨度	■ 実証全体の**総合満足度**とその満足度には『食文化』がどの程度影響したかの**満足寄与度（%）**を測定する ■ 母国の友人や知人に今回のツアーで体験した食文化についての**推奨度（11 段階）**を測定する

- **実証調査の内容**

有識者会議の中で選定された 2 地域において、実際に提供されている観光プログラムをベースとして、観光モデルを企画した。モニタリング調査については、日本に住む外国人 3 名をモニターとし、日本人通訳案内士 1 名を同行させる形で実施した。また、対象となった食文化の文化的価値の測定に当たっては、モニターに対してアンケート調査を実施するとともに、各日終了後にはモニターを対象にヒアリングを行った。

実証調査の概要とモニターの属性

	実証調査地域①	実証調査地域②
実施地域	石川県能登	高知県
実施日時	令和 4 年 1 月 27 日～28 日	令和 4 年 2 月 6 日～7 日
主な食文化体験	➢ 能登の歴史・食文化・発酵食体験 ➢ 輪島塗工房見学 ➢ 輪島塩田見学 ➢ 輪島塗で提供される能登食文化体験 ➢ 白米千枚田見学 ➢ 輪島朝市見学（生活文化体験） ➢ あえのこと見学、儀礼食体験	➢ 日曜市見学（生活文化体験） ➢ 土佐料理の歴史・食体験 ➢ 日本酒の試飲体験 ➢ 文化財の長屋を有する三翠園での皿鉢料理体験 ➢ 柚子加工工場見学 ➢ カツオの藁焼き体験

モニター属性	能登				高知			
	P	Q	R	S	P’	Q’	R’	S’
国籍	NPL	AUS	AUS	JPN	USA	USA	USA	JPN
年代	40 代	40 代	20 代	50 代	30 代	40 代	50 代	50 代
性別	男性	男性	男性	男性	男性	男性	男性	男性

※S・S’は同一人物の通訳案内士

2　結果（全体）

2 地域での実証調査を行った結果、モニターから得られた評価と課題点をまとめた。

モニターフィードバックまとめ

Ⅰ.コンテンツ個別評価	評価	課題
A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	・田舎のいい雰囲気や伝統的な建物、日本料理などを楽しめた(R) ・屋台やお店が途切れることなく続いていて、面白い匂い、味、景色を楽しめた(P′)	・日本が初めての外国人に生魚や刺身は厳しい場合がある,クジラや白子など食材そのものが受け付けない場合が多い(P) ・地域独自と言われてもほかの地域との違いが分からない(Q′)
B. 作法の快適性 畳や床に座って食べることや箸を使うことなど、日本独自の食の作法への好感度	・テーブル席だったので問題なかった(R′)	・座敷での食事は難しい、椅子やテーブルがあるといい(Q)
C. 嗜好への対応力 ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か	・田舎寿司はベジタリアンやビーガンでも楽しめる寿司だろう(P')	・ベジタリアン・ビーガン・ハラール対応がどこまで出来るか伝えておく必要がある(R)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	・「茅葺庵」や「あえのこと」の周りの里山里海や昔ながらの村などの伝統的な風景が印象的(P) ・竹林寺の道中はバスで山を登ったが、高所から見る自然も良かった(P')	・自然は感じたが、季節感はそこまで感じなかった(Q) ・全体的に冬ならではの食べ物という季節感は感じられなかった(Q')
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	・歴史や食文化の背景などその地域を知ることは興味深い(R) ・独自の文化であるおきゃく文化を支える高地にある日本酒蔵、日本酒の材料となる米を棚田で作っていることが背景としてつながった(S')	・棚田がなぜ重要なのか、誰が始め、いつ始まったのかなどの場所に関する説明が欲しかった(P) ・カツオの藁焼き以外の体験や見学は文化をあまり感じられなかった(Q')
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	・器に対して説明を聞く前はあまり関心がなかったが、理解すれば興味深い(Q)	・食事との提供の仕方や説明方法、体験の位置づけを更に磨きあげる必要がある(S)
Ⅱ.実証実験全体評価		
複合性価値 「食べる」という行為だけでなく、「技」や「しつらえ」の食文化が旅の印象を強くしたか	・技やしつらえのそこにある思いや苦労を学ぶことが食の価値を高めることに貢献する(S) ・皿鉢の組み物の視覚的演出、藁焼き体験の思い出など強く印象に残った(S′)	・食する場全体の雰囲気の演出が必要である(R′) ・皿鉢料理の豪快な盛り付けは面白い文化だが、それだけでは旅をする理由にならないと思う(R′)
理解浸透度 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	・地域の食文化を文化として伝えるための英語対応の映像コンテンツがあると良い（人説明だけでは理解が難しい為、効率的な伝え方）(P)	・地域の文化を総合的に伝えられるガイドに説明してほしい、料理単体の食事の細かな説明は多くなくてよい(P)
地域独自性 この地域のでしかこの食文化を体現できないという特別感を享受できたか	・能登地域の特徴的な食べ物をたくさん知ることができた(R) ・皿鉢料理や藁焼きで地域の独自性を感じた。日本のほかの地域にはないスタイルで特別感を感じた(P′)	・説明を理解はできたがほかの地域との違いが分からない(Q) ・昔とつながる食文化を感じたが、京都など他の地域の食文化の特徴とどう異なっているのか分からなかった(Q')
地域魅力度 この地域の食文化そのものに対し、魅力を感じたか	・多くの要素が重なり合ってできた食文化が発展したことが学べ、魅力が高まった(S) ・残念ながらおきゃく文化の中心のべく杯、菊酒は体験できなかったが、その概要に接し興味が高まった(S′)	・ほかの観光地でも同じレベル、あるいはより深い食文化を感じることができると思う(Q′)
精神性感受度 この地域の食文化から自然への敬意や日本人の細やかさが感じ取れたか	・サステナビリティと自然との調和を図りながら、説明と共に料理を提供してもらえた(R) ・料理だけでなく、サービスやプレゼンテーションにも細心の配慮がなされていた(P')	・高知の食事は自然を敬うなどの細やかさではなく、シンプルに食事を楽しみ、家族のために振舞われる家庭料理だと思う(R')
Ⅲ.総合満足度と推奨度		
満足度 今回の旅全体の満足度について	・建物や建築、雰囲気が良かった、地域の歴史や気候などについて知ることで食文化の魅力も向上した(R) ・全体的にとても満足しているが、伝統的なカツオのたたき以外に食べ方のバリエーションが欲しかった(P′)	・田舎寿司は高知の食文化のひとつだが実際に作る体験ができず、どのような野菜が使われるのか説明がなかったので、もう少し説明や体験が充実していると良かった(R')
食文化寄与度 体験した食文化が満足度にどの程度影響したか	・山で隔たれた4つの県、それぞれ異なった文化の四国。その中でも特に際立った高知の食文化が強烈に印象に残った(S′)	・食事は旅行のオプションとして考えている旅行者も多いので、見学・体験から入って食文化を伝える必要もある(P) ・日本酒の試飲でも食文化を感じたが、高知県唯一的な体験ではないと思う(R')
推奨度 今回の旅で体験した食文化を母国の人におすすめしたいか	・能登の食文化に興味を持つ人がいれば強くすすめる。そういう人は多くないかもしれないが必ずいると思う(S) ・万人向けではないが、日本らしさと文化がはっきり強く出ていたので日本に精通した友人にすすめたい(P')	・日本には知られざる美しい場所がたくさんあるのでどこよりも能登をおすすめするのは難しいと思う(Q) ・季節や料理の特徴をあまり感じなかったので、高知に行かないと体験できない食文化が伝わると良い(Q')

3　結果（能登）

○　全体的に高い評価を得る結果となった。
○　設問Ｅの歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣へ好感度は各コンテンツで高い評価を得ており、今回のツアーを通して地域の歴史や風土への好感度が高まったことが分かる。
○　実証調査全体評価・満足度・推奨度において、理解浸透度が高評価、複合性価値は相対的に低い評価となった。

能登コンテンツ個別評価

Day1

<能登>

三井の里茅葺庵（ランチ）	A	B	C	D	E	F
P	7	7	-	7	7	6
Q	6	4	4	7	7	6
R	6	6	5	6	6	6
S	7	7	-	7	7	7
Average	6.50	6.00	4.50	6.75	6.75	6.25

冨成（ディナー）	A	B	C	D	E	F
P	7	7	-	6	7	6
Q	7	7	6	7	7	7
R	7	7	6	5	6	6
S	7	7	7	7	7	7
Average	7.00	7.00	6.33	6.25	6.75	6.50

輪島塗工房	A	B	C	D	E	F
P	7			7	7	7
Q	7			5	7	7
R	5			5	6	6
S	7			1	7	7
Average	6.50			4.50	6.75	6.75

白米千枚田	A	B	C	D	E	F
P	7			7	-	4
Q	6			7	4	4
R	5			6	4	4
S	7			7	7	5
Average	6.25			6.75	5.00	4.25

輪島塩田	A	B	C	D	E	F
P	6			5	6	7
Q	7			6	7	7
R	5			4	6	6
S	7			7	7	7
Average	6.25			5.50	6.50	6.75

Day2

朝市見学	A	B	C	D	E	F
P	4			5	6	5
Q	5			4	7	6
R	5			-	6	6
S	7			7	7	7
Average	5.25			5.33	6.50	6.00

合鹿庵あえのこと	A	B	C	D	E	F
P	6	6	-	6	6	6
Q	-	-	-	-	-	-
R	6	6	4	6	6	6
S	7	7	-	7	7	7
Average	6.33	6.33	4.00	6.33	6.33	6.33

キリコ会館	A	B	C	D	E	F
P	6			5	6	6
Q	-			-	-	-
R	4			4	6	6
S	-			4	7	7
Average	5.00			4.33	6.33	6.33

設問
A　味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか。
B　畳や床に座って食べることや箸を使うことなど、日本独自の食の作法への好感度
C　ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か。
D　自然の美しさや季節感を感じたか
E　歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度。
F　この地域の食文化の歴史、文化について理解が深まったか。

※網掛け部分は該当しない設問

能登　実証調査全体評価・満足度・推奨度

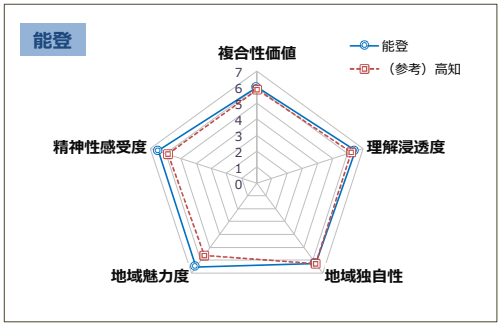
能登　実証実験調査票 7段階評価まとめ

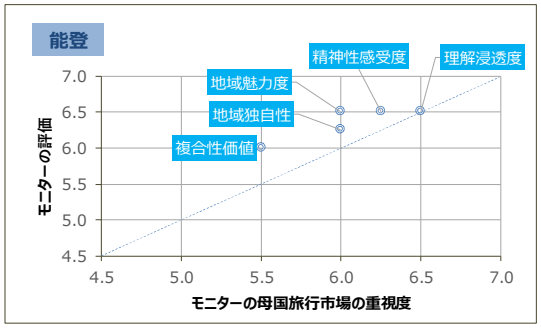
＜Ⅱ.実証実験全体評価＆Ⅲ.満足度と推奨度＞

<能登>

			P	Q	R	S	平均		（参考）設問
Ⅱ.実証実験全体評価	複合性価値	1-1	4.0	7.0	6.0	7.0	6.0	･･･ 1-1	「食べる」という行為だけでなく、「技」や「しつらえ（演出）」の食文化が、今回の旅の印象を強くしたか
		1-2	6.0	4.0	5.0	7.0	5.5	･･･ 1-2	「食べる」という行為だけでなく、「技」や「しつらえ（演出）」の食文化（母国の人重視度）
	理解浸透度	2-1	6.0	7.0	6.0	7.0	6.5	･･･ 2-1	この地域の食文化の歴史･文化理解
		2-2	7.0	6.0	6.0	7.0	6.5	･･･ 2-2	この地域の食文化の歴史･文化理解（母国の人重視度）
	地域独自性	3-1	6.0	6.0	6.0	7.0	6.3	･･･ 3-1	この地域でしかこの食文化を体現することができないといった特別感
		3-2	6.0	5.0	6.0	7.0	6.0	･･･ 3-2	この地域でしかこの食文化を体現することができないといった特別感（母国の人重視度）
	地域魅力度	4-1	6.0	7.0	6.0	7.0	6.5	･･･ 4-1	この地域で体験できる食文化そのものの魅力
		4-2	6.0	5.0	6.0	7.0	6.0	･･･ 4-2	この地域で体験できる食文化そのものの魅力（母国の人重視度）
	精神性感受度	5-1	6.0	7.0	6.0	7.0	6.5	･･･ 5-1	自然への敬意や日本人の細やかさ
		5-2	6.0	6.0	6.0	7.0	6.3	･･･ 5-2	自然への敬意や日本人の細やかさ（母国の人重視度）
Ⅲ.総合満足度と推奨度	満足度	①	5.0	7.0	6.0	7.0	6.3	･･･ ①	今回の旅全体の総合満足度について
	寄与度	②	6.0	6.0	6.0	7.0	6.3	･･･ ②	この地域の『食文化』はどの程度満足度に影響したか
	推奨度	③	10.0	7.0	9.0	7.0	8.3	･･･ ③	今回の旅で体験した食文化を母国の友人や知人におすすめしたいか。

	本人評価	重視度
複合性価値	6.0	5.5
理解浸透度	6.5	6.5
地域独自性	6.3	6.0
地域魅力度	6.5	6.0
精神性感受度	6.5	6.3





4　結果（高知）

○　コンテンツ別評価では、「竹林寺」が一番高い評価を得ており、神社仏閣やお遍路の人気の高さと『接待』の心遣いが食事の場でも感じられたという意見から高知の風習と食文化の繋がりが感じられた瞬間だったことが分かる。

○　実証調査全体評価・満足度・推奨度において、地域独自性や理解浸透度の評価は高く、地域魅力度は相対的に低い評価結果となった。

高知コンテンツ個別評価

Day1

＜高知＞

高知城	A	B	C	D	E	F
P′	6	-	-	4	7	-
Q′	5	-	-	6	7	-
R′	5	-	-	6	7	-
S′	7	-	-	7	7	-
Average	*5.75*			*5.75*	*7.00*	

桂月館土佐酒造見学	A	B	C	D	E	F
P′	5	-	-	4	6	7
Q′	5	-	-	5	6	6
R′	5	-	-	5	7	7
S′	7	-	-	7	7	7
Average	*5.50*			*5.25*	*6.50*	*6.75*

日曜市	A	B	C	D	E	F
P′	7	-	-	7	7	7
Q′	6	-	-	5	4	2.5
R′	7	-	-	6	7	7
S′	7	-	-	7	7	7
Average	*6.75*			*6.25*	*6.25*	*5.88*

高須の棚田	A	B	C	D	E	F
P′	6	-	-	7	7	7
Q′	7	-	-	7	5	5
R′	-	-	-	5	-	5
S′	7	-	-	7	7	7
Average	*6.67*			*6.50*	*6.33*	*6.00*

土佐料理司（ランチ）	A	B	C	D	E	F
P′	6	4	5	6	7	7
Q′	6	7	-	4	6	5
R′	5	7	3	5	7	6
S′	7	7	7	7	7	7
Average	*6.00*	*6.25*	*5.00*	*5.50*	*6.75*	*6.25*

三翠園（ディナー）	A	B	C	D	E	F
P′	6	6	6	6	7	7
Q′	5	6	-	5	5	4.5
R′	6	7	6	6	7	7
S′	7	7	7	7	7	7
Average	*6.00*	*6.50*	*6.33*	*6.00*	*6.50*	*6.38*

Day2

れいほく柚子加工工場	A	B	C	D	E	F
P′	6	-	-	4	6	6
Q′	3	-	-	2	2	5
R′	6	-	-	7	6	7
S′	7	-	-	7	7	7
Average	*5.50*			*5.00*	*5.25*	*6.25*

竹林寺	A	B	C	D	E	F
P′	7	-	-	7	7	7
Q′	7	-	-	7	7	7
R′	-	-	-	-	-	-
S′	7	7	7	7	7	7
Average	*7.00*	*7.00*	*7.00*	*7.00*	*7.00*	*7.00*

カツオの藁焼き	A	B	C	D	E	F
P′	7	7	7	6	7	7
Q′	6	7	-	4	5	4.5
R′	7	7	7	7	6	7
S′	7	7	7	7	7	7
Average	*6.75*	*7.00*	*7.00*	*6.00*	*6.25*	*6.38*

設問
- A　味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか。
- B　畳や床に座って食べることや箸を使うことなど、日本独自の食の作法への好感度
- C　ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か。
- D　自然の美しさや季節感を感じたか
- E　歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度。
- F　この地域の食文化の歴史、文化について理解が深まったか。

※網掛け部分は該当しない設問

高知　実証調査全体評価・満足度・推奨度

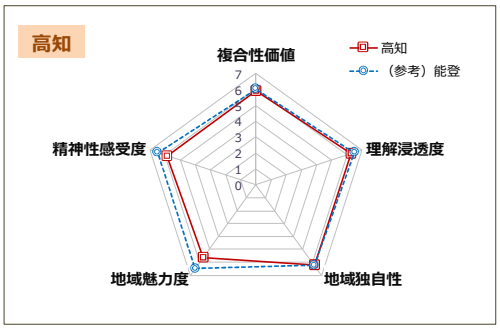
高知　実証実験調査票 7段階評価まとめ

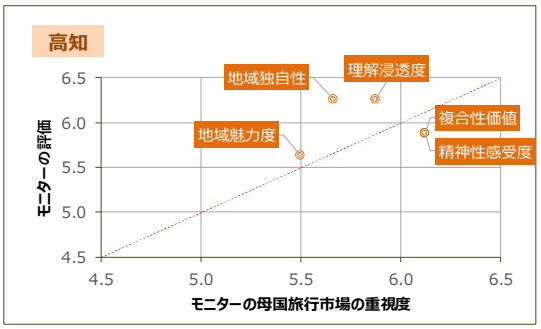
＜Ⅱ.実証実験全体評価＆Ⅲ.満足度と推奨度＞

<高知>

			P	Q	R	S	平均		（参考）設問
Ⅱ.実証実験全体評価	複合性価値	1-1	6.0	5.5	5.0	7.0	5.9	･･･ 1-1	「食べる」という行為だけでなく、「技」や「しつらえ（演出）」の食文化が、今回の旅の印象を強くしたか
		1-2	6.0	6.0	5.5	7.0	6.1	･･･ 1-2	「食べる」という行為だけでなく、「技」や「しつらえ（演出）」の食文化（母国の人重視度）
	理解浸透度	2-1	6.0	5.0	7.0	7.0	6.3	･･･ 2-1	この地域の食文化の歴史･文化理解
		2-2	6.0	5.5	5.0	7.0	5.9	･･･ 2-2	この地域の食文化の歴史･文化理解（母国の人重視度）
	地域独自性	3-1	7.0	5.0	6.0	7.0	6.3	･･･ 3-1	この地域でしかこの食文化を体現することができないといった特別感
		3-2	6.0	4.0	-	7.0	5.7	･･･ 3-2	この地域でしかこの食文化を体現することができないといった特別感（母国の人重視度）
	地域魅力度	4-1	6.0	4.0	5.5	7.0	5.6	･･･ 4-1	この地域で体験できる食文化そのものの魅力
		4-2	4.0	6.0	5.0	7.0	5.5	･･･ 4-2	この地域で体験できる食文化そのものの魅力（母国の人重視度）
	精神性感受度	5-1	7.0	6.5	3.0	7.0	5.9	･･･ 5-1	自然への敬意や日本人の細やかさ
		5-2	7.0	6.0	4.5	7.0	6.1	･･･ 5-2	自然への敬意や日本人の細やかさ（母国の人重視度）
Ⅲ.総合満足度と推奨度	満足度	①	6.0	6.5	5.5	5.0	5.8	･･･ ①	今回の旅全体の総合満足度について
	寄与度	②	5.0	5.0	3.0	7.0	5.0	･･･ ②	この地域の『食文化』はどの程度満足度に影響したか
	推奨度	③	7.0	4.0	6.0	10.0	6.8	･･･ ③	今回の旅で体験した食文化を母国の友人や知人におすすめしたいか。

	本人評価	重視度
複合性価値	5.9	6.1
理解浸透度	6.3	5.9
地域独自性	6.3	5.7
地域魅力度	5.6	5.5
精神性感受度	5.9	6.1





5　参考資料

今回の実証調査では、行程表（日英版）とコンセプトシート（日英版）をモニターに配布した。また、参考として、調査票の自由記述をまとめたものと、ヒアリングにおけるモニターの発言をまとめたものを掲載する。

能登行程表(日本語版)

ご旅程表 Itinerary

観光庁長官登録旅行業第６４号
㈱ＪＴＢ霞が関事業部
〒100－6051
東京都千代田区霞が関３－２－５
霞が関ビルディング２３階
TEL：０３－６７３７－９２６３
FAX：０３－６７３７－９２６６

食文化インバウンド促進のための動向調査
(石川県能登半島の食文化実証)

旅行期間　２０２２年１月２７日(木)～１月２８日（金）　　１泊２日（ホテル　１泊）

	月日(曜)	行程	宿泊先	食事
1	1/27 （木）	06：11　06：35　7：38着　7：45発 長野駅・・・上越妙高駅・・・金沢駅（はくたか591）　金沢駅　・・・・ ・・・・ のと里山海道　・・・・・・・・・・・・ 別所岳パーキングガイドピックアップ 08：55　9：55　10：30　12：30 羽田空港　・・・・・・・・　能登空港受け　・・・・　三井の里芋資庵 ANA747　※発酵食体験 能登の歴史と食文化を 伝えるワークーショップ 13：30　15：00　16：00　16：30　17：00　19：00 ・・輪島塗工房・・チェックイン・・輪島塩田・・・・富成（夕食体験） ※塩安澤醤工房見学　※ミシュラン北陸2021 輪島塗で提供される 能登の食文化 19：30　20：00 ・・白米千枚田・・ホテル　※ホテルにて１時間程度フィードバックMTG （ライトアップ見学）	輪　島 輪　島　市　内 （シングル利用）	朝：－ 昼：○ 夕：○
2	1/28 （金）	9：00－10：00　10：00　11：00 ホテル　・・・・朝市見学・・・・・・・・　キリコ会館・・・・・・・・ ※生活文化体験　※日本遺産に認定された能登のキリコ祭り 30基のキリコが並び、雰囲気あふれる 祭りの雰囲気が楽しめます 12：00　14：00　14：15　16：00　18：30頃 ・・・・・・・・　合鹿庵・・・棚田植物公園会議室・・・　のと里山海道・・・・・金沢駅 ※あえのこと　（調査インタビュー）　別所岳パーキング（ガイド降車） 国指定重要無形民俗文化財/ ユネスコ無形文化遺産 稲作に従事してきた日本人の 基盤的生活の特色を典型的に示す 農耕儀礼体験と食文化体験 19：19　20：25　21：56　かがやき516 金沢駅　・・・・・長野駅・・・・・・東京駅 20：18　21：21　はくたか578 ・・・・・上越妙高		朝：○ 昼：○ 夕：－

●記入例／JR・・・　航空機・・・・　私鉄・・・　バス・・・・　船・・・・　ケーブルカー・・・・　ロープウェイ・・・・　徒歩・・・・

★宿泊箇所

地　区	宿　泊　箇　所
輪　島　市　内	ルートイン輪島　（シングル利用）

★現地ガイド　能登発酵食文化研究会事務局長　小山基（こやまはじめ）さん

能登行程表(英語版)

ご旅程表 Itinerary

Travel agency registered with the Commissioner of the Japan Tourism Agency No.64
JTB Kasumigaseki Division
〒100－6051 3-2-5 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Kasumigaseki Building 23F
TEL：03-3737-9263
FAX：03-6737-9266

Japanese Food Culture Research to Foster and Expand Inbound Tourism
(Verification of Noto Ishikawa Food Culture)

Destination　Noto Peninsula, Ishikawa Prefecture
Trip duration　Thursday, January 27 to Friday January 28, 2022 / Two-day trip

	Date	Itinerary	hotel	meal
1	Thursday January 27	06:11　Hakutaka 591　06:35　arrive 7:38 / depart 7:45 by private car Nagano station　・・・ Joetsu-Myoko station　・・・・・・ Kanazawa station 08:55　ANA747　9:55　10：30　12：30 Haneda Airport・・・ Noto Airport　・・・・ Kayabuki-an at Mii no Sato　・・・・ https://www.satoyamamurugoto.com/restaurant/index.html ※Workshop History and food culture of Noto peninsula 13:30　15:00　16:00　16:30　17:00　dinner　19:00 Lacquer ware factory ・Hotel check in ・Agehama Enden salt pan ・Restaurant Tominari Shioyasu Shikki Kobo　National folk culture　Michelin Hokuriku2021 Important intangible Cultural property　Salt making technique　experience of Noto food served with lacquer ware http://www.shioyasu.com/index.html　https://hitosara.com/0006099968/person.html 19:30　20:00 ・Shirayone Rice Terrace ・Hotel / One hour meeting to feed back the itinerary of the day Illuminated scenery	Wajima City Single room	Break-fast : not included lunch : included dinner : included
2	Friday January 28	9:00　10:00　11:00 Hotel・・・・Wajima morning market・・・・・・・・Wajima Kiriko Art Museum Experience of local people's life　You can enjoy the authentic taste of the festival to see 30 Kiriko lanterns / designated as Japan Heritage 12:00　14:00　14:15　16:00 ・・・・・ Gouroku-an　・・・・・・・・・・・・・ Meeting room at botanical park・・・・ A-e no Koto food experience　(Research Interview) a nationally designated important folk cultural property UNESCO intangible cultural heritage Experience of agricultural Shinto ritual and food culture of the local Japanese who has engaged in rice culture This ceremony reflects the particularity of the local's life around 18:30　19:19　Kagayaki 516　20:25　21:56 Kanazawa station・・・・・・・・・・・・Nagano station・・・・・・・・Tokyo station 20:18　Hakutaka 578　21:21 Kanazawa station・・・・・・・・・・・・・・・Joetsu Myoko station		Break-fast : included lunch : included dinner : not included

Meaning of above symbols:　By Rail・・・　Flight・・・・　Vehicle・・・・　On Foot・・・・

★Hotel Information

a r e a	a c c o m m o d a t i o n
Wajima City	Route Inn Wajima

★Local Guide
Mr. Koyama, Hajime / Chairman of Noto Fermented Food Culture Study Group

高知行程表(日本語版)

ご旅程表 Itinerary

食文化インバウンド促進のための動向調査
（高知県の食文化実証）

観光庁長官登録旅行業第６４号
㈱ＪＴＢ霞が関事業部
〒100－6051
東京都千代田区霞が関３－２－５
霞が関ビルディング２３階
TEL：０３－６７３７－９２６３
FAX：０３－６７３７－９２６６

旅行期間　２０２２年２月６日(日)～２月７日（月）　　１泊２日（ホテル　１泊）

	月日(曜)	行程	宿泊先	食事
1	２／６ （日）	07：40　JAL491　09：40　10：20　11：20 羽田空港 ・・・・・・・・・・・ 高知空港 ・・・・ 高知城 ・・・・ 09：10頃　※重要文化財 11：30　12：10　14：00 ・・・・・ 日曜市（見学）・・・・・・・ 土佐料理司（昼食） ※元禄３年（1690年）以来、300年以上の歴史を もつ日曜市。生活文化体験　※土佐満喫の昼食司の歴史、土佐料理命名について、食事説明有 15：00　15：30　15：45　16：00 ・・・・・・ 桂月館土佐酒造見学 ・・・・・・・ 高須の棚田 ・ ※日本酒作りの説明、試飲体験　※土佐の代表的な棚田 ・・・・・・・ ホテル 17：00頃 ホテルより車５分 ・・・・・・・ 三翠園（夕食） ・・・・・・・・・・・・ ホテル ※重要文化財旧山内家下屋敷長屋見学と 高知の食文化皿鉢料理体験　20：40頃 18：00～20：30	高　知 県高　知　市 内 西鉄イン高知 はりまや橋 （1泊朝付・ シングル利用）	朝：－ 昼：○ 夕：○
2	２／７ （月）	08：45　09：45　10：45 ホテル ・・・・ 高知県農業協同組合れいほく営農経済センターれいほく柚子加工工場 ・・ ※高知名産のゆず商品（柚子塩、柚子味噌、柚子ジャムいずれか）説明、見学 11：45　13：15　13：30　14：10 ・・・・・ かつお船　カツオの藁焼き体験（昼食）・・・・・・ 竹林寺 ・・・・・ ※高知の食文化を代表とするカツオの藁焼き体験　※日本遺産「四国遍路」～回遊型巡礼路と独自の巡礼文化～に指定 18：20　ANA570　19：35　または 14：40　16：40　17：10　19：05　JAL498　20：15 ・・ 高知県職員能力開発センター ・・・ 高知空港 ・・・・・・・・・・・ 羽田空港 （調査インタビュー）　14：40 ～16：30までの時間にて利用		朝：○ 昼：○ 夕：－

●記入例／ＪＲ・・・ 航空機 ・・・・ 私鉄・・・ バス・・・・ 船・・・・ ケーブルカー・・・・ ロープウェイ・・・・ 徒歩・・・・
添乗員は同行します。

★宿泊箇所

地　区	宿　泊　箇　所
高　知　市　内	**西鉄イン高知はりまや橋** 〒780-0822 高知県高知市はりまや町１－１－３ 電話：088-875-5454

高知行程表(英語版)

ご旅程表 Itinerary

Japanese Food Culture Research to Foster and Expand Inbound Tourism
(Verification of Kochi Food Culture)

Travel agency registered with the Commissioner of the Japan Tourism Agency No.64
JTB Kasumigaseki Division
〒100－6051 3-2-5 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Kasumigaseki Building 23F
TEL：03-3737-9263
FAX：03-6737-9266

Destination　Kochi Prefecture
Trip duration　Sunday, February 6 to Monday February 7, 2022 / Two-day trip

	Date	Itinerary	hotel	meal
1	Sunday February 6	07：40　JAL491　09：10　09：40　10：20　11：20 Haneda Airport ・・・・ Kochi Airport ・・・・・ Kochi Castle ・・・ ※Gather at Arrival Lobby　※important cultural property 11：30　12：10　14：00 ・・・・・Sunday market visit・・・・・・・ Tosa Ryori Tsukasa (lunch) ※a 300year-old lifestyle market since 1690/ cultural experience　※typical Tosa lunch They will explain about the history of the restaurant and their food 15：00　15：30　15：45　16：00 ・・ Tosa Shuzo sake brewery visit ・・・ Takasu rice terraces ・・・・ ※They will explain about their sake making / tasting　※Tosa's representative rice terraces ・・・Check in at your hotel around 17：00 five minutes by car ・・・・・・ Sawachi cuisine Dinner at Sansui-en ・・・・ Arrive at Hotel ※Visit to the former residence of the Yamauchi family: Important cultural property　around 20：40 Kochi's Food Culture: Sawachi Cuisine Experience 18：00～20：30	Nishitetsu Inn Harimaya-bashi bridge Kochi City, Kochi Prefecture Single room Breakfast included	Break-fast：not included lunch：included dinner：included
2	Monday February 7	08：45　09：45　10：45 Hotel ・・・ Reihoku Agricultural Economics Center, Kochi Agricultural Cooperative Union Reihoku Yuzu Processing Factory ・・ ※Kochi's famous yuzu products (Either Yuzu salt, Yuzu miso or Yuzu jam Explanation and observation tour) 11：45　13：15　13：30　14：10 ・・ Katsurahama / Experiencing the straw-roasting of bonito (lunch) ・・・ Chikurinji temple ・・・ ※Try your hand at straw-roasting bonito, a representative of Kochi's food culture.　※Explanation of the pilgrimage 14：40　16：40　17：10　18：20　ANA570　19：35 Kochi Prefecture Staff Capacity Development Center ・・・・・ Kochi Airport ・・・・ Haneda Airport （Research Interview）14：40～16：30		Break-fast：included lunch：included dinner：not included

Meaning of above symbols:　By Rail ・・・ Flight ・・・・ Vehicle ・・・・ On Foot ・・・・

★Accommodation

a r e a	a c c o m m o d a t i o n
K o c h i　C i t y	Nishitetsu Inn Kochi Harimaya-bashi 1-1-3 Harimaya-cho, Kochi City, Kochi Prefecture 〒780-0822　Phone：088-875-5454

能登ツアーコンセプトシート（日本語版）

能登　ツアーコンセプト

石川県能登半島　歴史溢れる能登の食文化　能登ガストロノミーツアー

■検証する食文化：あえのこと　国指定重要民俗文化財、ユネスコ無形文化遺産

奥能登に古くから伝わる「あえのこと」は、“田の神様”に一年の収穫の感謝を捧げる農耕儀礼です。「あえ＝もてなし」「こと＝祭り」を意味し暮れ（12月５日）と春（２月９日）の年２回。暮れに“田の神様”を家に招き入れてもてなし、春になると、五穀豊穣を祈って“田の神様”を田んぼへと送り出す。まるでひとり芝居をしているような不思議な光景である。能登の合麓庵では年間を通じてあえのこと儀礼を体験し、儀礼後の食として「直会（なおらえ）」を食することができる。

■食文化観光　「あえのこと」を取り巻く能登の食文化資源

景観	白米千枚田　世界農業遺産にも認定された棚田であり、能登の稲作文化を知る
漆器・しつらえ	輪島塗　国指定重要無形文化財、輪島特産の地の粉を用い、漆塗りのみでも三十工程に及ぶ入念な作業により、堅牢で漆独自の色彩光沢を発揮した美しい漆器を製作する技術として高く評価されている。
調味料	塩　揚げ浜塩田　国指定重要無形民俗文化財　400年以上の歴史を持つ揚げ浜式製塩技術
祭り	キリコ　日本遺産　　日本海文化の交流拠点である能登半島は独自の文化を育み、数多くの祭礼が行われてきた。その代表はキリコ祭りと総称される灯籠神事。輪島キリコ会館にてその祭り文化を体験できる。
生活文化	輪島朝市　　能登の伝統的な暮らしの生活文化を知る、真イワシやサバを塩漬けして約3年かけて発酵させた魚醤である「いしる」等も露店に並ぶ。

能登ツアーコンセプトシート（英語版）

文化庁

Noto Concept of the Tour

'Noto Gastromy tour' an experience of food culture based on local history and tradition of Noto Peninsula, Ishikawa prefecture

■ Food culture to be verified: A-e no Koto, a nationally designated important folk cultural property, and UNESCO intangible cultural heritage

"A-e no Koto", handed down from ancient times in Oku Noto, is an agricultural ritual that gives thanks to the "deity of rice fields" for the harvest of the year. 'A-e' means hospitality, 'Koto' means festival. This ceremony is held twice a year, on December 5th and on February 9th. At the end of the year, master of the house invites the deity of the paddy field into his home to entertain, and at the beginning of spring, to ensure an abundant harvest, he takes the kami to see him off at his tambo field. It may be strange to see the master behaving as if the invisible spirits were present in front of him in real.
Throughout the year at Gouroku-an, you can have the chance to attend this agricultural ritual and taste the special meal called Naora-e prepared for the ceremony.

■ Touristic resources around Noto's food culture 'A-e no Koto'

Scenery	Shirayone rice terrace / An important example of rice culture, certified as Globally Important Agricultural Heritage Systems
Presentation of serving	Wajima nuri lacquerware / A national important intangible cultural property, highly recognized as a technique to produce beautiful and long-life table ware which exhibits a unique color and luster. Its lacquering procedure requires more than 30 steps.
Seasoning	Salt from Agehama Enden salt pan / Designated as National Important Intangible Folk Culture, produced by the special technique that has more than 400 years of history.
Festival	Japan Heritage 'Kiriko' Festival / The Noto Peninsula, an exchange base for the Sea of Japan culture, has nurtured its own culture, and many festivals have been held in this area. The representative is the lantern Shinto ritual, which is collectively called the Kiriko Festival. At Wajima Kiriko Art Museum, you can enjoy the authentic taste of the festival.
Life	Wajima morning market / Visitors can learn about the local people's life. At a certain food stall, you will find a particular local seasoning called Ishiru, a fish sauce made from salted sardine and mackerel for 3 years.

高知ツアーコンセプトシート（日本語版）

高知　ツアーコンセプト

高知県　守り継がれるハレの日に祝い客人をおもてなす「おきゃく文化」からの食文化　土佐ガストロノミーツアー

■検証する食文化：おきゃく文化からの皿鉢料理、酒造見学と地産の食材を活かした食文化

高知県の郷土料理には様々な特色が見られる。ハレの日に自由に料理を取り、上下関係なく酒を酌み交わすことから独自の食文化としておきゃく文化が受け継がれている。おきゃく文化にかかせない皿鉢料理や日本酒の酒造見学などおきゃく文化の原型を体験する。

■食文化観光案　素材　「おきゃく文化」原型の食文化資源

生活文化	日曜市　元禄3年（1690年）以来、300年以上の歴史をもち、土佐の様々な特色や生活文化を体験 高知の城下追手筋の全長約1キロにわたって約300店並び多くの人々が訪れる歴史ある生活市である
景観	高知県は四国一の面積を誇りほとんどが森林となっているが、日本酒の原料となる土佐の代表的な棚田見学
食材	柚子、カツオ、日本酒、山の幸、海の幸
料理	皿鉢料理　各地の神祭りの際での神に捧げる料理として発展し、おきゃく文化には欠かせないものとなっている。美しい皿鉢に盛られ、「皿鉢何枚」という言い回しで宴会の規模も表現するなど独特の郷土料理を体験できる 土佐料理　土佐料理発祥の土佐料理司にて土佐料理の原点を体験 カツオの藁焼き　料理のまかないとして鮮度の落ちたカツオを炙りにして食べていたことから広まり、カツオのたたきと同じく高知県の代表とする郷土料理を藁焼き体験と共に体験となる

■観光実証企画
1日目
高知空港＝＝＝高知城・・・・・日曜市・・・・土佐料理司（昼食）＝＝土佐酒造見学＝＝高須の棚田＝＝三翠園（旧山内家下屋敷見学・夕食皿鉢料理）＝＝＝高知市内泊
2日目
宿＝＝柚子加工工場＝＝カツオの藁焼き体験（昼食）＝＝＝高知空港

高知ツアーコンセプトシート（英語版）

文化庁

Kochi　Concept of the Tour

Tosa gastronomy tour in Kochi Prefecture. The food culture called "Okyaku culture", celebrating special occasions and entertaining guests, has been passed down from generation to generation.

■ Food culture to be verified / Essential elements of Okyaku culture, Sawachi cuisine, sake brewery visit and the cuisine using local ingredients

Kochi Prefecture's local cuisine has a variety of characteristics. Everybody feels free to take food and drink without hierarchy on the special occasion. This culture has been handed down as the unique food culture of this region. You will experience the essence of this culture: Sawachi cuisine, essential part of this culture and sake brewery.

■Food culture tourism elements / Okyaku food culture resources

Culture of daily life	Sunday Market since 1690 / This is a 300year-old historic lifestyle market that attracts many people, with about 300 stalls lining the 1km-long Outesuji street on the foot of the Kochi castle.
Landscape	Kochi Prefecture has the largest area in Shikoku and is mostly forested. You will visit a typical terraced rice field which produces rice, raw material for sake.
Cooking ingredients	Yuzu citrus, bonito, sake, fruits of the mountains, fruits of the sea
Cuisine	**Sawachi cuisine** It has developed as special dishes dedicated to the deities at various festivals. It is an essential part of the Okyaku culture, served in beautiful platters. You can experience the unique local cuisine, which is served in beautiful dish pots. The scale of a party can be expressed by the number of platters. **Tosa cuisine** Experience the origin of Tosa cuisine at Tosa Ryori Tsukasa, the birthplace restaurant of the Tosa cuisine. **Straw-roasted bonito "warayaki"** It became widespread when people ate seared bonito that had lost its freshness served as employee board. Like bonito tataki, this is one of the representative local dishes of Kochi prefecture.

■ Tourism demonstration projects
First day
Kochi airport = = = Kochi castle ···· Sunday market ···· Tosa Ryori Tsukasa (lunch) = = Tosa brewery = = Takasu rice terraces = = Sansui-en (Visit to the former residence of the Yamauchi family / Sawachi cuisine dinner) = = = Overnight stay in Kochi City
Second day
Hotel = = Yuzu processing factory = = Experiencing the straw-roasting of bonito (lunch) = = = Kochi airport

能登 実証調査 風景

1月27日（木）

白米千枚田

キリコ会館

1月28日（金）

輪島朝市

合鹿庵 あえのこと実演・神捧食の体験

能登 実証調査 風景

1月27日（木）

三井の里茅葺庵

輪島塗 塩安漆器工房

輪島塩田

日本料理 富成

高知　実証調査　風景

2月6日（日）

高知城

日曜市

土佐料理司

桂月館　土佐酒造

高知　実証調査　風景

2月6日（日）

高須の棚田

三翠園　旧山内家下屋敷長屋

三翠園　皿鉢料理

食文化インバウンド促進のための動向調査事業

高知　実証調査　風景

2月7日（月）

れいほく柚子加工工場

竹林寺

かつお船　カツオの藁焼き体験

能登　調査票自由記述欄まとめ

日程：令和 4 年 1 月 27 日～28 日
＜モニター情報＞
P：40 代男性ネパール国籍　Q：40 代男性豪州国籍　R：20 代男性豪州国籍　S：50 代男性日本国籍、通訳案内士

Ⅰ.コンテンツ個別評価

■　三井の里茅葺庵

A.　五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 説明が長すぎて食事が冷めてしまった(Q) ➢ 田舎のいい雰囲気や伝統的な建物、日本料理など楽しむことができた(R)
B.　作法の快適性 畳や床に座って食べることや箸を使うことなど、日本独自の食の作法への好感度	➢ 床に座っていたので足が痛かった(Q) ➢ 畳とこたつかテーブルで食事をするか選択可能(R)
C.　嗜好への対応力 ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か	➢ ベジタリアン、ビーガンへの配慮はわからなかった(Q) ➢ ベジタリアンは可能だが、ビーガンは分からない(R)
D.　自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 雪に覆われた景色はとても素晴らしかった(Q) ➢ 雪に覆われた田んぼと山に囲まれ、自然を感じた(R)
E.　地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 建築についてもっと詳しく知りたかった(Q) ➢ やち婆(地元の人）はこの地域の知恵や体験話をたくさん話してくれた(R)
F.　文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ シェフやガイドが指をさして説明した方が良い。何の料理がその説明なのか分からなかった(Q) ➢ 全体的には素晴らしい体験だった。説明は短めに、その際、何の料理の説明をしているのかが分かると良い。何が何だか分からなかった(Q) ➢ 食事と一緒にスクリーンやビデオが見られるようにするべき。外国人に本格的な日本の食を伝えることができる(P)
その他自由回答	■ 建物、人、内装、料理が周りの山里と相まってとても良い時間を過ごせた。やち婆の実体験に基く話はとても貴重(S)

■ 輪島塗工房

その他自由回答	➢ 手作業で行っていることにとても感激した。伝統的で本格的な日本の魅力だと思う。英語で説明されているビデオなどがあると良い(P) ➢ あまり期待していなかったが、輪島塗が造られている工程を観ることができてとても楽しかった。ツアーの最後にはなぜ輪島塗が高価なものなのか理解することができた(Q) ➢ 工房の裏側を観ることができる。ティファニーとのコラボレーション(R) ➢ ティファニーの話が出たとたんに、参加者の興味が高まったことは事実だが、それが無くても充分に楽しめる内容。社長の淡々とした語り口が製品の重要さを語るのにぴったりだった(S)

■ 輪島塩田

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ “にがり”はとても興味深かった(Q)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 自然は感じたが、季節感はそこまで感じなかった(Q) ➢ 冬はベストな時期ではないと思う(R) ➢ 夏のアクティビティ、実際に手に持って海水を撒くのを体験した(R)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 新しい製塩方法かつ日本の伝統的な製塩方法を学ぶことができた(Q)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 歴史の説明が良かった(R) ➢ 理解はできたが、もっと情報が必要だ(P) ➢ 塩づくりに関する知識が大変高まった。バス内で軽く触れた塩や発酵と保存会の関係をもう少し取り上げた方が良いと感じた。あるいは塩の特性を生かした試食　ex)塩と野菜、この塩で味がこう変わる etc. (S)
その他自由回答	➢ ギフトバックはとても素敵なサプライズだった(Q)

■ 冨成

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 座るのに心地よい椅子があってとても嬉しかった(Q)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 山菜や近くの川で獲れたすっぽんや海藻など、提供された食事がどこから採られたものなのかを聞くことができてとても良かった(Q)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ シェフの家族の話も非常に良かった(Q) ➢ サステナビリティに関心のある人達には刺さるだろう(R) ➢ クジラや白子、カニなどの食べ物を避ける人もいる(R)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ シェフの能登にトキが帰ってきてほしいという思いが聞けて良かった(Q) ➢ どのように輪島塗がつくられているかを見た後に食事で使用されているところを見て素晴らしいと感じた(Q)
その他自由回答	➢ 冨成での夕食はとても良かった。食事と酒を楽しむことができた。SNS などでプロモーションすれば、たくさんの観光客に興味を持ってもらえると思う(P) ➢ 日本酒のボトルを見て、自分の目の前で注いでほしかった(Q) ➢ 色々なコースがある料理は好みだ(Q) ➢ ミシュランで星を取っていることが人々には魅力的だろう(R) ➢ トキの復活の為に尽くされている話のストーリーに心を打たれた。地域全員の協力が欠かせない現実に立ち向かっておられるシェフのお姿がまぶしく感じた。10 年後が楽しみです。スッポン、白子は事前に参加者に聞いた方が良いと思いました(S)

■ 白米千枚田

D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ サンセットが一番良いタイミング(Q)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 歴史とは関係ないと思った(Q)
その他自由回答	➢ この棚田はなぜ重要なのか、誰が始めたのか、いつ始まったのか、などこの場所に関する説明がもっと必要だと感じた(P) ➢ 時間が許せば、昼行って農業や歴史について説明、暗くなってライトアップされた景観の大きな変化を楽しむのが良いと思った。時間あれば

■ 輪島朝市

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ コロナの影響で本来の朝市ではなかった(Q)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 夏だと良い(P) ➢ 冬だけしか見ていないので季節感はわからない(Q)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 漆器について今後も学んでいきたい(Q)
その他自由回答	➢ 観光すること自体は面白い。歴史的経緯や地域の風土に関してもっと深い内容を準備するべき。食文化の歴史や文化について市場を見て回った。食事ではなくスイーツを食べた(P) ➢ オンラインでもっとプロモーションするべき。YouTube や SNS などに動画を投稿してプロモーションすることが重要だと思う(P) ➢ 伝統の面白さ。ゲストに学ぶ意欲を持たせると思う。祭りの時期にまた来たい(R) ➢ 商売上手なおばあちゃんたちとのやり取りを目の前で実況(実演)するなど、地域の人との触れ合いとするとより良い訪問になると思う(S)

■ キリコ会館

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 楽しい雰囲気が伝わった(S)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ キリコの見た目や歴史がとてもユニークだった(P)
その他自由回答	➢ 実際にキリコを担ぐなどの体験ができるとより良かった（P) ➢ 食とは関係ないように思えた(R) ➢ 祭りの実物を見られないので、ビデオの部分を見やすくした方が良いと思った(S)

■　あえのこと

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 食べ物はおいしかった(R)
B. 作法の快適性 畳や床に座って食べることや箸を使うことなど、日本独自の食の作法への好感度	➢ あぐらをかいて座ることに慣れていない人には椅子が必要だろう(R)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 面白い儀式だと思った(R)
F. 文化理解 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 各ステップを説明するパンフレットが必要だと感じた(R)
その他自由回答	➢ パッケージツアーの中に必ず含まれている方が良いだろう。家族など少人数グループでもツアーがいいと思う(P) ➢ 冬だと寒い(R) ➢ とても貴重な体験、農家の人の想いが伝わってきた(S)

Ⅱ．実証調査全体評価

複合性価値 「食べる」という行為だけでなく、「わざ」や「しつらえ」の食文化が旅の印象を強くしたか	➢ 一時間ほどにまとめたこの地域の食や文化に関するビデオが英語で見られるようにしてあると良いと思う(P) ➢ 10 種類のコース料理がある高級レストランから、伝統的な“囲炉裏“の前で座って食べるものまで、日本には様々なしつらえがある(Q) ➢ 食材や料理の歴史や背景を知ることでより良い体験ができた。茅葺庵での山菜や農業など。輪島塗ツアーの後に冨成で輪島塗を使ったことが印象的だった(R) ➢ わざやしつらえの底にある思いや苦労を学ぶことが食の価値を高めることに貢献する(S)
理解浸透度 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 食事と文化がとても興味深かった(P) ➢ 似たような料理はたくさん食べてきたが、地域の食材などの産地がどこなのかまでは知らなかった(Q) ➢ 歴史やこの地域に関する話や知識が地元の食材を食べながら紹介されてとても興味深かった(R) ➢ 輪島塗、塩田に実際行ってみたことが学びになった(S)
地域独自性 この地域のでしかこの食文化を体現できないという特別感を享受できたか	➢ 能登の食文化や（冨成のシェフが行っている）食に対する取り組みは想像もしていなかった。もっとプロモーションするべきだと思う(P) ➢ 説明を聞くことで理解することができたが、素人の感覚では、景色や味は日本のほかの地域とあまり変わらないと思った(Q) ➢ この地域の特徴的な食べ物をたくさん知ることができた(R) ➢ 地元の人の話を直接聞くのは本当に特別だと思う(S)
地域魅力度 この地域の食文化そのものに対し、魅力を感じたか	➢ 日本の文化や地理に興味がある人達にアピールすべき(P) ➢ 刺身はとても新鮮で厚めのカットだった。すっぽんを食べたのは初めて(Q) ➢ 能登にはとても興味深い食べ物や食文化のストーリーがあり、それがツアーに脈略を与えていたと思う(R) ➢ 多くの要素が集まり重なって出来た食文化が発展した事が学べ、魅力が高まった(S)
精神性感受度 この地域の食文化から自然への敬意や日本人の細やかさが感じ取れたか	➢ このツアーで出会った能登の人々は日本のほかの地域のひととは違うものを感じた。自然や地元の食文化を愛していると感じた。これからも続いてほしいと思う(P) ➢ 食材は全て近くの山で育ち、収集したものであることに驚いた(Q) ➢ サステナビリティと自然との調和を図りながら、説明と共に料理を提供してもらえる(R) ➢ 現代の都会の日本人が置き忘れてしまったものを再発見した(S)

Ⅲ. 総合満足度＆推奨度

総合満足度	➢ 日本食になれている人達であれば問題ないだろう。能登の美しい自然と文化は日本のほかの地域と比べてもユニークだ(P) ➢ 漆器や塩田を楽しめるとは思っていなかったがたくさん学ぶことができた。このツアーは自分が思っていたよりも良かった(Q) ➢ 今回のパッケージツアーで、とても興味深く楽しい体験と美味しい食事を楽しむことができた。能登の伝統や物語を聞き、能登のことをたくさん知ることができた。また、能登に来たいと思う(R) ➢ バランス良くバラエティーに富んだ内容が効率よく入っていた(S)
食文化寄与度	➢ 海外から来た人たちは日本の文化やその土地について学びたいだろう。しかし、食事はオプションでしかないと思う(P) ➢ 食事が良いことも何を食べるかも知っていたが、こんなにもたくさんのことを学べるとは思っていなかった(Q) ➢ このツアーの中で、食事は非常に重要なものだった。能登半島では食事が地域の人との会話や文化体験のきっかけになった(R) ➢ ツアーの内容がほとんど食文化だった(S)
推奨度	➢ 能登半島を知り合いにお勧めしたいと思う(P) ➢ 能登はフーディーやハイカー、自然愛好家の人達にお勧めできる場所。日本には知られざる美しい場所がたくさんあるため、ほかのどこよりも能登をおすすめするのは難しいと思う(Q) ➢ このツアーパッケージで体験した、能登地域のサステナビリティ、伝統的な観光、美しい自然をお勧めしたい。春から夏、秋にかけての旅行がいいと思う。ビーチを訪れるだけでなく、山へのハイキングなどもできる。能登にはこの地域独特の文化的伝統、芸術、工芸、食べ物について学ぶことがたくさんあり、興味深い、楽しい体験ができる(R) ➢ 興味を持つ人が居れば強くすすめる。そういう人は多くないかもしれないが、必ずいると思う(S)

能登　ディスカッションまとめ

日程：令和 4 年 1 月 27 日～28 日

＜モニター情報＞

P：40 代男性ネパール国籍　　Q：40 代男性豪州国籍　　R：20 代男性豪州国籍　　S：50 代男性日本国籍、通訳案内士

＜1 日目ディスカッション＞

Q.　ツアーを通して能登地域全体の評価について

・オーストラリアでは野菜は基本的にスーパーマーケットで購入するため、山から直接山菜を取ってくる能登のスタイルは興味深いと思った(Q)

Q.　解説は必要か、十分か、多すぎるか

・今日のランチ（茅葺庵）での説明は長すぎると感じた。説明が長いと料理が冷めてしまうので、食べながら軽く説明する方が良い(Q)
・説明はあった方が良い(P)
・茅葺庵にて、英語で説明されているビデオなどが食事と一緒にあるといい(P)
・茅葺庵では、何の料理の説明を受けているか分からなかった(Q)
・茅葺庵にて、英語版のメニューなどがあればそれを見て、何の料理の説明か分かるといい(R)
・茅葺庵でのやち婆（地元の人）の話はオーセンティックで、興味深かった(R)
・聞きなれない食材など、説明されても違いが分からず、時間が長く感じてしまうのだろう(S)
・この地域の気候や自然のこともビデオなどで説明があるともっと分かりやすいと思う(P)
・視覚で説明するものと地域の人とのふれあいで地元の人の説明の両方があるといいのではないか(S)
・説明があることで食事により価値を感じると思う(P)
・料理がサーブされたときに軽く説明があり、食事の後にシェフの思いが聞けるといい。ワンプレートで提供されるときは、詳しい説明は長くは必要ないだろう(R)

Q.　外国人向けの味付けにアレンジすることに対して

・日本食はシンプルな味付けだ。オーストラリア人は本来、濃い味を好む(Q)
・（調味料を追加するのはどうか）調味料があったとしても料理にかけることは本格的な日本食レストランではできないのではないか(S)
・日本に住んでいる外国人であれば味に関して問題はないと思う(P)
・調味料で味をアレンジすることは店に対して失礼だと思うためできないと思う(R)
・冨成でのシェフの思いや料理の背景などを説明されれば、アレンジしなくても受け入れられるのではないか。素材の味を活かした料理であることを伝えれば同じ味でも好感が持って食べることができると思う(R)

・先に料理の説明があることで同じ料理でも価値が高まると思う(S)

Q.　輪島塗についてどのように感じたか

・輪島塗について高級感を感じた(P)
・説明を聞く前は退屈だと思ったが夕食に輪島塗が出てきたときは説明を聞いていたので感動した(Q)
・事前に説明を聞いていたから料理がよりおいしく感じた組み合わせの良い例だと思う(S)
・食洗器や電子レンジ使用できない、傷つけないよう慎重に使用しないといけないなど、説明を聞く前はネガティブなイメージだったが、説明を聞いて納得した(Q)
・購入してみたいと思った(R)

Q.　別の地域の器にも興味が湧いたか？

・今後も輪島塗はチェックすると思う(Q)

Q.　地域全体のイメージも上がった？

・食と地域への魅力は紐づくと思う(R)

Q.　塩田での体験があったことで、食の魅力は向上したか

・食の魅力も向上した(R)
・冨成での夕食でてんぷらと一緒に食事をしたことで、ただの塩ではなくこの地域の食文化としてより魅力的に感じるものがあった(S)

Q.　ほかにもっと説明が欲しかったコンテンツはあるか

・冨成で提供された日本酒の説明はもっと欲しかったと思う(P)
・冨成の提供された日本酒がグラスに入れられた状態で出てきたが、ボトルが見える状態で、目の前で注いでほしかった(Q)

Q.　一番よかった瞬間/あまりよくなかった瞬間

・冨成でのディナーはとてもよかった。いろいろなものを少しずつゆっくり食べることができる。フレンチみたいで良かった(Q)
・冨成のような 1 品ずつ料理が提供されるスタイルはメニューが分からず、少し不安だった(P)
・茅葺庵でのランチや宿、周りの風景が良かった(R)
・1 日目では茅葺庵の雰囲気が良かった(P)
・茅葺庵の藁の匂いは特に嫌と感じなかった(R)
・イベント込みの家族向けパッケージがいいと思う(P)
・日本に初めて来た外国人の最初の訪問先には選ばれないと思う(Q)

Q. 牛肉がある地域とない地域で訪問先としての魅力はどのように変わるか

・いろいろな食事を挑戦する気持ちがあればOK(Q)
・冨成での食事ですっぽんなども出たが、まったく手を付けないオーストラリア人は多いと思う(Q)
・食文化に興味のある人がツアーに参加するのであれば、問題ないと思う(R)

Q. 初めて日本に来た外国人は刺身などの食べられない食事もあるが、食べられることはステータスに感じるか

・ステータスに感じる。母国の人達に「日本でこんなもの食べたよ」と自慢できると思う(R)

Q. 能登はどのような人がターゲットとなり得るか

・日本に観光客として訪れている多くの人はモダンな日本（東京、大阪などの大都市）を目的にしていると思うが、伝統的な日本をみたいと思っている人も必ずいるはずなので、そういった層をターゲットにすればいいのではないか。世界中のディープなエリアを旅することが好きな人など、日本に初めて訪れる外国人でもこの地域は刺さるのではないか(P)

Q. 能登はほかの国で例えるならどの地域に似ているか

・オーストラリアはフラットな地形だから似ていない。雪も降らない(Q)
・ニュージーランドのサウスアイランド東部は似ているかもしれない(S)
・少し似ているかもしれない(R)

Q. 日本以外で食が魅力的で旅行したいと思う場所はどこか

・イタリア(R)
・中国(P)

Q. 日本で食を目的とした観光客は増えると思うか

・プロモーションは必要だろう。日本に長く住んでいる私でも能登地域のことは知らなかった(P)

Q. ターゲットはどの層に刺さると思うか

・シニア層がいいと思う(Q)
・バックパッカーは能登の自然を気に入るのではないか(R)
・ナチュラリストのような人であればいいのかもしれない(S)
・小さい子供がいる家族は難しいかもしれないが、ある程度成長した子供がいる家族向けにいいと思う(P)

＜2 日目ディスカッション＞

Q. 全体の中で一番心に残っているところは何か

・伝統的な建物、街並み(Q)
・あえのことが一番印象に残っている。日本に住んでいる外国人でも知られていない「あえのこと」の文化や里山里海とその周りにある昔ながらの村など日本の伝統的な風景が印象的だった。「おしん」を見て日本に興味を持ったが、この地域で体験することができた(P)
・地域の人の話を聞いき、自然と人が共存し調和していることを感じられたのが良かった(P)

Q. 食文化の体験を通じて感じたこと/ツアー形態について（地元の人の説明付ツアー）

・もっと自由に自分で行きたいところを選び、見て回りたい(Q)

Q. 日本の食文化についてどのように感じたか

・朝市で見に行った、二階に蔵のある輪島塗の工房は興味深かった。日本の伝統的な建物のディテールに興味がある(Q)
・朝市のような人々でにぎわったところはいいと思う。コロナで出店している店舗が少なかったので、本来の朝市を観てみたかった(P)
・京都にも能登に似ている場所があるが、自由に車を停めて歩き回れるといいと思う。エリアの外に車を停めて、中を歩き回るスタイルがいいと思う(Q)

Q. 他の地域の旅行でも地域の人とコミュニケーション取りたいか

・個人での旅行だと地域の人とのコミュニケーションをどうアプローチすればいいか分からず難しいと感じるが、ツアーのパッケージであれば地域の人の説明を聞くことでコミュニケーションが取りやすくなると思う(R)
・ガイドを付けて説明をしてもらう方が色々なことを体験できてより楽しめると思う。お金があれば、ガイドを付けてより地域のことを深く理解したい(R)

Q. 他の地域と比較して、能登にはどのような魅力があるか？

・能登地域は長く日本に住んでいる外国人でも知らない地域なので面白いと思う。よく東京の駅などで旅行のパンフレットや旅先の地域の看板があったりするが能登は見たことがなかった。知られていないので、もっとプロモーションするべきだと思う(P)
・箱根や日光などは東京近郊なので観光客が非常に多く、観光化しすぎていると感じる(Q)
・交通が不便な地域は行きたいと思わないだろう(P)
・あえのことや茅葺庵の建物などの文化はほかの地域では体験できないところ(P)
・京都は能登に比べてあまり自然がないと思う(Q)

Q. 能登を勧めるならどのような人がターゲットになり得るか

・能登はハイキングやキャンプ、サイクリングなどの自然が好きな人(Q)

・日本が初めての旅行者はあまり来ないかもしれないが、初めて日本に来た人でも昔の日本や文化に興味がある人には能登がおすすめだと思う(P)
・海外旅行するときも有名な観光地ではなく誰も行かないようなところに旅行して、地域の人とコミュニケーションが取りたい人がいいのではないか(P)
・そういった人の特徴として、地理学や日本の昔ながらの雰囲気が好きな人があてはまるのではないか。ターゲットを見つけるためにはプロモーションが必要だと思う(P)
・わざわざ能登に来る人の年齢層は高めな人が多い。大体 40 代～70 代当たり。20 代～30 代の若い人で能登を訪問する人はＩＴ系の人が多く、パタゴニアを着るような環境意識の高い人達(地元ガイド)
・Airbnb などを利用して自分で旅行を組む人(P)

Q. 味　母国の家族や友人におすすめしたいか

・冬であればあたたかいものが食べたかった。(漬物や刺身は好きだけど) 冷たい食べ物は難しい。味噌汁は良かった(Q)
・量も味付けも良かった。ほとんど和食だったが、食に興味のある人にはいいのではないか(R)
・自分の兄はベジタリアンだが、ベジタリアンやビーガンの人には今回の食は難しい。魚や味噌汁など食べられないものが多い(Q)
・日本に住んでいる人で日本食に慣れている人はいいと思うが、初めての外国人は刺身などは難しいとよく聞く。生魚を食べる習慣のある国の人々であればＯＫだと思う(P)
・てんぷらやなべ物、炒め物がいいと思う(P)
・初めて来た外国人に向けて色々な選択肢があるといい(P)

Q. 金額の予想/支払える金額について

・茅葺庵　＜予想 5,000 円～10,000 円＞　＜実際の費用：体験込で 5,500 円＞
・富成　＜予想 15,000 円、30,000 円、50,000 円＞　＜実際の費用 10,000 円＞
・あえのこと＜予想 10,000 円～15,000 円＞　＜実際の費用：食事のみ 3,500 円　体験込 15,000 円＞
・観光客でも支払える金額だと思う(P)

Q. 量はどうだったか

・日本酒は少なかった。日本酒はとてもおいしかったのでもっと飲みたかった(P)
・日本酒と料理のマリアージュを楽しめる説明がもっとあると良かった(S)

Q. 食べ物で能登らしさを感じたか

・ディナーでのすっぽん鍋料理 (P)
・山菜が良かった(R)
・日本に住んでいる外国人は OK(P)
・母国の友人は山菜に驚くかもしれないが、こういった食文化に興味がある人は喜んで食べると思う(R)
・日本食と親和性のある国の人々はいいと思う。刺身を食べる文化のある中国、ベトナム、韓国、タイ

など(P)
・冨成でのディナーは能登らしさを感じた。刺身、白子、すっぽん、クジラ(Q)
・オーストラリア人にクジラは厳しいと思う(Q)

Q. 解説についてどのように思ったか
・食事に関する説明はある方が良い(P)
・食べる前に説明の方が良い(Q)
・料理の説明は先、シェフの考えなどは後がいい(Q)

Q 器についてどのように感じたか
・海外でも漆器は売れると思う(P)
・(食事だけで 1000 円 or 輪島塗の漆器 1500 円だったらどちらを薦めるか) 友人なら安い方だが、器にこだわる人やリッチな人は後者を選ぶだろう(P)
・輪島塗や漆器について理解すれば、良さがわかる(Q)
・漆器は日本のブランド品みたいだと思った(P)
・高いレストランで器まで考えて提供するのはわかるが、一般のお店でも提供しているのは特別だと感じた(R)

Q. 能登地域では日本人らしさを感じたか
・日本には地域によって異なるパーソナリティがあると思う。東京の人は冷たいなど。田舎の人は道を聞かれたらその場所まで一緒についてきてくれる。能登の人はとても優しい(Q)
・朝市での地域の人との会話やふれあいはよかった(P)
・モダンな日本を体験したい旅行者、伝統的な日本を体験したい旅行者の 2 種いると思うので能登は伝統的な日本を体験したい旅行者に向いている(R)
・伝統的な日本を感じた瞬間は服装(着物)、建物や建築、食。料理の出し方と服装や日本酒にオーセンシティを感じる(P)
・外国人は日本酒好きだと思う(P)
・キリコ祭りが開催される夏に行きたい。ディナーやビーチ、里山ホテルに宿泊したい。友達と一緒に周りを散歩してみたい(R)
・キリコ祭りに参加してみたい(P)

Q. どのような人をターゲットにするべきか
以下(S)の意見
・イタリアやフランスなどの地中海沿いのヨーロッパ系のガストロノミーに興味のある人は能登のターゲットとしていいのではないか
・オーストラリアの人も自然に関心の高い人が多いのでいいと思う
・または SDG s 的な考え方に共感する人
・小さな半島でコンパクトにまとまっているのでツアーを作りやすいと思うし、それが特徴的だと思

う
・小さな村や集落の文化を地域の人から直接聞けるのはとても貴重だと思う
・例えばイタリアやフランスの地域に伝わる伝統的なチーズの作り方を守り続けている文化があるように、小さいコミュニティの中で育まれた文化というものに親和性を感じ、共感する人達がいると思う。（アプローチが難しいかもしれないが）
・都会に住んでいる人など食が趣味の人や食の産業に携わる人（レストラン経営者など）
・イタリアンで輪島塗を使用するレストランなどもいいのではないか。ヨーロッパで日本のしいたけが有名なように能登産の食材を使用したイタリアンやフレンチなども能登の食文化の魅力として発信できると思う
・富裕層の人達はホームパーティーをする機会の多い人たちなので、食器にこだわりを持っていることが多く、旅先の変わった食器などに興味を持つと思うので、そういった人たちに向けて輪島塗をプロモーションするのもいいと思う。

Q. 交通手段について
・また来るときには自分でレンタカーを借りて車で移動するか、サイクリングでもいいと思う。大人数のパッケージでバス移動でもいいと思う。目的地の移動がバスで目的地での過ごし方は自由に見て回る。ガイド付きで説明を聞きたい人はガイドを付け、説明いらなければ、自由に散策する(R)
・カナダの G アドベンチャーでは世界中でツアーをしているが、それに近いことをしている。自由度の高いツアーで G アドベンチャーの形態は能登に合うのではないか。若い人が参加することが多い(S)

Q. 朝食について（日本食が続くツアー構成の場合）
・朝から神社で焼き魚を食べるなど、毎食日本食だと厳しいと感じる人もいる(R)
・経験上、人によるので朝食のメニューは事前に知らせたらいいと思う(S)
・選べる朝食であるといい(P)
・息抜きでイタリアンなどが出ると参加者は喜ぶことが多い。地域の食材の使われたイタリアンが提供されてもいいと思う(S)

Q. 旅行の認知ルートは何か
・行きたいところの公式なサイトや YouTube 動画(P)
・観光案内所でパンフレットを集める(R)
・Google のストリートビューで確認する(Q)
・駅の案内看板を見て旅先を決めることもある(P)
・いいね数が多いところに行きたいと思う　人気があるかどうかがわかる(P)
・Google レビューは大事(Q)
・旅行の順番を決める際は、一番行きたいところから探す(Q)

Q. 食を目的とした旅行をする旅行者はいるのか

・食文化を目的に旅行するという人はあまり聞かない(S)

・若い男性でラーメン目的の方はたまに聞いたことがある(S)

・リピート客の多くは食を目的に来ていると思うが、その際の日本食は、オーセンティックな日本食ではなくラーメンなども含めた食だろう。観光とセットで食文化を知ってもらえる可能性はあると思う(S)

高知　調査票自由記述欄まとめ

日程：令和 4 年 2 月 6 日～7 日
＜モニター情報＞
P’：30 代男性米国籍　　Q’：40 代男性米国籍　　R’：50 代男性米国籍　　S’：50 代男性日本国籍、通訳案内士

Ⅰ．コンテンツ個別評価

■ 高知城(重要文化財)

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 何百年も前のこの地域の生活が想像できるジオラマを見るのが楽しかった(P’) ➢ 展示物がシンプルすぎたかもしれない(Q’) ➢ 匂いや味はなかったが、視覚、聴覚で理解し触れることが出来た(R’)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 町の真ん中に高知城はあり、便利でアクセスしやすいが、自然を体験できるのは城壁の内側だけだった(P’) ➢ 木や緑はあまりなかった(Q’) ➢ 眺めが良かった(R’)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 説明と城の色々な部分に触れることが出来たのはとても得るところが多かった。高知の歴史の重要性と日本の現代社会を創り出すことに寄与した人々について学んだことはとても興味深かった(P’) ➢ 歴史的な情報がもう少しあったら嬉しい。ガイド内容が軽かった(Q’) ➢ 会津の鶴ヶ城のように英語の説明と映像が有れば良かった(R’) ➢ 全体的に良かったが、殿様や土佐と幕府の企て(陰謀)など土佐の歴史に関する話がもっとあると興味深い(R’)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 高知城を見学したことで、今日までのこの地域の文化と歴史を理解することが出来た(P’) ➢ 街の歴史、文化、政治の中心の城を最初に訪れる意義は大きく、街の概要が把握できた。城を大切に保存している市民の気持ちが伝わった(S’)
その他自由回答	➢ 高知観光の起点として素晴らしい場所だった(P’) ➢ 全体的に非常に面白かったが、ガイド内容が軽かった(Q’) ➢ 他の日本の城に行くと展示物が豊富で音声ガイドもある。比較すると、高知城の観光設備はまだ出来ていない印象があった(Q’) ➢ 高知城の近くにある博物館に行くことができたら、面白い展示があったかもしれない(Q’) ➢ もう少しディープな内容の説明がほしかった(Q’) ➢ 英語で説明されていた場所で一番印象的だったのは鶴ヶ城。松本にはアプリがあったがあまり使えなかった(R’)

■　日曜市

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 屋台やお店が途切れることなく続いていて、面白い匂い、味、景色を楽しむことができた。こんなに沢山の屋台を見たのは初めてだった(P’)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 季節の食材が多く、地元の手作り職人の作品も見ることが出来た(P’)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 日曜市の背景にある長い歴史と、それが数百年続いていることを聞いて驚き、感動した(P’) ➢ 今回のツアーの中でお気に入りの一つ。いろいろな食べ物や手作りのグッズが販売されているのを見てとても興奮した(P’) ➢ 道を歩いていると、何百年前の生活が簡単に想像できた。数百年前に売られていたと思われる伝統的な食べ物を見ることが出来た(P’)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 初めて見る食べ物がたくさんあった。文旦や田舎寿司など(P’)
その他自由回答	➢ 商品を売っている人たちはとてもフレンドリーだった(P’) ➢ 新鮮な野菜の市場としてよかったが、観光スポットとしては考えにくい。もう少しローカルな味がわかるような商品があったら嬉しい。地元の新鮮な野菜というだけでは特に記憶に残らない(Q’) ➢ ゆっくりと時間をかけて色々な場所へ移りながら回る日曜市の体験が好き。市場はいつも大盛況で、予め２、３軒の屋台を選んで紹介してくれるとどこへ行くべきか分かるので、日曜市見学がもっと良くなると思う。季節ごとに何が旬なのかもっと知りたかった。食材の見どころを紹介してほしかった(R’) ➢ コロナにより大きな影響を受けた観光地。類似のものでは浅草仲見世、黒門市場の不調と裏腹に、地元客中心に賑わう日曜市の実力を見せつけられた。これは大きな観光資源として存続させなければならない！(S’)

■ 土佐料理司

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 料理の見た目も味も美しくて美味しかった(P’)
B. 作法の快適性 畳や床に座って食べることや箸を使うことなど、日本独自の食の作法への好感度	➢ 日本食の中では特に特別感は感じなかったが、食事のコースと品数はとても素晴らしく、美しく盛り付けされていた(P’) ➢ このスタイル(テーブルとイスのスタイル)に慣れている(Q’) ➢ 椅子があったので問題ない(R’) ➢ テーブル席だったので、快適だった(S’)
C. 嗜好への対応力 ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か	➢ コースには沢山の品数があり、いくつかベジタリアン向けのメニューもあるように感じたが、ビーガンには事前に知らせておかないと少し難しいかもしれない(P’) ➢ 配慮されているのか分からなかった(Q’)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 食事に季節感を感じた(P’) ➢ 特に季節は感じなかった(Q’) ➢ 少し感じた(R’)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 高知出身の歴史上の人物が描かれたコースターがあり、勉強になった(P) ➢ 料理のコースメニューとともに歴史的意義を説明してくれ、その説明が食べ物との素晴らしい組み合わせだった(P’) ➢ 素晴らしかった。伝統的な地元の話や(土佐の偉人の描かれた)コースターは興味深かった(R’)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 捕鯨についてここに来る前に高知城で学んだので、議論のあるテーマであってもその料理の背景にある捕鯨文化を受け入れることが出来た(P) ➢ 建物や地域の情報がもっとあると良かった(Q’)
その他自由回答	➢ 全体的に食事の量が多く満足できた(P’) ➢ 今まで食べたことのない魚を食べたが、どの料理を楽しむことができた(P’) ➢ 近くで鯨が取れること知ったが、「高知料理」の特徴はあまり分からなかった(Q’) ➢ 民族料理(郷土料理)を提供されたが、企画として少し分かりづらかった(Q’) ➢ 自らの日常の食の様子を交えた店のスタッフの説明に好感大。都会ではなかなかできない食体験だった(S’)

■ 桂月館土佐酒造見学

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 古い建物はとてもレトロな雰囲気で、実際に酒を造っている過程を見ることが出来た。米の香りも漂って、試飲や説明もとても勉強になった(P') ➢ 味と施設の方の笑顔は良かった。視覚は△(Q') ➢ 製造過程を見ることができないのは体験の価値が下がると思う(R')
C. 嗜好への対応力 ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か	➢ 配慮されているのか分からなかった(Q')
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 寒さのためか多くの機械が蒸気を出していて、酒造りにどれだけ熱が必要なのか実感した(P') ➢ 自然◎季節△(Q') ➢ 季節感が強調されていなかった(R')
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 醸造所の歴史を展示した小さな部屋があり、まるで博物館のようだった(P') ➢ (日本酒用の米を作るための)棚田を知ることができた(Q') ➢ 桂月の話は素晴らしかった(R')
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 酒造りの事はあまり知らなかったので謎だったが、米のとぎ方と大きさなどで味が変わることなどたくさん学べた(P') ➢ 酒造りの技術や苦労、歴史について知ることができ、全体的に素晴らしい体験だった(P') ➢ 創業 140 年のより文学的なつながりを知りたいと思った(R')
その他自由回答	➢ 地元の新鮮な水を使っていることで、ブランドに対する地元愛が感じられた(P') ➢ 酒造工房の鈴木さんがとってもチャーミングなキャラクターだった。そのおかげでツアーが楽しかった。休日だったためか、あまり稼働している工場の雰囲気がなかったのでもっと工場内を見たかった(Q') ➢ ガイドが素晴らしくカリスマ性を感じた。酒の試飲や日本酒の種類について説明が良かった。140 年の伝統などとても良い立ち寄りだった(R') ➢ 製造工程を見られない、小規模のため見学の為の適切な場所が無いところはネガティブポイントだった(R') ➢ 口利き酒師としてこれまで数々の酒蔵を訪ねてきたが、土佐酒造さんほど深く刺さった倉は無かった。リクエストに応えてくださった試飲もそうだったが、蔵人が作業されている息遣いが聞こえるほどの距離感で見られて、最高だった(S')

■　高須の棚田

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 綺麗な眺めで、初めて生で棚田を見た。もう一度稲刈りの時に見てみたい、出来るなら稲刈りもしてみたい(P’)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ とても高い山の上まで行った。日本の自然の美しさを実感できた。寒くて風が強いので、山の上まで来て仕事をする方々の苦労が身にしみた(P) ➢ 春が良い、田植えの前が良い(R’)
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ 田んぼの形や、こんな地形でよく人が土地を形成できるものだと驚いた。とても急な斜面なのに、田んぼの形は完璧できれいに並んでいた(P’) ➢ 次はもっと歴史的な背景が知りたい(Q’)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ この棚田の関係者の苦労が分かった(P’)
その他自由回答	➢ 日本酒造りについてほとんど知識がなかった私にとって、たくさん学べて酒をもっと楽しめるようになったと思う(P’) ➢ 景色が素晴らしかったです。緑がなくても、眺めが楽しかったです。また、収穫の譜が面白かったです。農家の文化がもう少しわかると良いかもしれない(Q’) ➢ あまり言うことは無い。違う季節に来た方が良い(R’) ➢ 訪れたのが酒造の次だったこと、そして日が傾きかけた時刻で良かったと思う。違う季節にもまた来たい(S’)

■　三翠園(皿鉢料理体験/文化財見学)

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 皿鉢料理の陳列が素晴らしかった。一皿にこれだけの量の料理が盛られているとは信じられなかった(P') ➢ 冷たい食べ物ばかりだったので、温かい食べ物が欲しかった(P') ➢ 食べ物を説明しにくい、食べにくいものがある(R')
C. 嗜好への対応力 ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か	➢ 配慮されているのか分からない(Q') ➢ 田舎寿司(ベジタリアン寿司)はベジタリアンやビーガンにも受け入れられると思う(R')
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 何が旬だったのか分からなかった(Q')
E. 地域伝統への好感度 歴史的経緯や地域の風土に根差した習慣への好感度	➢ ドリンキングゲーム(べく杯を使用したお遊び歌)は興味深かった。高知は日本酒に深い愛を持っていると分かった(P') ➢ 皿鉢料理は家族で食べるもの、ドリンキングゲームなど地域の文化を感じた(R') ➢ さけのみ文化に深く触れられなかったことがとても残念。中居さんと共に飲める機会は他にない！(S')
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 皿鉢料理についての説明や歴史の説明もあったので、食事をより楽しむことが出来た(P')
その他自由回答	➢ 2 日間の中で、この皿鉢料理体験が少し微妙だった。最初の見た目が良く写真を撮りたくなるが、実際に食べ始めると量が多すぎて魚の味の区別が分からなかった。並列で座らせた影響もあるかもしれないが、あまり話が盛り上がらなかったと感じた。コロナの影響で一緒に飲むことができなかったため、平均的な体験となってしまった(Q') ➢ ドリンキングゲーム、ホテルスタッフの笑顔、素晴らしいサービス精神、武家屋敷と外の門、温泉、高知ビュッフェ(皿鉢料理)は良かった(R') ➢ 部屋のしつらえ、雰囲気はあまり感じられなかった(R')

■ 柚子加工工場

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ たくさんの製品を見せてもらった。柚子胡椒の瓶詰工程を見たときにとても良い香りだった(P’)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 冬だったのであまり楽しめなかったが、柚子を収穫している様子を見て、自分で収穫してみたいと思った(P’)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 柚子を使用した様々な製品があり、それは日本の文化がどれだけ豊かなのかを実感した(P’) ➢ 柚子はこのエリアの特産品(Q’)
その他自由回答	➢ 生のゆずを試食して、彼らが作るいくつかの製品と比較し、私たちの元に届くまでに果実がどのように変化するのか見てみたかった(P’) ➢ 柚子の畑に行けたら面白かったかもしれない(Q’) ➢ １１月に工場の機械が動いている時に行けたらもっと印象的だったかしれない(Q’) ➢ 工場の方が優しく、案内がよかったと思う(Q’) ➢ 味、サンプル、製造過程の説明、工場見学は良かった(R’) ➢ とても丁寧なご対応で好印象だった(S’) ➢ 観光チックでない生産の現場を直接見られたことに大満足だった(S’) ➢ やはり本物の方が喜ばれると思う(S’) ➢ ユズと言うテーマも欧米だけ出なく、普遍的な素材だと思う(S’)

■　桂浜カツオの藁焼き体験

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 正直、2 日目のランチでカツオに飽きると思ったが藁焼きで全く新しい香りと味を楽しむことができた(P’)
C. 嗜好への対応力 ベジタリアンやビーガン、アレルギーに対する配慮は十分か	➢ 田舎寿司はベジタリアンビーガンでも可能だと思う(P’)
D. 自然環境への好感度 自然の美しさや季節感を感じたか	➢ 藁焼きの火は冬にぴったりで、イベントなどの集まりの時にやっている人が目に浮かぶ(P’)
F. 文化理解 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ なぜカツオを焼くようになったかのきっかけを説明してもらった。食事の制約（昔の殿様がぜいたく品であるカツオの刺身を食べることを禁止した。庶民が隠れて食べるために藁焼きで炙りカツオ黒くしたことが由来のひとつと言われている）が新しい美味しさにつながったのは面白い(P’)
その他自由回答	➢ 全体的に素晴らしい体験と様々な食べ物だった。こんなに勉強になるとは思っていなかったが、体験のおかげでさらに楽しみ、感謝することができた(P’) ➢ 体験としてとても楽しかったし、食事も美味しかった(Q’) ➢ 今回のツアーで 3 回目のカツオ料理だったが、一番美味しく感じた(Q’) ➢ なぜカツオをタタキにするかを初めて知り、それが印象的だった(Q’) ➢ 料理と文化のコネクションを感じた(Q’) ➢ 背景に隠れているハイクラスな歴史。自分でカツオを焼いた体験。素晴らしい味(R’) ➢ ほとんどのゲストが「これ以上、カツオは食べられない」という予想を裏切り、一番美味しかったと言っていた。体験が味に影響する最も顕著な例だと思う(S’)

■　竹林寺

A. 五感の満足度 味、匂い、見た目といった五感で楽しむことができたか	➢ 自然やお香の香り、そして美しい建築物や美術品・彫像(P') ➢ 塗香や寺の匂いを感じた(S')
その他自由回答	➢ 日本の宗教について少ししか知らなかったが、この体験は私にとって非常に勉強になり、新しい考え方を持って帰ることができた(P) ➢ お寺に行けて本当によかった(Q') ➢ お坊さんの話も上手だった(Q') ➢ また行きたいと思った(Q') ➢ 朝の瞑想会にも参加してみたいと思った(Q') ➢ もう少し長く滞在できればよかったと思う(Q') ➢ 文化と歴史を実感できてとても印象的だった(Q') ➢ 今回のツアーの中で一番の体験だったかもしれない(Q') ➢ また訪れたいと思った(Q') ➢ 短い時間の中で、濃い説明と仏教体験が出来たと思う(S') ➢ 参加者が自然に引き込まれる語り口とお話の内容により、あっという間に時間が経ち、気がつくと巡礼と仏教の知識が増えていた(S')

Ⅱ．実証調査全体評価

複合性価値 「食べる」という行為だけでなく、「わざ」や「しつらえ」の食文化が旅の印象を強くしたか	➢ 普段食べない食材の美味しさを感じた。また、日本の地方文化や食についても学ぶことができた(P’) ➢ 2 日目の藁焼きの体験がとても良く、他の食文化の体験を比べると文化をあまり感じなかったと思う(Q’) ➢ 私は食べ物が好きで自分でフーディだと思っているが、高知の食文化は面白かった。今回のツアーを振り返ると、料理の盛り付けという点では面白いと思うが、皿鉢料理だけでは旅をする理由にはならないと感じる(R’) ➢ 今回の食文化で一番良かったのは、カツオの藁焼き体験。あと野菜を使用した田舎寿司といも天も最高だった(R’) ➢ 皿鉢の組み物の視覚的演出、藁焼き体験の思い出など強く印象に残った(S’)
理解浸透度 この地域の食文化の歴史・文化について理解が深まったか	➢ 高知には、カツオとクジラを中心に深い歴史と文化があることを知った(P’) ➢ せっかくの素晴らしい体験だったが、コロナの影響で少し物足りない気がした(P’) ➢ 昔と繋がる食文化を感じたが、歴史の側面はどうか。京都など他の地域の食文化の特徴とどう異なっているかあまり分からなかった(Q’) ➢ 高知の人は皆とても親切で、料理も地元の新鮮な食材ばかりで料理と文化がリンクしている話を聞けた(R’) ➢ 高知の皿鉢料理のようなビュッフェスタイル、カツオのたたき、田舎寿司などを通して文化をより理解することができた(R’) ➢ 高知の食文化をもう一度楽しみたいと思った(S’)
地域独自性 この地域のでしか子の食文化を体現できないという特別感を享受できたか	➢ 特に皿鉢料理で地域の独自性を感じた。他の地域にはないスタイルで、とても特別な体験ができた(P’) ➢ 藁焼きが特別な経験だと感じた。友達を連れて一緒に体験したい(Q’) ➢ カツオの藁焼きで感じた。この料理と盛り付け方を実演で見せてもらったが楽しかった。カツオ船は素晴らしいレストラン、料理もおいしかった(R’) ➢ 少人数では体験できない大皿の組み物に圧倒された(S’)
地域魅力度 この地域の食文化そのものに対し、魅力を感じたか	➢ 私は人がなぜ特別な食べ方をするのかその理由にとても興味があるが、今回の旅では、カツオのタタキ、鯨、皿鉢料理の歴史や由来など、とても多くの情報を得ることができた(P’) ➢ 特別感でいうと、わざわざ遠くまで旅する気持ちにならない。他の観光地でも同じレベル、あるいはより深い食文化を感じることができると思う(Q’) ➢ 柚子が好きなので魅力的だが休日に工場見学は魅力的ではないと思う(R’) ➢ 田舎寿司やカツオの藁焼き、日曜市の屋台で食べたいも天、カツオ船の横にあった和菓子が良かった(R’) ➢ 残念ながらおきゃく文化の中心のべく盃、菊酒は体験出来なかったが、その概要に接し興味が高まった(S’)

精神性感受度	
この地域の食文化から自然への敬意や日本人の細やかさが感じ取れたか	➢ 料理だけでなく、サービスやプレゼンテーションにも細心の配慮がなされていた(P’) ➢ おいしいものを食べるのは良いが、美しくおいしいものを食べるのはもっと良い(P’) ➢ 聞かれると自然に対する敬意を感じたかもしれないが、自発的に自分からそう思わなかった(Q’) ➢ 高知の食事は自然を敬うというような細やかさではなく、家族のためのまたは、シンプルに食事を楽しむための家庭料理だと思う(R’) ➢ 盛り付けやサービスの心遣い、すなわちゲストを最大限もてなす気遣いが感じられた 2 日間でした(S’)

Ⅲ. 総合満足度＆推奨度

総合満足度	➢ 全体的にとても満足しているが、できればもう少し料理のバリエーションが欲しかった。鰹のたたきは伝統的な料理だが、伝統的でなくとも違った食べ方（鍋など）をしてみたかった(P’) ➢ 食と深くかかわる地域の歴史や情報がたくさんあったが、これは実際に訪れてみて実感したことで、体験できて本当にありがたいことだと思う(P’) ➢ 時間の無駄はなかったし、時間がうまく利用されていると感じた。日程表も分かりやすかった。移動の案内もとてもよかったので楽しい時間を過ごせた。わずか二日間の滞在だったが充実感があり、高知を見ることができて嬉しかった。このような機会がなかったら、自分自身はで高知に行くことはなかったと思うので感謝している。また行きたいと思った(Q’) ➢ 食べることや食事が好きな人は、とてもおいしい食べ物があるところ、自分でその料理を作る体験に参加したいと思うはず。今回の私達が食べた料理は面白かったが、どれもとても美味しいものだったとは言えない(R’) ➢ 唯一美味しいと感じたのは、2 日目のランチのカツオの藁焼き体験で食べたカツオの藁焼きだ。それ以外の食事は美味しかったが、また行きたい理由にはならないだろう。カツオの藁焼きは友達を連れて行っても喜ばれると思う。カツオの藁焼きの店の向かいにある和菓子がもとても美味しかった(R’) ➢ 酒体験がコロナで出来なかった点以外は満点、その分だけ本質に迫れなかった分、減点(S)
食文化寄与度	➢ 高知の食文化も素晴らしかったが、人柄もすごく良かった(P’) ➢ コロナ渦で大変な時期にもかかわらず、高知の人は私たちをとても親切に迎え入れてくれた(P’) ➢ 城、寺、畑を見に行ったことが印象的だった。また、ツアーと調査の担当方々がとても優しくて、リラックス出来た。食文化そのものは二日目のお昼の藁焼きがとっても印象的だった。またこのような食文化を経験したい(Q’) ➢ また食べに行きたいと思えるような美味しい料理でないと食文化について考えもしないと思う(R’) ➢ 食文化を感じたのはカツオの藁焼き、日曜市のいも天。ゆずの工場は食文化には当てはまらないと思う。日本酒の試飲も食文化を感じたが、それは高知県唯一的な経験ではないと思う(R’) ➢ 例えば、田舎寿司は高知の食文化のひとつだが、一緒に作ることができずどんな野菜が使われているか説明もなかった。田舎寿司はこの地域のものだと何度も聞いていたので機会を損したような気がしてしまった(R’) ➢ 山で隔てられた 4 つの県それぞれ異なった文化の四国。その中でも特に際立った高知の食文化が強烈に印象に残った(S’)

推奨度	➢ 確かに万人向けではないが、日本らしさと文化がはっきり強く出ていたので、日本に精通している友人に勧めたい(P’) ➢ 他の季節だとまた全然違う体験ができると思うので、まだまだ楽しめると思う！全体的におすすめ(P’) ➢ 季節やローカル料理の特徴をあまり感じなかったので、高知に行かないと体験できない食文化が伝わるといいと思う(Q’) ➢ カツオの藁焼きと田舎寿司、いも天はおすすめできる(R’) ➢ とても来るのが難しいが、酒好きあるいは自然が好きな人だったらとても楽しめる土地だと思う(S’)

高知　ディスカッションまとめ

日程：令和 4 年 2 月 6 日～7 日
＜モニター情報＞
P’：30 代男性米国籍　　Q’：40 代男性米国籍　　R’：50 代男性米国籍　　S’：50 代男性日本国籍、通訳案内士

＜1 日目ディスカッション＞

Q.　説明はあった方が良いか。背景やストーリー性を知ることでツアーの魅力は向上するか

・高知で起きた戦いの話は、アメリカの歴史に共感するところがある(R’)
・会津に行った際、鶴ヶ城には英語での説明がすべての箇所にあったので高知城にもあるといい(R’)
・説明があればより深みが増す(R’)
・土佐料理司で配られたグラス用のコースターに土佐の偉人の似顔絵と英語での説明が描かれており、その人物や背景が分かるのでいいと思った(Q’)
・高知城で聞いた話と食文化が繋がっていると感じることができた(P’)
・物語があると地域に入り込みやすい(Q’)

Q.　ガイド付きのツアーor ビデオを見て自分で自由に回る

・グループの雰囲気を読んで面白く説明してくれるガイドが付いてくれることが一番いい(R’)
・人それぞれだと思う(Q’)
・ガイドや各施設で説明する人の引き込まれやすさが大事、カリスマ性、人間性(Q’)
・両方あると良い(Q’)

Q.　交通に関してどう感じたか

・初めて日本に来る人は、自分でレンタカーを借りて現地の人の説明を聞くのは難しいと思う(Q’)

Q.　高知のターゲットはどのような人がなり得るか

・寿司が好きな人は好む食文化(R’)
・今の外国人に寿司は刺身ということが知られているので生魚で提供されてもいいと思う(P’)
・日本に来たからこそ本物の寿司や本物の食事を食べたい人もいる(P’)

Q.　母国に住む家族は日本の伝統的な食文化をどのように感じると思うか

・兄が日本に来た際、一番好きな日本食はたこ焼きと言っていたが刺身や日本の本格的な食事にも挑戦していた(P’)
・母と妹は全く手を付けていなかった(P’)
・母は伝統的で保守的な人なので刺身などを食べなかったのだと思う(P’)

Q. 今日一番だと感じた瞬間はどこだったか

・土佐の戦いの歴史は昔のイギリスとアメリカの歴史のように感じる部分があった(R')
・外国人に対して親和性を感じさせるようにプロモーションするべきではないか(R')
・城の中でその城の歴史を聞き、目で確かめながら見るのが面白い体験だった(P')
・日曜市で地元の人達と話すことでのふれあいや地元の食材をみることでその土地の文化を感じることができた(P')
・日本に来た一回目の旅行で日曜市は選ばれないと思う(R')
・妹の夫が日本に来た時に、日本の全部・知られていないところに行ってみたいから日本語のできる自分と地方に行きたいと言われたことがある(P')
・訪問先として選ばれにくい場所や訪れにくい場所を旅先としてわざわざ選ぶ思う人もいるだろう(Q')
・京都など観光化しすぎているところには観光客がたくさんいて、日本在住の外国人は行きたいと思わない(Q')
・ディープな日本を体験できるとしてアピールできる(Q')
・ツアーでしか体験できないこと(皿鉢料理など)を魅力として伝える(P')
・一番印象に残っている瞬間は城などの伝統的な建物。思わず写真を何枚も撮っていた(Q')
・写真を撮りたくなる瞬間は一番テンションが上がった瞬間だと思う(Q')

Q. 旅行するときはパッケージツアーor FIT か

・東京ですら英語のメニューが置いていないところがあるが、パッケージで旅行する良さは、ガイドの説明があることで地域の文化を深く知り、地元の人とのふれあいが体験できるところではないか(Q')
・自分だけでは行かないような場所に旅行するときには、パッケージを申し込む場合がある(R')
・最近会津に行ったが、ツアーを利用した。自分一人では行きにくい場所なので行こうと思わなかっただろう(R')

Q. この地域の食文化はインバウンドの外国人に刺さると思うか

・日本の料理（刺身など）は初めて日本に来た外国人にとってはどこも同じものに感じる（R')
・刺身の新鮮さや魚の地域ごとの違いは分からないだろう(P)
・皿鉢料理も大きいということだけで、日本の旅館で提供される一般的なお造りと違いはあまり感じられない(R')
・独自性が感じられない。日本のほかの地域でも食べられるのではないかと感じると思う(R')
・地域ごとに差別化をするために、コミュニティで特化すればいいのではないか(Q')
・地域ごと特別なストーリーが感じられると食文化も差別化できるのではないか(Q')
・本来はおきゃく文化が高知県独特の文化だが、コロナで体験することができなかったので独自性を感じづらかったかもしれない(S')

・Party TOSA が独自の文化としてそれを支える高地にある日本酒蔵、日本酒の材料となる米を棚田で作っていることが背景としてつながったと思う(S')
・行程の順番が良かった。最初に高知城で高知の歴史を学び、日曜市で現在の高知県を知り、ランチで高知の名物を食事する。ストーリー性を感じて納得感があった(P')
・日本酒の酒蔵見学は実際に製造しているところを見学できてとても良い体験だった(P')
・インバウンド向けではなく、日本文化に慣れている在住外国人の方がターゲットとして良いのではないか(R')

＜2 日目ディスカッション＞

Q. 今回のツアーを通して高知の食文化として一番良かった瞬間と課題に感じた瞬間

・皿鉢料理は想像以上だった。アドレナリンが出て印象に強く残った。盛り付けでお客様をもてなす気持ちが伝わった。女性も炊事から離れて、みんなで楽しい時間を分かち合うという文化が一皿に表れていた。本当はコマを回してお酒を楽しむおきゃく文化を体験したかったが、コロナの影響でできなかった。しかし、それを差し引いても良かった(S')
・食文化がメインであるが高知城に行き、歴史を知り、継承されているストーリーを感じることができた。行程の順番がとても良く、面白かった(P')
・高知城の展示物から昔の人々の食生活が感じられ、鯨を獲っているのを知り驚いた。機械もなく、ネットだけで獲っていた。大きな鯨を昔の人々が努力をして、死と隣り合わせの漁をしていると知って驚いた(P')
・城と日曜市の繋がりが印象的だった。コロナ渦で出店が少ない状況ではあるが、200 店舗出店していると聞き、それでも少ないと地元の人が話していることに驚いた。日曜市を歩くと、高知県が分かる市場だと思った。高知県ではどんなものが食べられているのか、どんな風に作られているのか分かる。初めて田舎寿司を見て、野菜を使った寿司なのでベジタリアンもビーガンの方も寿司を楽しむことができると思った。見たことのないフルーツや野菜も置いてあって面白くてワクワクする。日曜市の人も明るく優しくて、試食も勧めてくれて良かったが、その中から店を選ぶのが難しかった。日本人のマインドを理解できる貴重な体験(P')
・元々、地域の人とコミュニケーションを取るのが大好きで、旅の醍醐味だと思っている。高知のお接待文化を感じて、温かい気持ちになった(P')
・料理を作る奥さんが一緒に食べることができ、楽しめる高知の食事はビュッフェみたいだと思った。家庭型ビュッフェ、高知ビュッフェだと思った(R')
・天狗の盃でゲームをする話も面白かった(R')
・一番面白かったのは自分でカツオを焼く体験をしたカツオの藁焼き体験。藁で焼いて食べるということの裏にあるストーリー(昔、高知の殿様が高級なものであるカツオを食べることを禁止しており、庶民が隠れてカツオ食べるために焼いて黒くしたといわれている)が面白かった(R')
・鯨をどのように網で捕るのかを知り、印象に残った(Q')
・カツオ、酒(高知の人は酒好きが多いと聞いた)、鯨、柚子、田舎寿司の順に印象に残っている(R)
・きっと高知はもっと楽しいことがあると思う。コロナが落ち着いたときにツアーが復活した際は、より楽しめると思う(P')

Q. 今回のツアーはカツオが続く構成だったが、どのように感じたか（飽きなかったか）

・自分で焼いて食べた、焼きたてのカツオの藁焼きが今回のツアーの中で一番面白く、美味しかった。下の市場の営業の上手いおばあちゃんに色々買わされて、高知の人は明るく、外国人に対して誰も特別に扱わず接してくれた。日曜市で買い物後に店のおばあちゃんに「ありがとう」と(次の客の相手をする為にどいてと)背中を押されたのは初めてだった。温かく押された体験は永遠に忘れない(R)
・アメリカではリスペクトとして距離を置かれると冷たい人だと感じるが、高知の人々はフレンドリ

ーなところが良かった(P')

・食べ物に限定すると、桂月の日本酒のテイスティングが印象に残っており、ちょっとした違いが分かり楽しかった。食べ物を吟味できると楽しい。皿鉢料理は魚料理の種類と量が多すぎて違いが分からなかった。酒だけでなく食べ物も食べ比べが出来たら良かったと思う(Q')

・カツオの藁焼き体験は、焼く理由を聞いた後に自分で焼いて食べたため、面白く感じ、味も美味しく感じた。初めてカツオを味わって食べることが出来た。1 日目もカツオを食べたが、2 日目のカツオは焼きたてということもあり、美味しかったことを覚えている。このような食体験があるといいと思う。この地域の味が分かるような体験がもっと欲しかった。全体的にどこへ行っても冬ならではの食べ物というような季節感は感じられなかった(Q')

Q. 食べながら説明を受けることは必要か

・説明はあった方がいいと思う。説明されることで味の為だけではなく、背景や歴史を意識しながら食べることで食事を通してこの地域の文化を感じられる(P')

・日曜市を歩く中で、ガイドの人が高知や日曜市の名物をピックアップしてくれたものを聞き、実際に見て味わってみたかった。中をただ歩いて終わってしまうのではなく、季節感を感じられるような名物などをピックアップして案内して欲しい。情報が足りないと感じた(R')

・高知らしいローカルなのものは、柚子、藁焼き（カツオ)、鯨くらいで、それ以外はあまり分からなかった(Q')

Q. ターゲットについて、どのような層をターゲットにするべきか。日本に初めての訪れる外国人に高知県の食文化は刺さると思うか

・ある程度日本の文化を知っている人。1 年以上日本に住んでいる人。食の少しの違いもわかる人。初めて日本に来る人には田舎寿司の違いは分からないと思う(P')

・東京や京都、北海道と比べると、初めて日本に来る外国人に高知は厳しいと思う。京都や東京は電車があり、朝から夜まで移動することができるが、高知ではツアーバスだと団体で動かなくてはならない。移動時間も多いので 3 日間くらいの日程が必要。日本に 10 日間の旅行する人を仮定したときに、高知に 3 日～4 日選ぶのは難しいと思う(Q')

・京都なら駅の周辺ですぐに食事や観光ができるが、高知ツアーだと内容をいくつかピックアップしないと回れない(P')

・高知は比較的に京都から近いと思っていたが、移動時間がかかる。県内に入ってからも移動に時間がかかるため、高知の旅行は予め行動を計画する必要がある。初めての方には難しいのではないかと思う(Q')

・訪日のツアーは 10 日～2 週間程度が主流で、来日前に旅館は確保している。高知は有名な観光地から遠く、各国現地の旅行会社に売り込むしかないのではないか(S)

・又は日本に住んでいて違いが分かる方がいいのではないか。旅行計画の時に、高知に行くとお父さんの好きなお酒がある、お母さんの喜ぶベジタリアン寿司がある、柚子工場もあり、アウトドアを子供たちは楽しめるというパッケージは作りやすいのではないか。日本在住の外国人に向けてアピールするのも良い方法ではないか。日本在住の外国人の為の旅行会社もあるので、そこへ売り込んでいく

のも良いのではないか(S')

・同じ四国の徳島の祖谷渓では観光協会などが主導で Hidden gem-秘境-として海外のエージェントに売り込むことで外国から観光客を増加させた例があるように、海外現地の旅行会社に知ってもらうことが大事だと思う(事務局)

・高知では Hidden gem は見つからなかった(Q')

・違う季節だったら良かったかもしれない。柚子の収穫体験をして、自分で採ったものを工場に持って行き、それが製品になる過程を自分の目で見れば、Hidden gem に近づくのではないか(P')

・高知の Hidden gem がもしあればインバウンドの人に向けても良いかもしれない(Q')

・日本だけでなく海外の旅行経験が豊富な旅行者なら高知が初めてでも Hidden gem を目的に来るかもしれない(Q')

・友人が数年前に高知に来たが、彼は食にこだわりがある人で料理好きなので、東京で売っている物でも現地で作りたての物を自分の目で確かめて買う人だった。そのように食にこだわりのある人にアピールできるのではないか(P')

・カツオを食べたいなら高知に来るべきと勧める(P')

・食文化をテーマに外国人に対象を絞ると、対象が狭くなる。ゴールデンルートから離れても良いという人であれば、フードツアーを体験したいと思っている人。フーディのブログなどでオンライン広告を見て日本に来れば、和牛に似た魚の肉＝カツオ、の様な切り口でアピールできると思う。フーディは美味しいもののためであればどこでも駆けつける(R')

・神戸＝ビーフ、高知＝カツオのように。カツオをフィレミニョンのように売り込めば良い (Q')

・時間に余裕のあるシニア層や日本に 2 回目、3 回目の外国人をターゲットにした方が良い(R')

・cuisine(料理)として盛り上がっていない。レストランなどでシェフが少量しか乗っていない料理を提供するが、高知の料理は逆だ。お皿に大盛りで料理が提供される。量を減らして価格を上げて、cuisine としてレベルを上げた方が良いのではないか(Q')

・郷土料理のような一般の人の食ではなく、ガストロノミー的切り口で追及した料理を発信できる様にレベルを上げる必要があるかもしれない(S')

・フーディが求めるものに近づけないといけない。価格が高くなくても美味しければいい (R')

・藁焼きも品質も上げて高級なものを提供すると良いかもしれない。皿鉢料理で提供されたカツオはあまり良さが分からなかった(Q')

Q. 1 日目のランチは 1 品ずつ提供されたがどのように感じたか

・種類が多すぎると思う。鯨の隣にカツオが乗っているなど、多いと感じた(Q')

・たくさん種類があればいいというわけでもないと思う。メインを 1 つにして料理を提供したら良いのではないか。こだわりが 1 つあると良かった(Q')

・鯨の専門店やカツオの専門店があるといいと思う(Q')

Q. 大皿で様々なものを提供するのが高知の食文化だが、魅力を感じたか

・調理法と関係なく提供の仕方が高知の食文化というところは魅力に感じなかった(Q')

・民族、ローカル、ソウルフードという感じだった(R')

・バックパッカーにはソウルフードが良いのではないか(Q’)
・ガストロノミーの食材として売り込む、そのためには少しステージを上げた見せ方が必要。売り込みたい料理、魅せ方を 1 つ高めて行く必要があるということかもしれない(S’)
・初めて日本に来る若い人は約 10 日間の日程を組んだ際に高知に来る時間が無いかもしれないが、シニア層で時間に余裕のある人であれば高知ゆっくり回れる。3 回目に日本に来るとしたら日本のディープな場所を回るので、日本に来るのが 3 回目の一般人や、2 回目のフーディがどんなメディアを見るのかを調べて、広告を出して魅力をアピールしたら良いと思う(R’)

Q. オーセンティックな日本の食文化の味を外国人向けにアレンジすることについてどう思うか
・アレンジしてもいいと思う(Q’)
・アレンジは良くないと思う(R’)
・本物の日本を体験したいと思っている人は、知っている知識と違う食事が提供されると騙された気持ちになると思う(P’)
・カツオのタタキだけなく他の食べ方を紹介するのであればいいと思う(P’)
・初めて日本に来る外国人のツアー参加者と多く接する機会があるが、日本でツアーをする際、外国の方に寿司を食べに行くと伝えると約 7 割の人が喜ぶ。3 割の人は少し抵抗感がある。その 3 割の人にベジタリアン用の寿司を勧めるとそのうち 2 割はそれを食べる。残りの 1 割は日本に来たからには本物の寿司を食べたいという方もいて、そこでアレンジの方法としてあぶり、または完全に焼くことを勧めることがある。そういったアレンジの仕方もあると思う(S’)
・四国まで日本食を食べたいという人は、アレンジしたものを食べたいと思わないと思う(R’)
・父と兄はチャレンジャーで何でも試しに食べる性格だが、母は絶対に食べなかった(P’)
・寿司を食べないという人はこのツアーのターゲットではないのではないか(R’)
・アレンジは進化でもあると思う(Q’)

Q. 高知らしさを一番感じた瞬間がどこか
・城の印象が一番強い。周りの建物も昔からの建物が多く日本の建築が好きな人にも楽しめる(P’)
・”接待”の温かい心を感じた。アメリカではサービスはチップを渡して受けるものだが、高知はどこへ行ってもツアーの参加者だからかもしれないが本当に優しく接してくれた(P’)
・自然も感じることができたと思う。竹林寺の道中はバスで山を登ったが高所から見る自然も良かった(P’)
・高知の人はおおらかだと感じた。寺で住職が説明をしてくれ、わざわざお経まで上げてくれた。京都であればお金を払うのが普通なので、”接待”の気持ちでもてなしてくれるところが高知らしさだと思う(S’)
・皿鉢料理の時に仲居さんが笑顔で説明してくれ、このようなおもてなしは高知の人らしさだと思う(R’)

Q. 食文化以外の観光地での歴史や文化の体験はどのように感じたか
・能登ツアーは内容が食文化だけだったので少ししんどかった。高知では城や寺に行って、歴史のバッ

クグラウンドを知り、お接待文化を知り、高知に住んでいる人への理解が深まり、総合的に食に対して理解が深まったのは良かった(S')

・お接待文化はお遍路から来たことを知らなかったが、竹林寺で説明をしてもらえたので良かった。とても興味深かった(R')

・長く日本に住んでいるが、今回は新しいことをたくさん知ることができた。日本の文化をもっと学びたいと思った(P')

・竹林寺でお接待の話を聞き、高知の人の性格が納得できた。最後に寺へ訪問したことでこのツアーの集大成と感じた(Q')

高知県観光課より

Q 海外での捕鯨への反応が凄まじく、海外のメディアにも高知城の中にある捕鯨の展示などを見せないようにしているが、捕鯨の文化は高知県としてどのように対応すべきか

・アメリカでは許せないという反応だと思う(Q')

・食文化として皿鉢料理を紹介する際に鯨料理が含まれてしまう場合はオーセンティックとして提供するかアレンジ(鯨を外す)すると言うことになると思う(Q')

・歴史の観点から、昔から捕鯨の文化があるとして提供するとしても難しい。鯨はアウト。アメリカではテレビ番組で批判されている(P')

・フーディは気にならないと思う(Q')

・パンフレットに高知で鯨が食べられるとはアピールしない方が良い(R')

・高知では鯨は重要なアピールポイントなのか(R')

・観光の PR では使わないが、高知出身のジョン万次郎は捕鯨の漁師で海に流されアメリカの船長に助けられ、フェアフィールドまで行き姉妹都市の交流が出来たという歴史を土佐清水では興味を持ってもらうためのフックに使用している(高知県観光課)

・PR はされなかったが、鯨料理は多く出た(P')

・鯨の事は歴史として紹介するくらいで良いと思う(P')

Q. 高知城の中にある鯨の模型を見せなかったことについてどう思うか

・過去の事なので無理やり隠さずに見せた方が良い(Q')

・捕鯨反対運動が活発なアメリカとオーストラリアに比べ、ヨーロッパなど他の国は捕鯨をさほど気にしていない(P')

第４節　有識者会議

全３回の有識者会議を設置し、本事業についての計画・評価・分析・検証を行うとともに、食文化を活用した観光の推進に向けた方策について議論した。

1　第１回有識者会議

日時	令和３年 10 月８日(金) 13：00～15：00
場所	株式会社 JTB 霞が関事業部 23F 会議室 Room-A

議事次第

1. 文化庁開会挨拶
2. 有識者のご紹介及びご挨拶と座長選定
3. 事業概要並びに年間予定スケジュールの説明
4. 事業推進内容について

【(１) 食文化活用の効果及び課題の検証】

・食の有する文化的価値を併せて享受できる食文化を活用した観光にふさわしいと思われる

候補を文献調査等でリストアップ（50～100 事例）

・文化庁が推し進める食文化として期待が高い候補へのヒアリング調査（10 事例）

- 協議事項：調査項目、調査対象候補、実施件数案

【(２) 実証調査の実施、データ収集及び分析】

・食文化の文化的価値の可視化による観光の高付加価値化の可能性を明らかにする実証調査の実施（2～3 地域）

- 協議事項：実証地域、参加者候補、実施件数、観光企画案概要

5. 次回有識者会議について
6. その他、事務局より手続関係の案内

配布資料

(資料１)　第１回有識者会議 席次表
(資料２)　有識者会議　出席者名簿
(資料３)　次第
(資料４)　事業の方向性について ／ （参考）我が国の食文化の魅力について
(資料５)　事業概要について
(資料６)　業務内容について
(資料７)　(１)食文化活用の効果及び課題の検証文献調査対象候補

- **出席者**

【有識者】※敬称略

氏名	所属
石田　雅芳（座長）	立命館大学　食マネジメント学部　教授
楓　　千里	國學院大學　研究開発促進機構　教授
辻村　肇子	株式会社 JTB グローバルマーケティング＆トラベル BOUTIQUE JTB 部長
藤井　大介	株式会社大田原ツーリズム　代表取締役社長
柳原　尚之	懐石近茶流詞家　※所用により欠席

【推進事務局】※敬称略

氏名	所属
安藤　貴洋	文化庁　参事官（食文化担当）補佐
栗田　直人	文化庁　参事官（食文化担当）付　総括係長
砂山　大輔	文化庁　参事官（食文化担当）付　総括係員
重岡、影山、原、原口	株式会社 JTB　霞が関事業部
小林、白石、柘植、鈴木	株式会社サーベイリサーチセンター

● **議事録**

（文化庁開会挨拶）

文化庁：昨年の 4 月から食文化担当参事官を設け、食文化の保護継承に本腰を入れている。初年度は、食文化ワーキンググループを設置し、政策の方向性について議論を行い、食文化にまつわる事業の方向性、目指すべき姿として、確定した内容が資料 4 となる。限られた予算の中で文化財の保護継承を進めていくに当たり、文化財の活用により稼ぎ、その稼ぎによって、持続的な文化財の保護継承が可能になる施策を目指すべく、本事業では、富裕層インバウンドをターゲットとしている。

（以降、事業推進内容の要点を一部抜粋）※発言者の敬称略

(1) 文献調査対象候補リストアップの選定方法について

座　長：資料 6 に記載の流れで事業を行うに当たり、最初文献調査の収集方法について議論したい。次に行うヒアリング調査 10 事例に絞り込むためにフラグ立てを行うが、その項目は十分か、追加する要素はあるかどうか確認する。事業として確立している地域の事例であるが、ここではこの事業の目的である富裕層に向けたツーリズムとして提示できるか、更に有効に作用するかどうかについて議論を進めたい。

楓：文化庁の事業として、文化と食を結びつけるとするならば、「場」を考えることが重要。その「場」はできれば文化財であることが好ましい。場所が文化財でない場合は例えば、精進料理を寺で提供するシーンを考えるのが良い。そのため「場」という考え方で各地域特産の器や食事を提供するという絞り込み方はどうか。

座　長：地域産品のために人が移動することは日本では難しいと思う。環境や雰囲気・しつらえなどで補いながら海外の人々の移動を促進させるというのも一つの手だ。

藤　井：富裕層のセグメントと文化を楽しむセグメントは異なるため、文化庁の考えとして来年度以降の方策によって意見が変わると思う。富裕層ということだが、食文化はラグジュアリー層だけではなく、カジュアルな層も楽しんでいただけると思っている。地域で来年度以降も継続・発展させる事業ということであれば文化的価値はもちろん、観光客(特に富裕層)に向けてのプロモーションを行うために、継続して事業を支えることのできる法人などの組織が存在していることが重要な指標である。継続して行う事業であれば、このような事業者の観点も必要になるだろう。

座　長：継続したホスピタリティを持っているかどうかということか。

藤　井：持続的な事業であると考えるのであれば、「観光とのつながりの可能性」の項目で継続して地域側で運営のできる組織があるかどうかという観点が必要になる。

座　長：かなり文化に寄っているリストであるため、例えば、お土産のような持ち帰ることのできるもの、物販なども観光には関係すると思う。

楓：提供される場所という項目は大事だと思う。

座　長：富裕層向けという観点であれば提供するモノのクオリティーも重要ではないか。食文化そのもののクオリティーというより、観光客に提供できるクオリティーかどうかが大事。また、文化的・ガストロノミー的な観点とハイエンドを求める観点と混ざった状態なので少し難し

いかもしれないが、この事例が富裕層に対して有効なのかということも重要だ。

辻　村：事務局に確認したい。100 項目から 10 項目に絞り込み、最終的に 3 地域に選出するというのは地域の項目の中から選出するという理解でよいか。例えば石川県など、特定の県に複数の項目が集まっているが、実証調査の際には 1 地域に複数の事例を体験するという理解でよいのか。

事務局：その通りである。複合的な要素を組み合わせる方向で考えている。

(2) ヒアリング調査項目の選定について

座　長：次に、100 事例の中から 10 事例のヒアリングを行うに当たり、どのような選定基準を設ければよいかという議論に移りたい。先ほども話したが、有効性を調べる際にどのようなフラグ・指標を立てる必要があるか、それぞれの事例の有効性、富裕層が行動を起こすために必要な要素をどのように表現する必要があるかを議論していきたい。

辻　村：コロナ後の日本の観光について、特に富裕層はいつ国境が開かれるのかと待ち構えている状態だ。来年以降の観光客の来日が期待できることは、間違いないと思う。訪日外国人に一番人気なコンテンツは「食」であるため、このプロジェクトはとても有意義であると感じている。更に次に求められているコンテンツとして「伝統工芸品」、「現代アート」、「建築」、「地元の人々とのふれあい」、「hands on experience 体験型観光」などが挙げられる。今挙げたすべてのコンテンツはこのプロジェクトに関連付けることができ、プロモーションは可能であると考える。しかしながら、このリストの中でこの事例は明らかに厳しい、結果を出すのは難しいと思うものが 3~4 割ほどある。その部分に関してはヒアリング事例で絞り込む際に、はじいていかざるを得ないと思う。

座　長：ちなみに、どの事例でしょうか。

辻　村：アメリカ人の富裕層など、普段シーフードを食する文化ではない。そのため、頭のついた小さな魚や佃煮などの海産物を外国人の観光客に提供するのは難しいと思う。また、米が主体の押し寿司などは実証調査全体の工程の一部程度であれば良いかもしれないが、魚の乗った寿司など 1 地域に多く挙げられているエリアは厳しいのではないかと考える。

座　長：あれだけ海に囲まれたイタリアやデンマークでも魚を食べる文化はあまりない。ヨーロッパのガストロノミーツアーは比較的食べられるものが多いが、日本の食文化には外国人が越えられない壁があると思う。外国人が日本に来た際に、生魚を食べることがステータスになっているくらいだ。一般の観光客はもちろん富裕層に対して有効かどうかはよい指標であると考える。日本でガストロノミーツアーをするためには外国人がきちんと食べられるものを用意し、しっかりと選定することで日本食のダイバーシティを示すことができるだろう。

楓：ビーガンが注目されている背景を考えると、日本の精進料理には可能性を感じる。実際に、寺などで精進料理を外国の方が食べるという話を聞いたことがあり、日本の精進料理のレベルの高さは海外にアピールできるのではないか。

座　長：精進料理において高野山は有名だが、秋田県男鹿半島の精進料理もなかなか面白い。海藻を中心とした精進料理を提供している。外国人は海藻が苦手かもしれないが、精進料理のダイバーシティや地域性という観点で考えるのも良いかもしれない。話が戻るが、富裕層の考え

方だけでなく、海外からの観光客が日本の何を気に入って訪れているのかを正確に把握することはとても重要だと思う。日本観光地として有名どころではなく意外なところで地域のコンテクストとして外国人に気に入ってもらえた例など具体的なものはあるか。

辻　村：日本人でも意識していないところが外国人の富裕層に刺さるものがある。食とは関係ない事例だが、例えば、竹かご 2 つで 700 万もするような大分県の竹細工を気に入って購入する外国人がいたという事例を聞いたことがある。食に関したところでは、料理体験などは外国人にとって非常に興味関心があるコンテンツであると感じる。1 家族当たり 35 万もするような 2 時間の料理体験に価値を感じて参加される富裕層もいる。また、出汁や昆布などをお土産として購入する方が富裕層に多くいると聞く。

座　長：富裕層だからと言って何でもお金を落としてくれると言うわけではないと思う。文化的価値や食へのこだわりを持って、世界中の良い食材や食品を選んで購入する人がほとんどと考える。賢明なツーリストを対象にしていく必要があるため、クオリティーの高いものを提供することが大事だ。

楓：クオリティーの話では、石川県能登には予約の取れないフレンチとイタリアンがある。地域の伝統食だけでなく、食として世界レベルで評価されているものもリストにあってもいいのではないか。

座　長：日本の食だけでなければいけないというわけでないと思う。ヒアリング調査をするに当たり 10 項目に絞るが、私たちが選定して絞りこむという方法でいいのか。

事務局：選定基準の方向性を有識者の皆さまに示していただき、事務局にて選定する方向で検討している。

座　長：今までの議論で食を中心とした環境や経営母体などの話があったが、具体的な指標や方向性など追加項目があればご発言いただきたい。

辻　村：本事業の目的はインバウンドの富裕層に日本に来てもらい、文化財の保護・地域の活性化を促進させることだと思う。地域の選定に関して疑問な点がある。例えば、石川県のようにゴールデンルートがあり、既にインバウンドの富裕層の観光客が多く訪日している実績のある地域がある。石川県のように既に成功している地域事例を入れるべきか、まだ観光地として発展していない地域を選出するべきなのか。

藤　井：文化庁の意向もあると思いますが、開発したいという意向であれば未発展の地域を選ぶべきだと思う。又は、すでに観光地として成立している地域と未発展の地域の両方を選出し、比較することで成功要因を評価することができると思う。

座　長：ヨーロッパのテロワールのようなことが日本でどの程度可能性があるのか。従来のものをそのまま提案するのではなく、良いクオリティーのコンテンツを持った地域をここで 3 つ選出しまとめることができれば良い方向性につながると思う。それに対して文化庁がどこまで応えることができるのか検証してみたい。

楓：実証調査の対象者は非常に重要。日本の定番を知り尽くしている方が日本の新しい一面を知った際にどう評価されるのか、少し挑戦的な実証調査にできると良いと思う。

座　長：定番なものもあってもいいが、少し冒険した事例があってもいいという方向で話が進むといいと思う。

座　長：次にヒアリング調査を始めるに当たり、ヒアリング項目の設定について議論したい。地域の目標を聞くので実際の外国人の要望かどうかすり合わせすることができない。

楓：このヒアリング調査ではどの団体に聴取するのか。

事務局：観光協会や地域の食事の提供している事業者を想定している。

座　長：それぞれの項目に同じコンテクスト上で一番近しい事業者にヒアリングするイメージということか。食をモノ化せず、裾野を広げた調査をすることが大事で、食べ物を成立させているすべての人をトピック・コミュニティにする必要があると思う。地域へのヒアリングの際は食べ物についてだけではなく、食材の生産過程、該当の産業の状況、加工技術、運搬方法など、背景や周辺要素もヒアリングするようにお願いする。

(3) 実証調査の選定方法について

座　長：資料 6 の実証調査についての説明がなされた。

楓：予算との兼ね合いもあると思うが、企画案の 2 日間はかなり詰め込まれたツアー内容で、能登の魅力がしっかり伝わるのか心配。もう少し時間的な余裕をもって参加者自身が何かを探せるゆとりがあるとより良いのではないか。

座　長：今回はコンテンツを体験するためのツアーであるため、楽しんでもらう旅行ではなく有効性を確かめるためのツアーという位置づけだろう。

辻　村：富裕層の方を招聘するのは彼らのスケジュール的に難しいのではないか。

座　長：調査の対象が富裕者である必要はなく、ブロガーなどの日本ツーリズムを紹介している人に参加いただき、富裕者に紹介できるかどうかという観点で見てもらうのがいいと思う。私が想定しているのは、「食の批評家」のような方々に文化的レベルの高いものを表現してもらい、自国の VIP を連れて行きたくなるかどうかを評価してもらう方向性がいいと考える。

事務局：対象者の組合わせについて、事務局から質問したい。現在、想定しているのは欧米とアジアをミックスした 3 名と通訳案内士 1 名の計 4 名だが、国籍ミックスしない方がいいかなどご意見をお聞かせいただきたい。

藤　井：調査対象を富裕層/批評家にしても欧米/アジアにしてもカテゴリーは分けた方がいいと思う。意見が同調しないように、混ぜない方がいいと思う。また、調査の地域数については、成功している事例 1 地域と未開発の地域 2 事例の割合で数は 3 地域あるといいだろう。ボトムアップ型で収集されていないので団体への調整が難しいだろうなという印象。検証する団体の目星等はついているのか。

事務局：持続的にマネジメントする事業者がいるかどうかは重要だと感じている。地域の DMO や自治体や観光協会と一緒に作っていくイメージだ。

藤　井：また、通訳はかなり重要だ。富裕層の案内にたけている案内士でも食文化を楽しむ・うまく伝えられる、介入しすぎない配慮が大事だと思う。通訳が介入しすぎると地元の人とのふれあいの魅力が伝わらない可能性がある。過去には、通訳がいないローカル民泊プログラムで満足度が高いものもあった。

座　長：日本の食材に関して詳しい方が通訳案内をしてくれるのが一番かもしれないが、日本文化をしっかり伝えられるかどうかについてが大切だ。さらに、事業として展開するときに同じ通

訳案内士を使用し続けることで通訳を育てていくことも重要ではないかと考える。

楓：対象者の出身地は、あえてミックスさせた方が良いと思う。異なる国の出身だからこそ、違う視点・食の感覚からの意見をレポートに活用できるのではないか。

藤　井：回数を分けられないのであれば、対象者の出身地はミックスで行うしかないと思う。

事務局：同じメンバーが 3 地域に行くことは考えていない。先ほどのお話にあったように通訳案内士は 3 地域に同行・評価してもらう想定だ。

座　長：色んな国籍の人が一緒に同行する形で私はいいのではないかと思う。グループ内でダイバーシティがある方が国ごとにカラーが出てくるだろう。

辻　村：私も参加者の国籍が異なっている方がデータとして良いものになると思う。

最後に

藤　井：日本食は文化としてかなり価値の高いものだと思っているので、食文化を文化庁が扱う意味はあると思う。観光庁や農水省と連携を強化してほしい。出汁などのうまみ成分や発酵食品などは本当に素晴らしいが、まだまだ世界に知られていない。文化庁の施策の中でこの事業がどのような位置づけなのかの説明が欲しかった。ほかにも政策は決まっているのか。

文化庁：食自体を文化財にしようとする施策があり、その事業の一つとしてストーリー事業を始めたところである。

藤　井：魚を生で食べない風習という話があったが、同じコメを食する文化の中国に日本のコメを輸出してもあまりうまくいかなかった例がある。日本食を海外で普及させるためには文化形成をしっかりとする必要があると考える。日本食に慣れてもらい、世界で日本食を食べられるような文化をつくることで、本当の意味での日本食ブームと言えると思う。日本食文化を広げるためには、料理人の育成に力を入れるべき。1~2 年でできるような事業ではないので、10 年単位で取り組むべきだと思う。さらに、イタリアのチーズが地域ごとで違う味がある様に、地域食だけでなく、今日お話のあった精進料理のような日本全国でエリアごとに異なる食も日本の食文化だと思う。

座　長：日本人は和食をきちんとプロモーションしていないと感じている。日本食を日本で学ぶとなるとかつら剥きの修行だけで 5 年のようなハードな修行が多い。学びたい人々が望む形で和食の在り方を教えるべきではないかと思う。和食が和食を学びたい外国人にとって、より親切でわかりやすく、寄り添っていれば和食はもっと世界に発信できたのではないかと感じる。さらに、ヨーロッパのガストロノミーのプロモーションが強いと感じる点は、発信する力があることだ。日本も外国人が理解できる発信力を身につけるべきだと思う。

2　第 2 回有識者会議

日時	令和 3 年 12 月 3 日(金) 15：00～17：00
場所	株式会社 JTB 霞が関事業部 23F 会議室 Room-A

議事次第

1. 開会挨拶
2. 第 1 回有識者会議の振り返り
3. 文献調査結果及びヒアリング調査の 10 地域について
4. ヒアリング調査の途中経過について
5. 実証調査地域の選定について
6. 実証調査における食文化価値の測定指標について
7. 次回有識者会議等

配布資料

（資料 1）　第 2 回有識者会議 席次表
（資料 2）　第 2 回有識者会議 出席者名簿
（資料 3）　次第
（資料 4）　文献調査による食文化リスト最終版
（資料 5）　ヒアリング対象 10 地域とヒアリング日程
（資料 6）　ヒアリング結果（宮崎県高千穂町）
　　ヒアリング結果（広島県東広島市）
（資料 7）　実証調査における食文化価値の測定について

- **出席者**

【有識者】※敬称略

氏名	所属
石田　雅芳（座長）	立命館大学　食マネジメント学部　教授
楓　　千里	國學院大學　研究開発促進機構　教授
辻村　肇子	株式会社 JTB グローバルマーケティング＆トラベル BOUTIQUE JTB 部長
藤井　大介	株式会社大田原ツーリズム　代表取締役社長
柳原　尚之	懐石近茶流詞家

【推進事務局】※敬称略

氏名	所属
野添　剛司	文化庁　参事官　食文化担当
安藤　貴洋	文化庁　参事官（食文化担当）補佐　※オンラインにて参加
栗田　直人	文化庁　参事官（食文化担当）付　総括係長　※オンラインにて参加
砂山　大輔	文化庁　参事官（食文化担当）付　総括係員
重岡、影山、原、原口	株式会社 JTB　霞が関事業部
小林、柘植、鈴木	株式会社サーベイリサーチセンター

● **議事録**

（文化庁開会挨拶）

文化庁：文化庁における食文化担当の参事官は昨年の 4 月から始まり、1 年間は食文化担当として今後の方向性や課題を策定した。2 年目は、日本の食文化を無形文化財に認定させ、保護継承する活動を 1 つ目の柱に、2 つ目の柱には、食文化を活用することによる経済活動の 2 つを大きな柱として取り組んできた。特にインバウンドは経済活動への可能性が期待できるため、インバウンドに向けた取り組みを準備するべく、この事業での取り組みにてコンテンツを作り上げていきたいと考えている。

事務局から第 1 回目有識者会議の振り返り、文献調査の結果及びヒアリング調査の 10 事例の紹介、ヒアリング調査の途中経過の報告がなされた。

（以降、事業推進内容の要点を一部抜粋）※発言者の敬称略

4. ヒアリング調査の途中経過について

座　長：事務局よりヒアリング調査の 10 地域絞りこみの結果が示され、本日の会議にて、更らに実証調査の 3 地域の絞り込みを行うために意見を出し合いたい。選定のポイントとして、前回の有識者会議でも話に挙がったインバウンドの来訪客に分かりやすい料理がいいのか、又は地域のスペシャリティを活かしたチャレンジングな事例にするのか、選定するに当たり基準を決めたい。

座　長：能登地域の揚げ浜式塩田は、ヨーロッパで塩を求めてトレッキングをする人々に伝わりやすいのではないか。日本酒においても、外国人で日本酒に対するマニアックな知識を持つ人に刺さると思う。何をインバウンドに提供するかだろう。また、富裕層に対してというターゲティングがあったが、それよりも curious な人たち、食文化に関する好奇心が旺盛な人に対して何を提示できるのか、という方向性が良いのではないかと考える。

辻　村：先ほど座長が仰っていた、ターゲットは富裕層というより curious な人々に向けてはどうかという意見に賛成だ。なぜならば、富裕層は旅行先であまり移動をしないからだ。彼らは荷物がとても多く、一家族でスーツケース 25～30 個ほど持ってくる場合があり、同じホテルに連泊し、1 回の旅行で 2~3 か所程度しか観光地を訪問しない。宿泊場所も三つ星、四つ星程度のホテルでは扱いきれない場合があり、トップの富裕層をターゲットにするのは難しいと感じる。知識層である海外の大学の教授、医者、弁護士などは比較的長期間滞在し、文化的思考も高いのでターゲットとして良いと思う。

座　長：実証調査の候補地域の選定は、3 地域プラス予備 1 地域を選定したい。

楓：実証調査は可能であれば、連泊をしてもらいたい。1 週間ほど宿泊してもらい、地域の人と夕食や朝食を食べてもらい、その土地の暮らしを体験する。したがって、地域を選ぶ際には、連泊できるような施設があることが重要な指標になるだろう。イメージは、高級なゲストハウスや旅館などだ。

柳　原：この会議での富裕層の定義は何か。先ほどの話の荷物が多い富裕層もいれば、観光庁のデータにもある”New Rich”と呼ばれる、富裕層でもバックパックを背負って自由に行きたい場所

に訪問し、普段体験できないことを好む人たちもいるが、ここではどのように定義しているのか。

座　長：前回から富裕層に代わる適切な言葉を考えていたが、本会議では”curious”という言葉が適しているのではないだろうか。その中に、お金を持っているがバックパックひとつで旅行する好奇心旺盛な New Rich も含まれるのではないか。

柳　原：普段体験できないことを体験できる地域が良い。他の人とは異なる体験をしたいという好奇心旺盛な人々には、ツアーやガイドブックで紹介されている場所ではなく、特別な体験ができる地域を選ぶべきだ。例えば、石川県能登の「あえのこと」は、日本人でも見ることのできない神秘的な体験のため、curious な人々に刺さるだろう。

座　長：長期滞在するツーリズムが日本に存在しないが、ヨーロッパ人は長期休暇を取り、ふらっと旅行に行ったりもする。このような文化の違いに、日本でも対応できる日が来るのではないか。日本人も長期滞在をする日が来るかもしれない。

柳　原：場所によっては飽きてしまうのではないか。

座　長：ヨーロッパのツーリズムでは退屈を体験するために訪問するという意味合いもあると考える。動かないことのリッチさはあるだろう。

藤　井：資料に関してだが、この資料から食文化の魅力が伝わってこない。写真を見て、試食をすることで地域の食文化の良さが分かる。食は感性なので、実物を見る、食べる、感じるということがないと、議論ができない。説明の文章はあまり必要ないと思う。

柳　原：私も藤井さんの意見に賛成だ。料理の説明について不足していると思う。文献調査の事例以外にもその地域の食材や食べ方、調理方法、郷土料理などヒアリングすれば、更さらに広い意見が聞けるはずだ。

藤　井：食に対する説明、伝統性、技術性に関することが書かれている必要がある。ツーリズム面の情報も必要だが、食の素材そのものが素晴らしく、価値があるかどうかを本委員にて議論することが重要だと考える。大田原ツーリズムを例に挙げると、雲巌寺という観光スポットがあるが、観光来訪客数が伸び悩んでいた。数年前に吉永小百合さんの出演するＣＭが放映されると、観光客数が急増した。これは、雲巌寺が観光資源として魅力的であるからだろう。したがって、食文化でも素材そのものの価値、伝統性、技術性に対して有識者の先生方が議論を深め、評価するべきだと考えるので、資料はこれに沿った情報があると良い。また、ターゲットに関して、好奇心旺盛な人とは正にその通りで、実証調査のモニターは、食に興味があり、舌がある程度肥えていて、料理自体が美味しいものでなくても文化的価値を理解できる人に設定するべきだろう。

楓：写真に関しては同感だ。

辻　村：動画などあるといいと思う。

柳　原：文化庁として、そのような調査はしていないのか。

文化庁：食文化における文化財に関する調査は行っているが、手もみ製茶の技術や餅など市町村レベルで文化財に指定されているもので、網羅的に調査できていない。

座　長：写真が記載されていないのには意味があると思う。イタリアのスローフード協会でガイドブックを作成しているが、写真は一切載せていない。写真を使用するとモノ化してしまう。食

だけでなく、コミュニティや文化など網羅的に議論させるという意図があったのだと推察する。

事務局：では、再度写真を載せることとする。

楓：日本と欧米でガイドブックの扱われ方が異なる。欧米の人は、隣国ですら文化や宗教が異なるという地政学的背景もあり、厚いガイドブック片手にテキストで読み込むという傾向にある。

座　長：日本は観光において世界的な見せ方ができていないと感じる。日本全国を網羅した食のガイドブックがないのはどうしてなのだろうか。

楓：日本は江戸時代の道中記から絵がある。

柳　原：料理本も日本は写真が多く、海外はテキストが多い。これも文化なのだと思う。

楓：参勤交代の際に江戸土産として重宝された浮世絵は、江戸ガイドブックの役割も果たしていた。

座　長：ミシュランも元々は写真がなく、日本版から記載されるようになった。

5．実証調査地域の選定について

座　長：実証調査の地域を選定していくに当たり、皆様のご意見をいただきたい。

事務局：実証調査をするに当たり、季節が冬ということをお含みおきいただきたい。岐阜県の鵜飼漁など季節的に体験できないと考える。

楓：日本酒は冬がシーズンである。

事務局：能登の「あえのこと」は冬に行う行事である。北海道のアイヌ儀式などは外で行うため、クローズしている可能性がある。

楓：石川県能登を推奨したい。特に魚醤は日本の調味料であり、豊かな発酵食文化であるため、良いと思う。

柳　原：能登は「春蘭の里」など、農泊も盛んに行われており、長期滞在も可能だ。食文化に興味のある人は、料理周辺の器などにも関心が高いため、輪島塗のある能登地域は賛成である。

楓：能登はふぐの漁獲量が全国一であることで有名だ。

座　長：能登は確定で良いだろう。日本酒についてはどうか。

柳　原：日本酒は京都の伏見か東広島が良いのではないか。観光客にあまり知られていないという点で、広島はどうか。

楓：宮島は有名だが、西条という地名は外国人にあまり知られていない。

座　長：高知県では、酒を造っていないが、飲ませて、飲む文化がある。

柳　原：広島の場合、主体となる事業者はどこか。

事務局：新しくできた地域 DMO になる。

楓：みはらし亭は尾道にあるが西条の酒と結びつけられるのだろうか。

辻　村：現在の尾道はシャッター街になっており、みはらし亭と西条の日本酒のみでは観光として弱いだろう。

事務局：酒の事例として、宮崎県高千穂町の焼酎はどうか。

柳　原：どういう切り口で見せるかだと思う。事例では神楽料理とあるが、どう結び付けるか、観光

客が何を求めて来訪するかを考えると、コンテンツは多い方がいいだろう。

事務局：今回のモニターツアーでは、一般的な観光ルートではなく、食文化価値の検証を行う実証調査のため、今後食文化を目的とした観光においてポテンシャルを秘めた地域を選定したいと考えている。

柳　原：食文化に焦点を当てた観光事業が文化庁の行う意義であると思う。

座　長：現時点で観光地として未開発でも、食文化をきっかけとして観光が発展していくポテンシャルのある地域を選定することでバランスが取れる。この点を鑑みると、宮崎県高千穂町は可能性があるのではないか。

柳　原：神楽料理を提供している場所はあるのか。

事務局：元来、神楽を見た後に食す田舎料理で、神楽料理を食べることはできる。

楓：メインはお煮しめや巻き寿司などだ。最近は、どぶろくを生産していると聞くので、新しいことにも挑戦している印象だ。

藤　井：高千穂の観光 DMO はしっかりしている。

座　長：お煮しめは外国人に受け入れられるのかという不安はある。

柳　原：食文化に興味のある人であれば、食べることに対して挑戦的だろう。味が良くないものでも食の文化的・歴史的背景に価値を感じるはずだ。

座　長：それが curious な観光客ということである。では、チャレンジングな事例として高千穂を確定とする。あと 1 事例プラス予備を選定しておきたい。

柳　原：日本海側、九州と来ているので、太平洋側か北の方でひとつ選ぶのはどうか。

辻　村：沖縄の長寿料理はどうか。外国人にとって、沖縄の長寿の秘訣には関心があると思われる。最近は、アドベンチャーツーリズムなどに力を入れており、長寿料理・泡盛は観光資源としては弱いが、食を目的としたツーリズムにおいては良いと思う。

藤　井：沖縄や琉球料理は観光客に知り尽くされているのではないか。

辻　村：インバウンド、特に欧米人の目的地として沖縄は未開発と感じる。

座　長：沖縄の運営主体はどうか。

事務局：沖縄の DMO になるだろう。フードツーリズムを促進する団体もあるため、実証調査のアレンジは可能だ。

柳　原：高千穂の神楽料理や京都の本膳料理など食文化の概念的な料理もあるが、山形の米沢牛や岐阜県の鮎、広島県の日本酒、高知県のゆずなど素材に焦点を当てた選定はどうか。食材そのものの方が、外国人に伝わりやすいだろう。あえのことや神楽は外国人に説明するのは難しい。牛やゆずなどは外国人に人気である。

座　長：ゆずであれば、冬でも可能だ。

楓：時季は外れるが山形といえば山菜料理が有名だ。予約のとれない山菜料理店がある。

座　長：この事業においては、京都などのすでに開発された地域ではなく、観光として少しチャレンジングな選定が良いと思う。酒の候補はどうか。

柳　原：広島では酒が主体のツーリズムを体験できるのか。

事務局：日本酒の体験という形では、プログラムを提供していないようだ。広島には広域 DMO はあるが、あまり連携が取れていないと聞く。

辻　村：山形はどうか。

座　長：外国人にとって日本の料亭はどのような価値なのか。

辻　村：一度は食べてみたいと思うだろう。見た目が綺麗と言って写真は撮るが、何も手を付けないことが多い。何が入っているか分からない料理はあまり好まれない。素材そのものの味を生かした料理が好まれる。

柳　原：ここでのターゲットは、東京・大阪などを何度も訪問し、料亭も経験しているのではないか。

座　長：有名な酒どころではないが、高知県の客人に酒を飲ませる文化は不思議で非常に面白い。酒を飲ませるためのゲームなどが昔から多くあり、皆で楽しく飲む文化はイタリア人などに刺さるだろう。

柳　原：北海道のアイヌ料理や岐阜の鵜飼いは季節的に難しいのか。

辻　村：四国は、直島がある香川など瀬戸内海側に観光客が集まる。しまなみ海道も有名であるが、愛媛・高知はあまり知られていないだろう。欧米には一般的ではないチャレンジングな地域を選定するのであれば、高知がいいだろう。

藤　井：東北の山形自体は庄内を中心に食を全面にした観光を行っているため選出したいが、今回の事例があまり伝統的ではないため、高知の方がいいだろう。

座　長：米沢牛の地域性はどうだろうか。伝統性という点において、東北では昔から牛を食べる文化ではない。比較的最近の商業的に発展した食文化だろう。

辻　村：東北は観光において、まだまだ未開発な地域だ。東北の桜など観光資源を活かして、観光 DMO も熱心に取り組んでいる。今後、食というコンテンツで開発するという意味では本事業で検証するのは良い機会と考える。

座　長：高知県を 3 番目の候補に推奨し、山形県米沢を予備とするのはいかがか。では、実証調査の候補地域は石川県、宮崎県、高知県、予備に山形県とする。

6．実証調査における食文化価値の測定指標について

座　長：次に、食文化価値の客観的な測定指標が必要なわけだが、事務局から資料の説明をお願いしたい。

事務局から（資料７）実証調査における食文化価値の測定についての説明がなされた。

柳　原：モニターは 3 地域とも同じ対象者なのか。

事務局：モニターは 3 地域とも同じ対象者は難しいが、通訳案内士は 3 回とも同じ方にお願いする予定だ。

座　長：食文化の価値を可視化するに当たり、ふさわしい評価方法や指標に関して、皆様からご意見を頂きたい。

楓：旅がしやすいかどうかは非常に重要と考える。

事務局：アクセスが良いということか、それとも、現地での多言語化対応が充実しているということか。

楓：両方と考える。

柳　原：整備されすぎていると、一般化しているようで面白みがないが、その土地に訪問できなければ意味がないため、難しいラインと感じる。

座　長：外国で日本語のメニューが出てくると複雑な気持ちになる感覚と似ている。

楓：拠点となる民宿などの宿泊施設までストレスなくたどり着ければ良いのではないか。

柳　原：発信力さえあれば、どんな場所でも観光客は来るだろう。

座　長：ガストロノミーツーリズムの特徴は、アクセスの良さはあまり語られないところだ。目的地の中での快適さは必要かもしれないが。

楓：今回の実証調査で旅がしやすいかを測定するのは、難しいと思う。

辻　村：交通の不便な場所は、旅行会社やハイヤー、通訳ガイドを介入しないと周遊できず、日本の本当の良さが伝わらないだろう。先ほど、柳原先生が仰っていた富裕層の定義だが、JNTO や観光庁などのデータでは、航空券を含まず 1 人 1 日当たり 10 万円を目安に消費する人々といわれている。夫婦であれば、20 万円程度だ。これほどの金額でないと本物の日本文化を体験することできないと考える。不便なところに観光客が訪れることで、現地での消費額も自然と増加するだろう。

座　長：実証調査の評価項目についてはいかがか。

藤　井：五感の満足度が重要であると考える。この指標の評価でパーフェクトな事例が良いということではなく、五感や観光に対する満足度が高ければリピーター率、拡散力も高くなると考える。

座　長：食文化の満足度と全体の満足度分けた方がいいのだろうか。

柳　原：両方聞いてもいいだろう。食文化は良かったが、全体は満足しない場合もあるだろう。

藤　井：食文化の評価なので、作法などの快適性は低いが、料理自体の満足度は高い場合もあるだろう。食自体の満足度が重要だ。

辻　村：現在の実証調査全体評価に書かれている指標からさらに、小項目が設けられ、事例ごと細分化された設問の形になるのか。それらを複合的に総合点として評価するのだろうか。

事務局：現在提示している実証調査全体評価を、モニターの方々に評価いただく想定だ。その結果を用いて、なぜこのような評価に至ったかなどを最後に行うグループディスカッションの中で各事例の評価、評価に至る背景、理由について聴取する予定だ。

辻　村：複合性価値と総合満足度、地域独自性と地域魅力度の違いが感じられない。複合性価値の高さと総合満足度の高さは同じになるのか。

座　長：「食べる」という行為以外の「わざ」「しつらえ」という限定的な複合性価値ではないか。

事務局：複合性価値というワードが適切か分からないが、食文化は食に焦点が当てられがちだが、食以外の文化的背景も旅の評価に影響を与えているかを測定するための指標として提示している。

柳　原：アンケートのタイミングはモニターツアーの最後に行うのだろうか。

事務局：1 日目終了時にその日の分のアンケートに回答してもらい、2 日目終了時に全体のアンケートとグループディスカッションを実施する想定である。

柳　原：旅行中と旅行後では旅への感想が変わるだろう。ディスカッションでもバイアスのかからない意見が聞けるように工夫するべきだと思う。

楓：この指標はモニターの方に見せない方がいいと思う。

柳　原：もっとシンプルな設問の表記が良いだろう。

辻　村：ブレイクダウンした設問表記でないと、集計や分析の際に表現できないのではないか。

事務局：モニターのサンプル数が３名と少ないため、定量的な分析ではなくコメントの内容を重視するような定性的な分析を行う想定だ。

柳　原：アンケートやグループディスカッションの言葉選びは結果に関わるため重要だ。

辻　村：何が旅に深みを与えたのかが分かる聴取方法が望ましい。

座　長：各事例が全体の満足度にどう影響を与えたかについてはディスカッションで肉付けをする流れだ。実証調査の評価指標について、大きな追加点はないが、今回議論いただいた内容を最終稿に反映してもらえればと思う。

（文化庁閉会挨拶）

文化庁：今回の実証調査の候補地域に選定された高知県だが、先月、土佐の鰹節が民俗文化財に指定され、本事業を通して、観光客にとって文化財の食文化はどのような影響を与えるのか検証できればと思う。また、日本酒を含めた伝統的な酒造りも無形文化財に指定されたばかりであるが、酒に関連する地域も選出されている。どちらも有意義な実証調査になればと考える。石田座長が仰っていた curious という言葉も本事業に非常に適した言葉を出していただけたと思う。皆様から頂いたご意見を基に調査を進めていく。

3　第 3 回有識者会議

日時	令和 4 年 3 月 3 日(木) 15：00～17：00
場所	株式会社 JTB 霞が関事業部 23F 会議室 Room-A

議事次第

1. 文化庁開会挨拶
2. 第 2 回有識者会議の振り返り
3. 報告事項
   10 地域のヒアリング調査結果についての共有
   2 地域での実証調査結果の報告（能登・高知）
4. 協議事項
   報告書構成案の主要項目の考察、課題解決に向けた検討事項へのアドバイス
   食文化を活用した観光をインバウンドに更に普及していくためのアドバイス
5. 文化庁閉会挨拶

配布資料

（資料 1）席次表
（資料 2）出席者名簿
（資料 3）次第
（資料 4）10 地域のヒアリング調査結果
（資料 5―1）2 地域での実証調査結果　コンセプトシート
（資料 5―2）2 地域での実証調査結果　日程表
（資料 5―3）2 地域での実証調査結果　画像報告
（資料 5―4）2 地域での実証調査結果　モニターフィードバック 概要版
（資料 5―4 別紙 A）2 地域での実証調査結果　調査票 7 段階評価まとめ
（資料 5―4 別紙 B）2 地域での実証調査結果　調査票 自由記述欄まとめ
（資料 5―4 別紙 C）2 地域での実証調査結果　グループインタビューまとめ
（資料 6―1）報告書構成案　目次案
（資料 6―2）報告書構成案　検討事項

- **出席者**

【有識者】※敬称略

氏名	所属
石田　雅芳（座長）	立命館大学　食マネジメント学部　教授
楓　　千里	國學院大學　研究開発促進機構　教授
辻村　肇子	株式会社 JTB グローバルマーケティング＆トラベル BOUTIQUE JTB 部長
藤井　大介	株式会社大田原ツーリズム　代表取締役社長
柳原　尚之	懐石近茶流詞家

【推進事務局】※敬称略

氏名	所属
野添　剛司	文化庁　参事官　食文化担当
安藤　貴洋	文化庁　参事官（食文化担当）補佐
栗田　直人	文化庁　参事官（食文化担当）付　総括係長
砂山　大輔	文化庁　参事官（食文化担当）付　総括係員
影山、原口	株式会社 JTB　霞が関事業部
小林、鈴木	株式会社サーベイリサーチセンター

● **議事録**

（文化庁開会挨拶）

文化庁：委員の皆様におかれまして、お忙しいところ、お越しいただき感謝申し上げる。本事業の最後に整理をするに当たり、今一度ご指導を頂きたい。

（事務局から第 2 回有識者会議の振り返り、ヒアリング調査の 10 事例の紹介、2 地域での実証調査結果の報告）

（以降、事業推進内容の要点を一部抜粋）※発言者の敬称略

次第 4. 協議事項 報告書構成案の主要項目の考察、課題解決に向けた検討事項へのアドバイス、食文化観光をインバウンドにさらに普及していくためのアドバイス

(1)食材・味付け・調理方法について

座　長：(資料 6-2)を参照して議論を進めていきたい。生魚の刺身や白子などの食材が食べられない場合や鯨のようにセンシティブに扱うべき問題があるが、我々の食文化の本質を変えてまでアレンジする必要があるのか。日本に来る外国人の知識レベル、好奇心レベルによって提供するコンテンツを変えていくものなのかという議論が必要だ。深い文化まで知りたいと思う人、ツーリストレベルで来ている人に対してどのような対応をするべきなのか示唆する必要がある。観光客の満足度向上が目標だが、オーセンシティを守ったものを提供するのか、アレンジするのか。アレンジするならばどういった引き出しを地域の人たちは持つべきなのか、という議論をこれから行いたい。ヨーロッパのガストロノミーツアーであれば食材の大きな違いはないため、このようなことは議論されるまでもないが、現場での具体的な例があればお聞かせいただきたい。

柳　原：日本料理教室を行う際に、外国の方を対応する機会がある。日本人は色々と気を遣ってしまうところがあるが、日本に来ている時点で日本文化に非常に興味がある人たちなので、本物の文化を知りたいと思っているケースが多い。今回の事業のターゲットは、「日本の食文化に興味がある人」が前提になると思うので、「郷に入っては郷に従え」という考えのように、食文化の本質を変えてまで対応する必要はないのではないか。料理を食べるために日本に訪れたいという人に向けて、情報発信する必要がある。刺身が好きではないという意見があるが、寿司は日本の食文化として世界中に普及しており、昔より生魚が受け入れられていると思う。しかしながら、宗教上の理由で食べられないものがあるときは、事前に情報を伝えておき、食べられない場合は食べないで良いと思う。すべてを受け入れてもらう必要はない。今回の実証調査で女性がモニターにいなかったのはなぜか。

事務局：最初の段階では、女性のモニターを設定していたが、直前でキャンセルとなってしまい、男性モニターのみとなった。

藤　井：日本の食文化の本質的な部分は変えない方が良い。しかしながら、ビーガン対応など、要望に合わせて臨機応変にアレンジができる体制づくりは必要だと考える。生魚が食べられないゲストには、少し焼いたものを提供できる体制を準備しておくことがベストだと思う。また、

実証調査の行程面において、能登の方が高知より満足度が高くなるだろうと思った。食文化観光において、体験性や伏線を設定するということが非常に重要であり、例えば、能登のように輪島塗工房を見学した夜に食事で使用するなど、器やしつらえ、食材のストーリーやその土地の人々の思いを伝える体験を食事の前に行うことで、体験と食が繋がる。行程づくりによって、旅行者の満足度を向上させることができる。また、旅行者のガイドに対する評価によっても、観光への満足度は大きく変化する。ガイドの説明の方法、時には人間性などで満足度が大きく左右される。食文化観光において、歴史や文化を知ることが必要になるため、体験性は重要だ。一方で、地域の食文化の知名度を広げるという面では、　例えば宇都宮であれば、宇都宮の餃子を多くのお店で提供する、富士宮では、焼きそばを多くのお店で提供するといった、地域としてひとつのコンセプトを決め、一般化することで経済的な効果が見込めるだろう。徹底した食文化に根差す体験の提供、と、多くのお店で提供し知名度・経済効果を向上させるための活動、の両方が必要だと考える。

座　長：(1) 食材・味付け・調理方法についてインバウンドの方と直接触れる機会のある方からご意見はいかがか。

辻　村：食文化の本質を変えないという意見はその通りだと思うが、実際に日本にいらっしゃる外国人の中には、食べられないものがあることを事前に知らない場合や地域ごとの食文化の違いが分からないという声がある。このような課題に対する解決策の一つとして、全国の食文化をまとめたガイドブック、電子版ガイドブックがあると、ガイドも旅行者も参照することができて良いのではないかと考える。

楓：先ほど伏線という話があったが、食文化における伏線とは生産者の話を聞くことではないか。例えば、棚田のライトアップを見るだけでなく、棚田の歴史や生産者の声を伝えることで、食に対する興味が向上すると思う。魚であれば漁師の方との接点を作るといいのではないか。また、地域の品物を旅行者母国輸送時の安全性も重要だと思う。観光地で購入したものを安全に自分の国まで持って帰ることができるかを気にする旅行者は多いので、国や地域で輸送のフォローができると良い。

(3)説明・解説・演出の仕方、多言語化対応と人材について

座　長：食文化の伝え方、誰が何をどのように説明する必要があるのか。フィレンツェでガイドをしていた時に JTB フィレンツェオフィスの方が、ガイドさえ良ければ大体うまくいく、といつも仰っていたように、説明する人の伝え方や内容でゲストの満足度は大きく左右される。食文化観光において、説明の仕方や多言語化対応可能な人材の育成、デジタル化に関して、ご意見を頂きたい。

柳　原：例えば今日はひな祭りの日だが、外国人に「これはひな祭りで食べる料理です」と紹介しても、ひな祭り自体が分からず、歴史から説明しないといけない。地域の食文化も同じで、根本となる地域の歴史や食文化のガイドブックが必要だろう。外国の歴史や文化を学ぶことで、その国の食文化の理解に繋がると考える。それをガイドする人の質も重要だ。

座　長：フィレンツェのガイド試験はかなり厳しいものだ。ヨーロッパにはモーツァルト時代のグランドツアーの歴史があるからか、ガイドに求めるレベルが非常に高い。法律や風俗、習慣、

考古学のようなものまで全部知っていないといけない。しかし、その分、格も高く、観光業の花形である。日本の通訳案内士に地域専門性がないのはいかがなものか。ガイドのプロフェッショナリティーを醸成するためにも、地域性に対して評価できるシステムの構築は、課題のひとつだと考える。

楓：日本の地域ガイドはボランティアベースが多く、プロフェッショナルになりにくい。プロを育てる体制が構築できるといい。

柳　原：フィレンツェのガイドへ fee は払われるのか。

座　長：全体一律で決まっている。一年に一度、ガイド料金の見直しがされ、全体で同じ料金が設定される。ガストロノミーに興味のある人は、その地域に詳しい人にガイドとして付いてきてほしいと思うだろう。地域の専門的な歴史や知識を英語で語れる人材が必要ではないか。

柳　原：農泊の現場では、携帯翻訳機を利用したりしているが、文化のことを翻訳するのは難しいだろう。

座　長：AI の研究が盛んだが、いつか言語の障壁がなくなる日が来るかもしれない。

柳　原：そうなったときには、人が説明する良さは残していきたい。

(4)器・しつらえ

座　長：実証調査の結果から、器やしつらえは訴求力に乏しいのではないかとある。では、どのようにして器やしつらえの魅力を伝えるべきなのか、興味を持ってもらうにはどうすればいいのかについて議論したい。

柳　原：調理器具も入るのではないか。料理に興味がある人は、調理道具にも興味を持つ。

座　長：外国の方は、日本の包丁への興味が非常に高いと思う。

柳　原：日本には漆器、陶器、ガラスなど器の種類が非常に多い。

座　長：ジャポニズムが広まった頃、陶器がヨーロッパ諸国の多くに輸出されていた。

楓：輪島塗が素敵だからといって、すべての料理が輪島塗で提供されるのは、単調ともいえる。日本の器には様々なバリエーションがあるのが特長であり、上手く活用できると良い。

座　長：高知にある、酒をたくさん飲ませるおちょこの文化は非常に面白い。ワイングラスでは、グラスの高さでワインが下に落ちる位置が変わり、味が変わるという話をよく聞いたことがあるが、日本の器でも同じことが言えるかもしれない。

藤　井：おちょことワイングラスで日本酒を飲むと味が違うと言われている。

柳　原：土産として買って帰られるという面では地場産業を盛り上げる、文化を支えるために良いだろう。

(5)作法・食文化配慮・外国人対応

座　長：座敷などの作法や宗教、ビーガン対応など外国人に対してどこまで配慮するべきなのかについて議論していきたい。

楓：囲炉裏で足を伸ばすのは難しい。小さい椅子があるといいと思う。

辻　村：インバウンド手配の現場から申し上げると、座禅体験など作法そのものが体験という場合は別として、通常の食事の場では、掘りごたつ式か椅子、テーブルが設備されているところを

基本的に選んでおり、反対にそのような設備のないところは選ばれないということになる。

藤　井：食文化体験でそうせざるを得ない場合を除き、椅子とテーブルは必要だと思う。食事をメインとする現場では、箸が使用できない場合を考慮して、フォークやスプーンも用意している。

事務局：最初から椅子やテーブルを置いておくか、又は要望があった場合に対応する方が良いのか迷っていると地域の方から聞く。

藤　井：体験としての囲炉裏なのであれば必要ないと思うが、全体的な雰囲気を楽しんでもらいたいという目的であれば、椅子とテーブルを最初から準備しておくと良い。

辻　村：掘りごたつ式の囲炉裏が良いと思う。ラフな服装の若い人で足を崩して座れる人にはそのままの囲炉裏で、年齢の高い方など足を崩して座ることが難しい人には掘りごたつを案内するなど、対象者によって対応を変える必要がある。

座　長：茶室の場合はどのように対応しているのか。

辻　村：茶室も同様で、年齢層によって対応を変えている。

藤　井：茶室と食事の場の作法は少し異なっており、食事中に耐えるのは厳しいと思う。

辻　村：体勢が辛いと味に集中できないと聞く。懐石料理は芸術的に素晴らしいが、どんな食材が使われているのか分からないとあまり手を付けないゲストが多い印象だ。

座　長：イタリア人を連れて日本を紹介したことがあるが、刺身に興味を示さなかった。様々な色や形に切られた刺身を見ても、全て醤油とわさびの味ではないかと言われたことがある。日本人の方がテクスチャーを重んじるところがあるのか、デリケートな味の違いが分かるのか定かではないが、刺身や寿司は外国人に浸透しているかと思ったが、そうでもなかった。

柳　原：味の違いが分かる人もいる、分からない人もいる、ということだと思う。わかる人たちに向けてどうアピールしていくべきか、どう集客するのかが重要になると思う。プログラムや対応できる地域をつくっていきたい。

楓：事前情報が必要だろう。

座　長：彼らに伝わる言語で伝える必要がある。言語は英語ということではなく、外国人が理解できる伝え方、話し方が重要だ。

(6)観光との結びつき

座　長：食文化の裾野を広げて、食文化が成り立っているコンテクストや場所、観光名所や自然、地域的な特殊性との結びつきを考えていきたい。神社仏閣の中で食事をすることはヨーロッパの方を中心に人気が高いと聞くが、具体的な例などがあれば示してほしい。

柳　原：食と観光であれば、アグリツーリズムのように生産者と触れ合う機会を設けることが良いのではないか。テロワール的な考えで、その地域に根差した食材が郷土料理として発展するため、地域食材の収穫や釣り体験は興味を持たれると思う。景勝地、食の生産地、食が繋がると良い。

座　長：アグリツーリズムのように地域的コンテクストというものが旅行者にとって面白いのだと思う。

藤　井：食文化が構築された歴史やストーリーの繋がりをどのように伝えるか、どのようなツアーの作り方をする必要があるかが重要。地域全体で取り組んでいくことで経済効果も見込めるの

ではないか。

楓：イタリアのアグリツーリズムの宿泊施設のベッドメイクやアメニティは本当に美しい。

座　長：イタリアではアグリツーリズムを行う際のシステムのようなものが構築されている。ベッド数やアメニティの数など規則で決められている。最近では、アルベルゴ・ディフーゾという観光形態があるが、アグリツーリズムと何が違うかと現地の人に聞くと、ホスピタリティと言っていた。アルベルゴ・ディフーゾを運営するイタリアの方と話をしたときに、「私のゲストはみんなキッチンで過ごしている。私のホスピタリティが成功した瞬間はゲストが自分で皿を片付ける時だ」と話していたのが印象的だった。今まで、ホスピタリティの考え方は一方方向だったと思う。ゲストの居心地が良くなり、自らホスピタリティに参加することが成功の証しだ、とその人は考えていて、今までのホスピタリティの考え方とは違う。

藤　井：アルベルゴ・ディフーゾを調査したことがあるが、アグリツーリズムと両方に言える特徴として、双方性だと考える。アグリツーリズムは農家（生産者）と旅行者、アルベルゴ・ディフーゾは町と旅行者との双方性がある。

座　長：町全体で旅行者を迎え入れている感覚がある。イタリアでも地方都市の過疎化が問題となっているが、アルベルゴ・ディフーゾは、人々がまた戻ってくるきっかけになると思う。イタリアの建物は石造りで長持ちするため、新しくホテルを建てるのではなく、現存する建物をリノベーションすることでまたすぐに使用できるようになる。日本でも導入しようとしている地域があると聞く。

楓：姨捨山の棚田を外国の方に見せたときに、バリ島や中国、フィリピンの棚田との違いを質問されたと聞いたことがある。世界視点で自分の地域の魅力を語れるガイドがいると良い。

座　長：日本に来るインバウンドの外国人は勉強してくる方が多い。文化的に深い内容を彼らに分かるコンテクスト、言語で伝える必要がある。地元のおじいちゃん、おばあちゃんにお願いすれば、自分の町の良さを幾らでも語ってくれると思うが、より知的に伝える必要がある。

4. 協議事項 ターゲット層について

座　長：ガストロノミーの中でジャポニズムは普及している。イタリアのガストロノミーの場合は、食材自体が有名又は、名店がイニシアチブを握っていることが特徴ではないかと思う。イタリアやフランスではテロワールと呼ばれているように、地域に結びついたチーズやワイン、サラミなどの加工食品がガストロノミーと考えられているが、日本人からするとかなり物質的で、ものによって語られているという印象を受ける。日本のガストロノミーを海外の人に語るときにどのように語るべきなのか考える必要がある。

楓：能登には地域の食材を使った予約のとれないフレンチやイタリアンがあるように、和食のような日本の伝統的な調理方法だけでなく、その地域の食材に合った調理方法が何種類かあり、それらを提供できるのであれば長期滞在に繋がる。それを上手く情報提供していく必要がある。魅力を伝えることができれば、地域に対する関心も高まっていくだろう。

柳　原：海外の料理人と日本の食文化について話したとき、just different と言われた。何もかもが欧米の食文化とは違うと言っていた。本事業では、違いを楽しめる人がターゲットなのではないか。食文化そのものに興味を持ち、分からないものでも食べようとする人が良い。マスで

はないため、ディープな層に対してアピールすることになると思う。

座　長：そういう人は多くはないが、地域の人が本当に望んでいるのは curious な層だろう。本物の日本食を提供することが健全なツーリズムの在り方だと思う。地域の特殊性を伝えるには、そこにいる地域の人が食文化について語れるようにならないといけないし、外国人が理解できる伝え方で提供しなければならない。

柳　原：文化庁が行う意義だと思う。

座　長：新しい観光のベクトルは文化だと思う。しかしながら、我々、受け入れる側の準備は不足している。

事務局：ターゲットのライフスタイルなどは、どのようなものと想定されるか。今後どのような調査をすべきか。

座　長：プロを招聘するのがいいと思う。ヨーロッパのガストロノミーツーリズムの真ん中にいる人へ調査協力を依頼し、準備し、説明できる人を付け、食べてもらい、ダイバーシティを受け入れられるかを検証するのが良いのではないか。現状のままだと、評価するためのカードが用意されていない、日本の食文化はいつまでも寿司と天ぷらだと思われてしまう。

楓：文化庁が現在行っている、文化観光や食文化ストーリー等ほかの事業と結び付け、地域全体を実感してもらう、より大きな枠組みで調査をする必要があると感じる。

藤　井：日本では醤油と味噌の地域的な違いをまとめられたものがない。ヨーロッパでは、チーズひとつでも地域ごとの違いがマップにまとめられている。観光はというものは、ヨーロッパに代表されるような文化や歴史を体験することが醍醐味だと思う。食文化も長年にわたって形成された歴史や文化に基づくものであるので、日本も寿司や天ぷら一辺倒ではいけないと思う。

座　長：ガストロノミーツーリズムはモノが動くのではなく、人が動かないといけないと思う。そのためにも、人が動く動機づけとなるコンテンツが必要だ。

（文化庁閉会挨拶）

文化庁：文化庁としてインバウンド事業をどう進めていくべきか、非常に参考になった。食文化担当を立ち上げて 2 年になるが、まずは、地域ごとの食文化のストーリーを整理するため、食文化ストーリー事業を始めた。食文化を文化財に指定する第一歩の取り組みとして、日本酒が文化財に指定された。食文化を文化財に指定するハードルが高く時間もかかることから、現在は文化財指定するための候補を挙げているため、世代を超えて愛されてきた食文化を地元の方に挙げてもらったものを紹介する「100 年フード」という取り組みを始めた。また、器や建物などの文化財と食文化の相乗効果で価値を提供する取り組みも行っている。文化庁として食文化を発信していける体制づくりを整えていくため、実装に向けて今後ともご指導いただきたい。

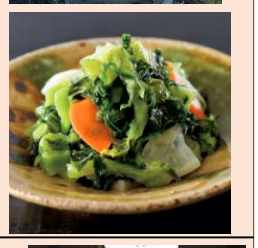
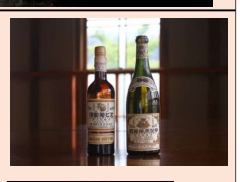
本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社 JTB が実施した　令和 3 年度食文化インバウンド促進のための動向調査事業の成果を取りまとめたものです。
従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。

（別添）文献調査による食文化リスト

(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
1	おっきりこみ まゆこもり		群馬県			○		○	世界文化遺産/国宝	○	田島屋	○	富岡製糸場	○	山椒庵			○	（株）館林うどん うどん本丸	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公財）群馬県観光物産国際協会 （特非）赤城自然塾 （一社）渋川伊香保温泉観光協会 （一社）安中市観光機構 （一社）下仁田町観光協会 （一社）草津温泉観光協会 （一社）みなかみ町観光協会	日本遺産		おっきりこみ まゆこもり
									富岡製糸場	上州の女たち（かかあ）は、この養蚕・製糸・織物の力で家計を支え、家族の衣をつくった。幕末から明治へ、上州が群馬県と変わる頃、絹が主要な輸出品として外貨獲得の切り札となると、県内の養蚕・製糸・織物はますます盛んになった。明治の文豪、徳富蘆花は当時の群馬県の様子を「機はたの音、製糸の煙、桑の海」と詠んでいる。										富岡市　世界遺産観光部　富岡製糸場課			
2	まつり御膳	キリコ祭り	石川県		○		○	○	県無形民俗 未指定 未指定	○	石川県観光連盟			○	株式会社奥能登塩田村	○	奥能登国際芸術祭実行委員会	○	のと里山空港利用促進協議会	（一社）中央日本総合観光機構 （公社）石川県観光連盟	日本遺産		まつり御膳 キリコ祭り
									あばれ祭 （宇出津のキリコ祭り） 寺家キリコまつり 宝立七夕キリコ祭り	様々な文化を受け入れつつも、半島という地理的閉鎖性によって、独自の文化を育んできた能登には、今も、祭礼を始めとする貴重な民俗行事が受け継がれ、「民俗の宝庫」、「祭りの宝庫」と呼ばれている。6件の重要無形民俗文化財を含め、84もの指定無形民俗文化財が存在する。キリコ祭りは、夏の約3ヶ月間、七尾市、輪島市、珠洲市、志賀町、穴水町、能登町の3市3町合計約200もの地区で行われ、少なくとも江戸時代には存在し、能登の人々の生活に溶け込んで、今なお盛んに行われている伝統行事である。										八坂神社奉賛会			
3		鵜匠家に伝承する鮎鮓製造技術	岐阜県 長良川	○	○			○	重要無形民俗文化財 国重要文化的景観 岐阜市重要無形民俗文化財 世界文化遺産	○	ぎふ長良川鵜飼			○	里川振興課里川振興係	○	岐阜観光連盟	○	岐阜県農政部農産物流通課	（一社）中央日本総合観光機構 （一社）岐阜県観光連盟 （特非）ORGAN （特非）大垣観光協会 ※岐阜観光コンベンション協会	日本遺産	地域的なバランスを考慮し、鵜飼漁など豊かな食文化を有することから選定。	鮎鮓 鵜飼漁
									長良川の鵜飼漁の技術 長良川中流域における岐阜の文化的景観 鵜匠家に伝承する鮎鮓製造技術 白川郷・五箇山の合掌造り集落	信長は「鵜匠」の名称を与え、禄米十俵を給して保護したと伝えられており、その後も徳川家康・秀忠親子が鑑賞しこれを称えたことで、鵜飼は時代を通じて大事に守られてきた。松尾芭蕉は「おもしろうてやがて悲しき鵜舟かな」と有名な句を残しており、近代には英国皇太子やチャップリン等、国内外の賓客が鵜飼観覧に訪れている。										岐阜長良川鵜飼保存会 小瀬鵜飼保存会 岐阜長良川鵜飼保存会 白川郷荻町集落の自然環境を守る会 （財）世界遺産白川郷合掌造り保存財団 世界遺産白川郷合掌造り保存財団			
4	日本茶	宇治茶手もみ製茶技術	京都府 宇治市	○	○			○	京都府指定無形民俗文化財 国重要文化的景観	○	京都市観光協会ほか観光DMO	○	京の食文化ミュージアム食あじわい館	○	京都市観光協会	○	京都市観光協会	○	株式会社 平八茶屋	（一財）関西観光本部 （一社）京都山城地域振興社 ※公益社団法人 宇治市観光協会	日本遺産	※「4」「26」「64」は同一地域として包括してヒアリング検討。 和食のルーツでもあり、京都はインバウンド先進都市でもあることからピックアップ。京料理、伏見の酒、手揉み製茶等、豊かな食文化を有する。	宇治茶手もみ製茶技術 「奥ノ山茶園
									宇治茶手もみ製茶技術 「奥ノ山」茶園	15世紀、宇治茶は足利将軍家の評価を勝ち取り「将軍が珍重されている茶」とされ、日本一の茶となった。将軍家や管領家は宇治に特別の茶園「七名園」を設け、露地栽培による最高級の茶葉を作らせた。その茶園の一つ『奥ノ山茶園』は、室町時代からたゆむことなく茶を作り続けている。18世紀、永谷宗円は新芽の茶葉を蒸し焙炉ほいろの上で手で揉み乾燥させるという日本固有の革新的製法である宇治製法（青製煎茶製法）をあみだし、色・香り・味ともに優れた緑茶である「煎茶せんちゃ」を誕生させた。										（公社）京都府茶業会議所			
5	精進料理と三徳豆腐		鳥取県 三朝町		○				国宝（建造物） 未指定	○	三朝温泉観光協会/三朝温泉旅館協同組合			○	ふるさと健康むら	○		○		（一社）山陰インバウンド機構 （一社）鳥取中部観光推進機構 ※三朝温泉観光協会 ※公益社団法人 鳥取県観光連盟	日本遺産		精進料理 三徳豆腐
									三仏寺奥院（投入堂） 三徳山火渡り神事	精進料理と三徳豆腐は「六根清浄」の「舌」を代表するもの。山内で供される料理を食することで、参拝前に体の中を清らかにし参拝の 始まりを予感させる。										日本遺産三徳山三朝温泉を守る会			
6	球磨焼酎		熊本県 人吉市 球磨村	○	○	○			未指定 無形民俗文化財	○	球磨村産業振興課	○	球磨焼酎ミュージアム白岳伝承蔵	○	球磨焼酎蔵ツーリズム協議会	○	球磨焼酎蔵ツーリズム協議会	○	球磨焼酎蔵ツーリズム協議会	（一社）九州観光推進機構 （株）くまもとＤＭＣ （公財）阿蘇地域振興デザインセンター ※(公社)熊本県観光連盟	日本遺産		球磨焼酎
									球磨焼酎 球磨神楽	数百年の歴史を誇る世界ブランドの球磨焼酎は、江戸時代では貴重だった米を主原料としての醸造が相良氏によって認められ、450 年以上の歴史を誇り過去と現在をつなぐ共通の味わいを感じさせ、「球磨の焼酎学校」を開校し、焼酎文化を次世代に伝える取り組みを行っています。球磨神楽は青井阿蘇神社おくんち祭の宵宮奉納を皮切りに郡内 43 神社で奉納されてきた神楽。相良氏の厚い保護を受けた神楽の見物は民衆の娯楽でもあった。										球磨神楽保存会			

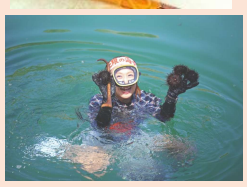
(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
7	淡路の塩		兵庫県 淡路市		○				国指定無形民俗文化財	○	淡路島観光協会							○	淡路島観光協会	（一財）関西観光本部 （公社）ひょうご観光本部 （一社）淡路島観光協会	日本遺産		淡路の塩
									淡路人形浄瑠璃	朝廷の儀式である月次祭の神今食の塩が「淡路の塩」と定められていたとする『延喜式』の記録は、淡路の塩が特別に用いられたことを伝える。塩の他にも、淡路島の海人が生産する多くの海の幸が都に運ばれ、天皇の食膳を司る「御食国」として、山部赤人に詠われた島の姿を生みだした。ここにも淡路島の海人と朝廷との関係の深さが窺える。									淡路人形芝居サポートクラブ			
8		磁器製作技術	佐賀県 長崎県	○	○		○		一部は佐世保市無形文化財 世界文化遺産 世界文化遺産 国重要伝統的建造物群保存地区 国登録有形文化財	○	有田観光協会	○	九州陶磁文化館	○	熱気球大会佐賀運営委員会	○	有田町役場商工観光課 有田商工会議所 有田観光協会	○	佐賀県観光連盟	（一社）九州観光推進機構 （公社）佐世保観光コンベンション協会 （株）有田まちづくり公社	日本遺産		磁器製作技術
									三川内の磁器製作技術 長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産 明治日本の産業革命遺産　製鉄・製鋼、造船、石炭産業 有田内山伝統的建造物群保存地区 旅館綿屋	有田で芽吹いた磁器生産の技術は、各地での新たな陶石の発見を経て、三川内や波佐見、伊万里、嬉野でも発展し、これらの産地ではいわゆる肥前式と呼ばれる連房式の登り窯や共通の道具を使いながらも、それぞれの個性を際立たせるため、互いに技術を競いながら独自の華を開かせていく。 有田内山伝統的建造物群保存地区や旅館綿屋の本館・洋館などの文化財があるほか、100年以上の歴史を持つ有田陶器市などでは作陶や絵付けを楽しむことができる。海外進出している肥前磁器は世界から注目されている。									世界遺産長崎チャーチトラスト			
9	冷や汁		長崎県 波佐見町			○			未指定	○	長崎県観光連盟			○	新上五島町観光物産協会	○	長崎県観光連盟	○	長崎県観光連盟	（一社）九州観光推進機構	日本遺産		冷や汁 窯焚き職人
									波佐見の生地成形技術	波佐見では、窯焚き職人が食していた「冷汁」が現在でも郷土料理として伝えられている。													
10		食器	岡山県 備前市 福井県 越前町 愛知県 瀬戸市 常滑市 滋賀県 甲賀市 兵庫県 丹波篠山市	○	○		○		国県重要無形文化財、市指定無形文化財 県無形文化財 市指定無形文化財 市無形（工芸技術） 国の記録作成等の措置を講ずべき無形文化財（選択）	○											（一財）関西観光本部 （公社）福井県観光連盟 （一社）中央日本総合観光機構 （一社）愛知県観光協会 （公社）びわこビジターズビューロー ※備前観光協会 ※一般社団法人越前市観光協会 ※瀬戸市まるっとミュージアム・観光協会 ※一般社団法人とこなめ観光協会 ※（一社）甲賀市観光まちづくり協会 ※丹波篠山観光協会	日本遺産		「日本六古窯やきもの
									備前焼の製作技術 陶芸越前大がめ捻じたて成形技法 常滑焼の製作技術 信楽焼 丹波立杭焼（作窯技法）	瀬戸、越前、常滑、信楽、丹波、備前のやきものは「日本六古窯」と呼ばれ、縄文から続いた世界に誇る日本古来の技術を継承している、日本生まれ日本育ちの、生粋のやきもの産地である。										岡山県備前焼陶友会 六古窯日本遺産活用協議会 とこなめ焼協同組合 丹波立杭窯保存会			
11	芋煮 おみづけ（近江漬け）		山形県			○		○	重要無形民俗文化財	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー			○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	（一社）東北観光推進機構 （公社）山形県観光物産協会	日本遺産		芋煮 おみづけ 
									林家舞楽	江戸時代、紅花を運んだ最上川の船頭が、地元の里芋と帰り荷の棒鱈を川原で煮て食べたことが発祥と伝わる当地の郷土料理。川原で食す「芋煮会」は当時の秋の風物詩。 「おみづけ（近江漬け）」は堰（せき）に流れる青菜等のくず野菜も無駄にせず漬物にして食し、倹約と商いに努めた近江商人由来の食文化です。									谷地の舞楽保存会			
12	葡萄 ワイン		山梨県			○		○	国指定重要文化財 世界文化遺産 国登録有形文化財	○	株式会社　ルミエール	○	公益社団法人やまなし観光推進機構	○	白百合醸造株式会社	○	甲州市	○	株式会社　ルミエール	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）やまなし観光推進機構 （一社）八ヶ岳ツーリズムマネジメント	日本遺産		ワイン  木造薬師如来像
									木造薬師如来像 富士山―信仰の対象と芸術の源泉 ルミエール内　石蔵発酵槽	奈良時代の名僧行基の夢に、葡萄を手にした薬師如来が現れ、その姿を刻んだのが大善寺（ぶどう寺）の薬師如来像であり、この地に葡萄栽培を伝え、これが甲州ワインの原料となる甲州葡萄であると言われています。 国の有形文化財に登録されている歴史ある石造りの発酵槽で醸した赤ワイン「石蔵和飲」や世界最大のワインコンクール【Decanter World Wine Awards】でプラチナ賞（日本ワインで最高賞）を受賞した白ワイン「光　甲州」で有名な老舗ワイナリー「ルミエール」では葡萄畑やワインセラー見学・ワインの試飲ができるツアーなどを行っている。									富士山世界文化遺産協議会			

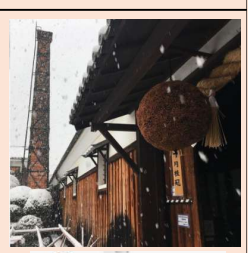
(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
									文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	概要										保存会			
13	飾りもち大鏡 鬼の目覚まし 鬼の目		大分県 豊後高田市 国東市		○			○	国指定重要無形民俗文化財 国指定重要無形民俗文化財 国登録有形	○	六郷満山日本遺産推進協議会			○	六郷満山日本遺産推進協議会	○	六郷満山日本遺産推進協議会	○	豊後高田市観光協会	（一社）九州観光推進機構 （公社）ツーリズムおおいた （一社）豊の国千年ロマン観光圏	日本遺産		鬼の目覚まし
									成仏寺修正鬼会 岩戸寺修正鬼会 萱島酒造	火の粉を浴び、御加持を受ければ、「五穀豊穣」「無病息災」等の幸せが叶えられるとされるからだ。「くにさき」の鬼はその法力を使って災厄を払う良い鬼として、人々から厚く信仰されているのである。鬼へのお供えは「飾り餅」「大鏡」などの餅が多い。長い仏事の合間には唐辛子のきいた「鬼の目覚まし」が僧侶達に出され、最後に大きな丸餅「鬼の目」が縁起物として撒かれ、人々は福を分け合う。毎年、修正鬼会によって「鬼の幸」とでも言うべき「くにさき」の産物の豊穣も約束される。												修正鬼会
14	アワビ サザエ	鳥羽志摩の海女漁の技術	三重県鳥羽市、志摩市	○	○			○	国重要無形民俗 市指定無形民俗 未指定 国重要無形民俗 国重要無形民俗	○	鳥羽市観光協会	○	相差海女文化運営協議会	○	相差海女文化運営協議会	○	鳥羽市観光課	○	相差海女文化運営協議会	（一社）中央日本総合観光機構 （一財）関西観光本部 （公社）三重県観光連盟 （公社）伊勢志摩観光コンベンション機構	日本遺産	サミット開催をきっかけにアップスケールな宿泊施設も増え、コロナ以前からインバウンドの人気も上昇中であったため選定。魚介類が苦手な可能性があるが、海女漁自体の受けはいいと思慮。	鳥羽志摩の海女漁の技術
									鳥羽志摩の海女漁の技術 しろんご祭り 伊勢神宮へのアワビ奉納 安乗の人形芝居 磯部の御神田	この地域で、女性が素潜りでアワビ、サザエや海藻を獲る海女漁の始まりは約2,000年前まで遡り、世界でも日本と韓国のみの希少な漁法である。海女が獲った海産物は伊勢神宮に「神饌（神様に捧げる供物）」として奉納され続けており、海女が中心となる祭も継承されているなど、海女ならではの風習や信仰などの「海女文化」が今も色濃く息づいている。 鳥羽志摩の海女漁の技術、安乗の人形芝居、磯部の御神田などの文化財ほか、宇治橋から五十鈴川に沿って続くおよそ800mの美しい石畳の通りには伊勢神宮・内宮の前で栄える「おはらい町」の町並みなどの観光スポットがある。										鳥羽海女保存会 志摩海女保存会 安乗人形芝居保存会			伊勢神宮へのアワビ奉納
15	赤穂の塩 塩味饅頭		兵庫県 赤穂市		○				有形民俗文化財 兵庫県有形文化財 赤穂市無形民俗文化財	○	赤穂観光協会			○	赤穂市立海洋科学館			○	赤穂市観光協会	（一財）関西観光本部 （公社）ひょうご観光本部 ※赤穂市日本遺産推進協議会	日本遺産		赤穂の製塩用具
									赤穂の製塩用具 旧日本専売公社赤穂支局（赤穂塩務局）事務所 塩屋荒神社屋台行事	瀬戸内の穏やかな海と気候に抱かれ、千種川が中国山地からもたらした良質の砂からできた広大な干潟は、入浜塩田の開発に適していた。その製塩技術は、瀬戸内海沿岸に広がり、市場を席巻するまでに成長した。中でも赤穂の塩は、国内きってのブランドとして名を馳せ、赤穂に多彩な恵みをもたらした。										赤穂市教育委員会事務局文化財課文化財係 赤穂市文化とみどり財団			塩味饅頭
16	わんこそば	漆器	岩手県	○	○	○	○		選定保存技術	○	一関市観光協会			○	岩手県観光協会	○	岩手県観光協会	○	そば処東家	（一社）東北観光推進機構	日本遺産		選定保存技術
									日本産漆生産精製技術	岩手県の郷土料理。わんこは椀子(わんこ)であるが、「割子そば」の転化(てんか)ともいわれる。「こ」の字をつける風習は東北各地にみられる。									日本うるし掻き技術保存会			わんこそば
17	国産ぶどうワイン		茨城県			○		○	国指定重要文化財	○	牛久シャトー株式会社	○	神谷傳兵衛記念館			○	いばらき観光キャンペーン推進協議会	○	牛久シャトー株式会社	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （一社）茨城県観光物産協会 （一社）アントラーズホームタウンＤＭＯ	日本遺産		国産ワイン
									シャトーカミヤ旧醸造場施設３棟（旧事務室・旧醗酵室・旧貯蔵庫）（牛久シャトー）	古くは１００年以上前の１９０３年（明治３６年）、当時のフランスの醸造所をモデルに、日本初となるワイン用葡萄の栽培、醸造、瓶詰めを一貫して行う本格的ワイン醸造所（現・牛久シャトー）が誕生し、西洋の食文化が広まった東京へワインを出荷していた歴史をもちます。										茨城県教育庁 総務企画部 文化課			シャトーカミヤ
18	へぎそば ツケナ(野沢菜漬) ニーナ(煮菜) 雪見御膳		新潟県 十日町市			○		○	国名勝・天然記念物	○	十日町市観光協会			○	十日町観光協会	○	十日町観光協会	○	十日町観光協会	（一社）東北観光推進機構 （一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）新潟県観光協会 （一社）雪国観光圏	日本遺産		へぎそば
									清津峡	この長い冬を凌ぐため、人々は秋までに採れた食料を備蓄し活用することにことのほか心を砕いた。また、「雪穴」や「雪室」に大量の雪を貯めておき、夏になるまで食料の冷蔵に利用した。冬の代表的な保存食「ツケナ」（野沢菜漬）は、春先に発酵が進んで酸味が増すと、塩抜きして煮込み「ニーナ（煮菜）」に生まれ変わる。厳しい冬を生き抜くため、人々の知恵が育んだ豪雪地の食文化は、豊かな自然の恵みを活かした郷土料理として今も受け継がれている。										清津峡樽ばやし			清津峡

（１）食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
									文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	概要										保存会			
19	蕎麦 おしぼりうどん おやき すんき漬	姨捨 おばすて の 棚田	長野県 千曲市	○		○		○	県選択無形民俗文化財 重要文化的景観	○	信州千曲観光局	○	戸隠そば博物館とんくるりん	○	戸隠そば博物館とんくるりん	○	信州千曲観光局	○	信州千曲観光局	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （一社）中央日本総合観光機構 （一社）長野県観光機構 （一社）こもろ観光局 ※信州千曲観光局	日本遺産		おしぼりうどん 姨捨山の棚田
									蕎麦 おしぼりうどん おやき 姨捨山の棚田	「おしぼりうどん」は、辛味大根をすりおろして、おろしたての大根を絞った「おしぼり」と呼ばれるしぼり汁に味噌を溶かして薬味を加え、ゆでたてのうどんをつけて食べる郷土料理。だし汁ではなく、大根のしぼり汁を使うのが特徴で、おしぼりうどんの「おしぼり」の由来にもなっている。辛味大根のしぼり汁と信州味噌（米味噌）の相性がよく普及したのは江戸時代から明治時代にかけて。味噌が美味しいからうどんやそばのつけ汁には身近な食材が用いられていた。県内の戸隠や千曲市（旧更埴市、旧戸倉町）には「おしぼりそば」があり、同様に辛味大根の絞り汁に味噌を溶かしたものをつゆとして冷たいそばを浸して食べる。									田毎の月　棚田保存同好会			
20	砂糖 カステラ		長崎県 長崎市	○	○				国登録有形文化財 民俗技術（未指定）	○	長崎県観光連盟			○	新上五島町観光物産協会	○	長崎県観光連盟	○	長崎県観光連盟	（一社）九州観光推進機構 (一社）長崎国際観光コンベンション協会	日本遺産		村岡総本舗羊羹資料館 カステラ
									旧砂糖貯蔵庫及び製造道具等　（村岡総本舗羊羹資料館及び展示資料） カステラ	室町時代末頃から江戸時代、西洋や中国との貿易で日本に流入した砂糖は、日本の人々の食生活に大きな影響を与えた。なかでも、海外貿易の窓口であった長崎と小倉を繋ぐ長崎街道沿いの地域には、砂糖や外国由来の菓子が多く流入し、独特の食文化が花開いた。現在でも、宿場町をはじめ、当時の長崎街道を偲ばせる景観とともに、個性豊かな菓子が残されている。手(て)延(の)べ製法で作られるおこし、職人が14日かけて窯煎(かまい)りする金平糖(こんぺいとう)、手作業で切り分けられる羊羹(ようかん)、焼きたてのカステラや、丸ぼうろなどの甘い香りを胸いっぱいに吸い込みながら店頭でお菓子を選ぶことができるのは、この土地ならではです。									長崎市文化観光部文化財課			
21	もち食文化		岩手県 一関市	○	○	○	○		未指定 世界文化遺産 国宝 国登録有形文化財	○	一関市観光協会			○	世嬉の一酒造株式会社	○	全国当地もちサミット実行委員会	○	世嬉の一酒造株式会社	（一社）東北観光推進機構 （一社）世界遺産平泉・一関ＤＭＯ	日本遺産		もち食文化
									秀衡塗 平泉-仏国土（浄土）を表す建築・庭園及び考古学的遺跡群- 中尊寺金色堂 世嬉の一酒の民俗文化博物館	岩手県の一関・平泉は、約400年前の藩政時代に当時の伊達藩が平安息災を祈って毎月もちを神仏に供える習わしを推奨したことがきっかけとなり、豊かな米の生産を背景に「ハレの食」として、冠婚葬祭をはじめ、正月、ひなの節句、八十八夜、端午の節句、七五三など、人生の節目、農作業の節目にもちをついて食べる習わしが今なお息づいており、この地域では、もちに関する儀礼や食べ方の作法を体験することができる。長く受け継がれているおもてなし料理「もち本膳」には、岩手県平泉町周辺で作られている漆器「秀衡塗」が使われ、もち食文化を語る上でなくてはならない伝統工芸品である。世界文化遺産の平泉、国宝の中尊寺金色堂などの文化財がある。登録有形文化財の世嬉の一（せきのいち）酒の民俗文化博物館では酒蔵の見学ツアーや日本酒のテイスティングを行うことができ、蔵を改築したレストランでは郷土料理を堪能することができる。									日本うるし掻き技術保存会			
22	ゆず料理 皿鉢料理		高知県		○	○	○	○	重要文化財 国指定重要文化財 高知県保護無形民俗文化財	○	南国市環境課	○	高知市観光協会	○	幡多広域観光協議会	○	高知県観光コンベンション協会	○	高知県地産外商公社	（一社）四国ツーリズム創造機構 （一社）高知県東部観光協議会 （一社）仁淀ブルー観光協議会 （一社）幡多広域観光協議会 （特非）ＮＰＯ砂浜美術館	日本遺産	地域的なバランスを考慮。ゆず、日本酒、カツオの藁焼き、皿鉢料理など豊かな食文化を有することから選定。	皿鉢料理 高知城
									高知城 旧山内家下屋敷長屋（旅館の三翠園敷地内） 星神社のお弓祭り	酸味が強く香り高いと評価される当地のゆずを皮ごと絞り、その持ち味を凝縮した「柚酢」は、酢の物に使ったり、刺身にかけて食べたりと普段の食事にはもちろん、ハレの料理にも欠かせない。ハレの日を祝い客人をもてなす宴席「おきゃく」では、この地を流れる清流を用いて醸された土佐酒やゆず酒とともに、地元の新鮮で多彩な山海の幸を大皿に盛った皿鉢料理が豪快に振る舞われる。重要文化財の土佐藩主山内家下屋敷跡に建つ温泉旅館の「三翠園」や四国一の河川として知られる四万十川、海外輸出されるようになった日本一のゆず生産量を誇る中芸のゆず、坂本龍馬の銅像のある桂浜、フランスから正式に名称を許可された世界で唯一の「モネの庭」などの観光資源がある。									高知県教育委員会文化財課			
23	粉もん 食文化 「まめぶ」		岩手県 久慈市			○			市無形文化財	○	一関市観光協会			○	久慈市ふるさと体験学習協会	○	全国当地もちサミット実行委員会	○	久慈市観光物産協会	（一社）東北観光推進機構 （公財）さんりく基金	日本遺産 食文化ストーリー /BOOK		まめぶ 海女漁 
									久慈市の海女漁の技術	醤油味のだしに、クルミや黒砂糖が入った「まめぶ」という団子を入れた汁物は、南部藩時代から、地域の慶弔事には欠くことのできない行事食。										小袖漁撈唄保存会			
24	鶴岡雛菓子 笹巻 とちもち		山形県 鶴岡市	○	○			○	国指定史跡	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー			○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	（一社）東北観光推進機構 （公社）山形県観光物産協会 （一社）DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	食文化ストーリー		鶴岡雛菓子 笹巻
									松ヶ岡開墾記念館	北前船で伝わった京都の文化に由来するとされる伝統的な菓子。鶴岡雛菓子、笹巻、とちもちなど。										山形県文化振興・文化財活用課			

(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
25	けんちん汁 しもつかれ		栃木県		○	○		○	国指定有形文化財 国宝	○	栃木県観光物産協会			○	栃木県観光物産協会	○	栃木県観光物産協会	○	株式会社大田原ツーリズム	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）栃木県観光物産協会	食文化ストーリー/SAVOR JAPAN		けんちん汁 しもつかれ
									飯塚邸 日光東照宮	けんちん汁はかつて精進料理として食された歴史がある、豊富な野菜やきのこを使用した郷土料理。「しもつかれ」は、初午の日に作り、稲荷神社に備える行事食であり、栃木県のほぼ全域で古くから食される代表的な郷土食。										日光社寺文化財保存会			
26	本膳料理		京都府	○	○		○	○	世界文化遺産 国重要文化的景観 国宝 国登録有形文化財	○	京都市観光協会ほか観光DMO	○	京の食文化ミュージアム食あじわい館	○	京都市観光協会	○	京都市観光協会	○	株式会社 平八茶屋	（一財）関西観光本部 （一社）京都山城地域振興社 （一社）京都府北部地域連携都市圏振興社 （一社）森の京都地域振興社 （公社）京都市観光協会 （一社）南丹市美山観光まちづくり協会	食文化ストーリー	※「4」「26」「64」は同一地域として包括してヒアリング検討。 和食のルーツでもあり、京都はインバウンド先進都市でもあることからピックアップ。京料理、伏見の酒、手揉み製茶等、豊かな食文化を有する。	本膳料理 「奥ノ山」茶園
									古都京都の文化財（京都市、宇治市、大津市） 「奥ノ山」茶園 宇治上神社 十四春旅館	本膳料理、茶の湯に源を有する伝統的な料理。創意工夫により季節感を表現する調理技術にとどまらず、器・しつらいや接遇も含めたおもてなし文化。 宇治橋、「奥ノ山」茶園、宇治上神社や十四春旅館などの文化財があるほか、プロスポーツ選手や学生が必勝祈願に訪れる球技上達にご利益のある白峯神宮などの観光スポットがある。										京都古文化保存協会			
27	味噌及び発酵調味料		愛知 岐阜 長野	○	○	○			登録有形文化財 登録有形文化財 登録有形文化財	○	カクキュー八丁味噌（八丁味噌の郷）			○	カクキュー八丁味噌（八丁味噌の郷）			○	株式会社 石井味噌	（一社）中央日本総合観光機構 （一社）岐阜県観光連盟 （一社）関東観光広域連携事業推進協議 （特非）ORGAN （特非）大垣観光協会 （一社）飛騨・高山観光コンベンション協会 （一社）多治見市観光協会 （一社）郡上市観光連盟 （一社）下呂温泉観光協会 （一社）愛知県観光協会 （一社）奥三河観光協議会 （一社）西尾市観光協会 （一社）長野県観光機構	食文化ストーリー		八丁味噌本社事務所 日下部味噌醤油醸造煉瓦館 飯田家住宅味噌蔵
									八丁味噌本社事務所 日下部味噌醤油醸造煉瓦館 飯田家住宅味噌蔵	味噌及び発酵調味料は、和食において歴史的・技術的に重要度が高く、地理的な特色も多様。日本の伝統的飲食文化の価値形成に寄与する。													
28	フーヌイユ		沖縄県	○	○	○			世界文化遺産	○	沖縄観光コンベンションビューロー	○	沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課	○	沖縄観光コンベンションビューロー	○	沖縄観光コンベンションビューロー	○	沖縄観光コンベンションビューロー	（一財）沖縄観光コンベンションビューロー （一社）八重山ビジターズビューロー	食文化ストーリー		フーヌイユ
									琉球王国のグスク及び関連遺産群	沖縄県国頭村では、伝統的なフーヌイユ（シイラ）漁と加工技術が受け継がれている。フーヌイユは儀礼食・行事食として固有の食文化を形作っている。										沖縄県教育庁文化財課			
29	灘の日本酒(丹波杜氏、但馬杜氏)		兵庫県	○	○	○			国選択(無形文化財) 国記録(無形民俗文化財) 国選択(無形文化財) 世界文化遺産 国指定史跡名勝天然記念物	○	兵庫県酒造組合連合会	○	丹波杜氏酒造記念館	○	ひょうご観光本部	○	丹波篠山観光協会	○	兵庫県酒造組合連合会	（一財）関西観光本部 （公社）ひょうご観光本部 （一財）神戸観光局 ※伊丹市観光物産協会	国税庁（日本酒）/日本遺産		灘の日本酒 酒樽製作技術
									兵庫県の酒造習俗 灘の酒樽製作技術 兵庫県の酒造習俗 姫路城 竹田城跡	江戸では、関西・上方から送られた諸産物を「下り物」として好みました。なかでも酒は、「下り酒」として歓迎されました。とりわけ伊丹の酒は、麹と掛米両方に精白米を惜しみなく使ったことから「伊丹諸白」と呼ばれて珍重され、江戸で人気を博しました。 菊正宗酒造記念館が所蔵する酒造用具は、近世から近代にかけて灘が生み出したそのシステムを知る上での貴重な資料として、569点が国の重要有形民俗文化財に指定されている。竹田城跡では、秋の良く晴れた朝に濃い霧がしばしば発生することがあり、まるで雲海に浮かぶように見えることから「天空の城」と呼ばれる有名な観光スポットになっている。										兵庫県教育委員会文化財課			
30	伏見の日本酒（丹後杜氏）		京都府	○	○	○			市有形民俗文化財	○	京都市観光協会ほか観光DMO	○	京の食文化ミュージアム食あじわい館	○	京都市観光協会	○	京都市観光協会	○	株式会社 平八茶屋	（一財）関西観光本部 （一社）京都山城地域振興社 （一社）京都府北部地域連携都市圏振興社 （一社）森の京都地域振興社 （公社）京都市観光協会 （一社）南丹市美山観光まちづくり協会	国税庁（日本酒）		月桂冠大倉記念館  伏見の日本酒
									月桂冠大倉記念館	明治末期の酒蔵を改装した館内で、伏見の酒造りと月桂冠の歴史が学べる。京都市有形民俗文化財に指定されている酒造用具の展示や酒樽の菰巻き実演（平日限定1日1回）など見どころ多彩。													

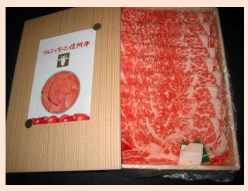
(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
									文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	概要										保存会			
31	新潟の日本酒（越後杜氏）		新潟県	○	○	○			登録有形文化財	○	新潟県酒造組合/新潟県酒造協同組合	○	吉乃川株式会社	○		○	新潟県観光協会	○	新潟県酒造組合/新潟県酒造協同組合	（一社）東北観光推進機構 （一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）新潟県観光協会	国税庁（日本酒）		吉乃川酒造常倉 新潟の日本酒
									吉乃川酒造常倉	新潟の日本酒は「淡麗辛口」の味わいが特徴です。 敷地内にある国登録有形文化財の倉庫「常倉(じょうぐら)」を改装し、新たな観光施設「酒ミュージアム『醸蔵(じょうぐら)』」として10月5日にオープン。吉乃川の定番のお酒や醸蔵だけで飲めるお酒も味わえる「SAKEバー」などがある										新潟県教育庁文化行政課			
32	広島の日本酒（広島杜氏）		広島県	○	○	○			登録有形文化財 世界文化遺産 国登録有形文化財 国登録有形文化財	○	酒まつり実行委員会	○	賀茂鶴酒造株式会社			○	酒まつり実行委員会	○	賀茂鶴酒造株式会社	（一社）せとうち観光推進機構 ※公益社団法人東広島市観光協会	国税庁（日本酒）	日本三大酒どころの一つであり、牡蠣養殖も盛ん。世界遺産の厳島神社や日本遺産の「椋浦の法楽踊り」など文化資源を有することから選定。	賀茂鶴酒造本社事務所 厳島神社
									賀茂鶴酒造本社事務所 厳島神社 原爆ドーム みはらし亭 西山本館(旅館)	広島県の日本酒は、豊かな香りとふくよかな味わいが特徴。酒都・西条（東広島市）を代表する蔵元として知られる賀茂鶴。賀茂鶴で最初にできた蔵である一号蔵を2019年から見学所と直売所としてリニューアルしています。一号蔵は登録有形文化財（建造物）に指定された明治時代初期の建造物。 世界文化遺産の厳島神社、原爆ドーム、300段の石段を登った崖の上に建つ有形文化財の「みはらし亭」、日本遺産に登録されている「椋浦の法楽踊り」は、村上海賊の文化が現代に伝わっているもので県指定無形民俗文化財に指定されている。										広島県教育委員会事務局管理部文化財課			
33	福島の日本酒		福島県	○	○	○			重要伝統的建造物群保存地区 国指定史跡 県指定重要文化財 国重要文化財	○	大内宿観光協会	○	会津酒造博物館	○	有賀醸造合資会社	○	ふくしまの酒	○	福島県酒造協同組合	（一社）東北観光推進機構 （一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）福島県観光物産交流協会 （一社）いわき観光まちづくりビューロー （一社）にほんまつＤＭＯ （一社）郡山市観光協会 （一社）福島市観光コンベンション協会	国税庁（日本酒）		福島の日本酒 旧正宗寺三匝堂
									下郷町大内宿 慧日寺跡 開成館 旧正宗寺三匝堂	「会津地方」の日本酒は、米のうま味が生かされたフルーティーでふくよかな味わいが特徴です。また、主要都市が集中する「中通り地方」には、キレのある味わいのモノから複雑で重厚な味わいのモノまで、個性的な日本酒が揃っている。太平洋に面した「浜通り地方」には、魚介に合う淡麗な味わいの日本酒が豊富。 重要伝統的建造物群保存地区の下郷町大内宿、慧日寺跡、開成館ほか、独特な２重螺旋のスロープに沿って西国三十三観音像が安置され、一方通行の構造によって、多くの参拝者がすれ違うこと無く安全にお参りできるという世界にも珍しい建築様式を採用したことで、建築史上その特異な存在が認められ、国重要文化財に指定された旧正宗寺三匝堂などの観光資源がある。										大内宿保存整備財団			
34	岩手の日本酒（南部杜氏）		岩手県	○	○	○			登録有形文化財	○	岩手県観光協会			○	世嬉の一酒造株式会社	○	花巻観光協会	○	世嬉の一酒造株式会社	（一社）東北観光推進機構	国税庁（日本酒）		岩手の日本酒 世嬉の一酒造場旧店舗事務所
									世嬉の一酒造場旧店舗事務所	岩手県の日本酒は、ミネラル分豊富な美味しい水と、その水が育む米、そして日本三大杜氏の一つに数えられる酒造り集団"南部杜氏"の技によって造られているのが特徴です。										岩手県教育委員会事務局生涯学習文化財課			
35	能登の日本酒（能登杜）		石川県	○	○	○			登録有形文化財	○	石川県観光連盟			○	株式会社奥能登塩田村	○	奥能登国際芸術祭実行委員会	○	のと里山空港利用促進協議会	（一社）中央日本総合観光機構 （公社）石川県観光連盟 （一社）白山市観光連盟	国税庁（日本酒）		能登の日本酒 春成酒造店主屋
									春成酒造店主屋	米の旨みが口の中で膨らみ、さっぱりとキレのいい喉越しが特徴。石川県の日本酒造りの特徴は、寒冷な気候が育てた上質な原料。米で言えば酒造好適米"五百万石"の産地であり、水で言えば日本三名山の一つである"霊峰白山"系の水源を有しています。													
36	本格焼酎		九州全域	○	○	○				○	本坊酒造株式会社							○	九州焼酎島	（一社）九州観光推進機構	国税庁（日本酒）		本格焼酎
										本格焼酎はいろいろな産地の豊かな自然の中で生まれた農作物を原料として生まれます。(麦焼酎/そば焼酎/米焼酎/芋焼酎/黒糖焼酎) 霧島酒造独自の贅沢な特別蒸留でつくりあげた本格芋焼酎ボトルは、重要無形文化財「白磁(はくじ)」保持者(人間国宝)の井上萬二氏が監修。													

(1)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
37	琉球泡盛		沖縄県	○	○	○			世界文化遺産	○	イオンモール沖縄ライカム	○	泡盛まさひろギャラリー	○	忠孝酒造株式会社	○	沖縄県酒造組合	○	沖縄観光コンベンションビューロー	（一財）沖縄観光コンベンションビューロー （一社）八重山ビジターズビューロー	国税庁（日本酒）/日本遺産	※「37」「66」は同一地域として包括してヒアリング検討。 「琉球料理」「琉球泡盛」等、地域固有の食文化を有し、インバウンド観光地として魅力的なため選択。	琉球泡盛 琉球王国のグスク
									琉球王国のグスク及び関連遺産群	琉球王国時代、泡盛は冊封使や饗応や江戸幕府の献上品として、外交には欠かせない貴重な品でした。また、酒として味わうほか、ラフテーなどの独特の風味を出す調味料としても使われています。泡盛は長く寝かせ熟成されることで酒の質が向上し、より味わい深いお酒になります。										沖縄県教育庁文化財課			
38	十勝ラクレットモールウォッシュ 十勝パン 十勝スイーツ 十勝ワイン		北海道 十勝地域			○		○		○	いけだワイン城	○	いけだワイン城	○	道の駅十勝川温泉			○	共働学舎新得農場	（公社）北海道観光振興機構 （株）デスティネーション十勝	SAVOR JAPAN		十勝ラクレットモールウォッシュ 十勝ワイン
										十勝が育んだ「十勝ラクレットモールウォッシュ」「十勝パン」「十勝スイーツ」「十勝ワイン」をメインに、広大な大地に生きる十勝の魅力の三冠「景観・体感・食歓」が堪能できる。													
39	会津清酒 伝統ごっつぉ		福島県 会津若松市		○	○			重要伝統的建造物群保存地区 国指定史跡 県指定重要文化財 国重要文化財	○	名倉山酒造株式会社	○	会津若松観光ビューロー	○	会津若松観光ビューロー	○	会津若松酒造協同組合	○	会津若松観光ビューロー	（一社）東北観光推進機構 （一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公財）福島県観光物産交流協会 （一財）会津若松観光ビューロー	SAVOR JAPAN		会津清酒 伝統ごっつぉ
									下郷町大内宿 慧日寺跡 開成館 旧正宗寺三匝堂	会津の風土に育まれた農産物と、会津藩の武家文化、江戸時代の生活様式から生まれた伝統・郷土料理。										大内宿保存整備財団			
40	懐石料理 報恩講料理		石川県 小松市		○	○			重要無形文化財 県無形文化財	○	石川県観光連盟			○	株式会社奥能登塩田村	○	奥能登国際芸術祭実行委員会	○	のと里山空港利用促進協議会	（一社）中央日本総合観光機構 （公社）石川県観光連盟 （一社）こまつ観光物産ネットワーク	SAVOR JAPAN		懐石料理 報恩講料理
									輪島塗 山中漆器	加賀百万石の茶文化や懐石料理が町衆文化として伝承されている。戦国時代に「百姓のもちたる国」として農民が統治したことによる報恩講料理。										輪島塗技術保存会			
41	小諸のそば 味噌 ワイン		長野県 小諸市			○		○				○	湯楽里館ワイン&ビアミュージアム	○	蕎麦打ち道場明日香	○	こもろ観光局	○	小諸市観光協会	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （一社）中央日本総合観光機構 （一社）長野県観光機構 （一社）こもろ観光局	SAVOR JAPAN		小諸のそば ワイン
										信州小諸は、四季折々の景色を見せ、食と農村文化も季節に寄り添って成り立っている。													
42	えごの味噌たれかけとひば汁 食用ほおづき 白馬クレーピエ		長野県 白馬村			○								○	白馬村観光局	○		○	白馬商工会	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （一社）中央日本総合観光機構 （一社）長野県観光機構 （一社）HAKUBAVALLEY TOURISM （一社）白馬村観光局	SAVOR JAPAN		えごの味噌たれかけとひば汁 白馬クレーピエ
										この地で古来より「塩の道」によって、山の幸と日本海の海の幸が出会い、先人の知恵を伝承して育んだ「そば料理」等の郷土食や、地産の食材をトッピングした「白馬ガレット」を発信し、提供する。													

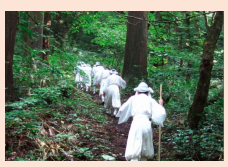
(1)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
43	白鳳須賀川そば りんごで育った信州牛		長野県 山ノ内町			○								○	そば打ち体験工房 はちのこ	○		○		（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （一社）中央日本総合観光機構 （一社）長野県観光機構 ※ 山ノ内町観光連盟	SAVOR JAPAN		白鳳須賀川そば りんごで育った信州牛 
										自然の恵みを最大限に生かして育まれたリンゴやブドウ等の「果物」のほか、オヤマボクチ（山ごぼう）の葉の繊維をつなぎに使った伝統食の「須賀川そば」、りんごを加えた飼料で育てられた「信州牛」など、この地自慢の農畜産物が味わえる。													
44	牛すすぎ鍋 鳥取砂丘らっきょう甘酸漬け とうふちくわ こおげ花御所柿 二十世紀梨		鳥取県因幡・兵庫県但馬地域			○				○	鳥取二十世紀梨記念館なしっこ館			○	鳥取市観光コンベンション協会	○	食のみやこ鳥取	○	鳥取県牛肉販売協議会	（一財）関西観光本部 （一社）山陰インバウンド機構 （一社）麒麟のまち観光局 （一社）鳥取中部観光推進機構 （一社）中海・宍道湖・大山圏域観光局 ※公益社団法人 鳥取県観光連盟 （公社）ひょうご観光本部	SAVOR JAPAN		牛すすぎ鍋 鳥取砂丘らっきょう甘酸漬け
										日本海から吹く「風」が創り出した「鳥取砂丘」をはじめ、厳しい環境だからこそ豊かな自然と山海の幸に恵まれた地域。食材自体のクオリティは抜群であり「そこにある食材」の魅力を体験コンテンツとあわせて発信。鳥取県東部・兵庫県北西部の広域で「農泊」のけん引役としてDMOが推進。観光だけではなく「日本遺産」「文化財」などエリア全体のマネジメントとマーケティング・商品造成から販売まで一元的に実施。													
45	高品質な柑橘 いちじく酢		広島県 尾道市					○		○	尾道観光協会	○	尾道観光協会	○	尾道観光協会	○	尾道観光協会	○	尾道観光協会	（一社）せとうち観光推進機構 （一社）しまなみジャパン	SAVOR JAPAN		高品質な柑橘 いちじく酢
										商港都として栄えてきた歴史の中で育まれた、日本遺産「北前船」ゆかりの造酢をはじめ、「村上海賊」ゆかりの柑橘や魚食文化等、豊かな食や食文化を今に伝えています。LOGでは、日本遺産「箱庭的都市」を臨む景観の中で、素材の良さを引き出す料理を味わい、手のぬくもりを感じる空間で、このまちに暮らすように滞在することができます。歴史的景観のまち歩きや、柑橘と潮風薫るナショナルサイクルルート「しまなみ海道」のサイクリングなど、インバウンドにも対応したアクティビティが楽しめます。													
46	オリーブ牛肉うどん しっぽくうどん		香川県 さぬき地域		○	○			登録有形文化財	○	石丸製麺株式会社			○	香川県観光協会	○	香川観光協会	○	香川観光協会	（一社）四国ツーリズム創造機構 （公社）香川県観光協会 ※一般社団法人さぬき市観光協会 ※公益財団法人かがわ産業支援財団	SAVOR JAPAN		オリーブ牛肉うどん しっぽくうどん
									山田家（旧清酒源氏正宗醸造元）主屋ほか6件(高松市)	良質な小麦をはじめとして、イリコ、塩、醤油など、地域の資源が融合して「さぬきうどん」が発展し、地域全体にうどん店が展開。伝統的なうどんからターゲット国の嗜好に合わせたうどんまで、多様な食を堪能できる。												
47	さつま汁 八幡浜ちゃんぽん		愛媛県 八幡浜市			○		○						○	八幡浜市観光物産協会/八幡浜市ふるさと観光公社	○	八幡浜市観光物産協会/八幡浜市ふるさと観光公社	○	八幡浜市観光物産協会/八幡浜市ふるさと観光公社	（一社）四国ツーリズム創造機構 （一社）愛媛県観光物産協会 （一社）八幡浜市ふるさと観光公社	SAVOR JAPAN		さつま汁 八幡浜ちゃんぽん
										海・山・川の自然に恵まれた八幡浜市は、日本屈指の温州みかんの産地であり、四国有数の水揚げを誇る魚市場を有する“みかんと魚のまち” として栄えてきた。具体的には、ターゲット層を欧米豪に設定し、各種の農林漁業等の体験プログラムをガイド付きで実施する。宿泊先は、愛媛県が推進する「愛媛型農林漁家民宿」（簡易宿所）を新規に開拓・整備し、体験から宿泊、食事に至るまで八幡浜らしさを存分に満喫できるプランを提供することで、まさに“暮らすように旅する”を具現化する。													
48	温泉蒸し料理 島原手延べそうめん かんざらし		長崎県 島原半島			○		○	国指定無形民俗文化財 世界文化遺産 世界文化遺産 世界文化遺産/国宝	○	長崎県観光連盟			○	新上五島町観光物産協会	○	長崎県観光連盟	○	長崎県観光連盟	（一社）九州観光推進機構 （株）島原観光ビューロー	SAVOR JAPAN		温泉蒸し料理 島原手延べそうめん
									五島神楽 長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産 明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業 大浦天主堂	「雲仙火山」をテーマに、湧水を生かした「そうめん」や「かんざらし」、火山に強い植物であるハゼから作る和蝋燭など工芸や自然景観、火山の恵みである温泉を楽しめる宿など火山と人の共生を周遊を通して体感できる。半島内共通の無料Wi-Fi 整備、電話番号登録による電話での翻訳対応事業、地元公共交通機関と連携したフリーパス販売など、多方面で周遊のサポートを強化。										長崎市文化観光部文化財課			

(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
49	だんご汁 原木しいたけ 牡蠣 おもてなし料理		大分県 国東半島地域			○	○	○		○	国東市観光協会			○	豊の国千年ロマン観光圏	○	ザ・ジャパントラベルカンパニー株式会社	○	国東市観光協会	（一社）九州観光推進機構 (公社）ツーリズムおおいた ※一般社団法人国東市観光協会	SAVOR JAPAN		だんご汁 原木しいたけ おもてなし料理
										神仏習合の発祥と言われる「宇佐神宮」を起源として栄えた六郷満山文化、世界農業遺産に認定された循環型農業、日本を代表する別府温泉など、歴史・自然・文化が色濃く残る、国東半島地域。地域の祭りや農村景観、「だんご汁」などの郷土料理と農村民泊、別府温泉等をかけ合わせた滞在交流型観光を推進。													
50		割烹 松本館	長野県 松本市	○	○	○		○	登録有形文化財 国宝	○	松本市			○	松本市	○	松本市	○	割烹松本館	（一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （一社）中央日本総合観光機構 （一社）長野県観光機構 （一社）松本市アルプス山岳郷	百年料亭		割烹松本館「鳳凰の間」
									「鳳凰の間」 松本城	2階に99畳の大広間「鳳凰の間」があり、中庭にせり出すように朱色の中華風の八角堂手洗棟が国の登録有形文化財に認定されている。格調高い部屋で提供される料理はこだわりづくしの四季の素材を使ったメニュー。日本料理一筋に老舗の味、郷土の味を守り抜く板長自身の逸品をそろえる。「こいこく」は創業以来の名物料理。													
51		日本料理 筑紫亭	大分県 中津市	○		○		○	登録有形文化財	○	中津耶馬渓観光協会			○	中津耶馬渓観光協会	○	中津市	○	日本料理　筑紫亭	（一社）九州観光推進機構 (公社）ツーリズムおおいた (一社）豊の国千年ロマン観光圏	百年料亭		日本料理　筑紫亭
									日本料理　筑紫亭	地元を愛し、自然を敬い、そこからもたらされる恵みに感謝。徹底的に地域と素材にこだわり、料理に妥協なし。主屋と離れと塀は、国の有形文化財に登録されている。福沢諭吉や前野良沢ら要人たちが立ち寄り料理を囲んだという。名物はハモ料理。耶馬渓の森のもたらす豊富なミネラルと静穏な豊前海、中津湾が育てた最高質の真ハモを使うしゃぶしゃぶは筑紫亭オリジナル。 日本遺産＃54													
52		料亭 金鍋	福岡県 北九州市	○	○	○		○	登録有形文化財	○	北九州観光コンベンション協会			○	北九州観光コンベンション協会	○	北九州観光コンベンション協会	○	料亭金鍋	（一社）九州観光推進機構 ※（公財）北九州観光コンベンション協会	百年料亭		料亭　金鍋
									金鍋本館表門	佐賀県伊万里市の「伊万里牛」サーロインを八丁味噌で炊き上げる。レベルを上げながら120年以上にわたり”文明開化の味”を今に受け継いでいる。建物は一度焼失したがすぐ再建され、黒漆喰の重厚な外観の本館と丸太を使ったしゃれた表門は国の登録有形文化財となった。名物の牛鍋だけでなく、玄界灘の荒波にもまれた魚を使った懐石料理やふぐ料理も捨てがたい。													
53	山懐料理（さんかいりょうり） 米沢牛 すき焼き	山懐料理 吉亭	山形県 米沢市			○			有形文化財 国登録有形文化財 国登録有形文化財 国指定重要文化財	○	米沢市観光課内米沢市観光キャンペーン推進協議会			○	東北観光推進機構	○	米沢観光物産協会内米沢四季のまつり委員会	○	米沢観光コンベンション協会オール米沢食文化推進協議会	（一社）東北観光推進機構 （公社）山形県観光物産協会 ※一般社団法人 米沢観光コンベンション協会	百年料亭	訪日観光客に好まれる「和牛」「すき焼き」に加え、「蔵王樹氷」、「上杉神社」、「山寺」等、周辺観光資源も豊富であることから選定。	日本料理　筑紫亭
									山懐料理　吉亭 ホテル音羽屋本館 上杉神社稽照殿 旧米沢高等工業学校本館	国の有形文化財に登録されている建物は和洋折衷の文化が栄えた「大正ロマン」の空気を感じさせる。提供する日本料理は日本三大和牛に数えられる米沢牛と”山のふところ”米沢盆地の食材を使い懐石料理に準じた郷土料理「山懐料理」。名物のすき焼きは厳選した最高級黒毛和牛の特選米沢牛霜降りロースを使用する。 伊達氏や上杉氏などが治めた城下町としての町なみが残る米沢市には、野生のホタルの鑑賞スポット、戦国の勇将の上杉謙信公を祀る登録有形文化財の上杉神社、ルネサンス様式建造物の旧米沢工業学校本館などの文化財がある。										米沢市教育委員会教育管理部文化課			
54	長崎卓袱料理 オリジナル冷酒「花づつみ」	料亭 春海	長崎県 長崎市	○	○	○	○		登録有形文化財	○	長崎県観光連盟			○	新上五島町観光物産協会	○	長崎県観光連盟	○	料亭春海	（一社）九州観光推進機構 (一社）長崎国際観光コンベンション協会	百年料亭		料亭　春海 オリジナル冷酒「花づつみ」 長崎卓袱料理
									料亭　春海	長崎の食文化を代表する「卓袱料理」が高い評判の名店。建物は2015年に登録有形文化財に指定された。日本酒プロデューサー、故・関矢健二さんによる同店オリジナル冷酒「花づつみ」と手作りの卓袱料理を味わいながら、異国情緒あふれる長崎の風情を心ゆくまで堪能したい。													

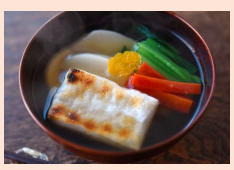
(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
									文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	概要										保存会			
55		日本料理 行形亭	新潟県 新潟市	○	○			○	国有形文化財	○	新潟観光コンベンション協会			○	新潟観光コンベンション協会	○	新潟観光コンベンション協会	○	日本料理　行形亭	（一社）東北観光推進機構 （一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）新潟県観光協会	百年料亭		日本料理　行形亭
									日本料理　行形亭	門を含む10カ所が国有形文化財に登録されている。料理は地元食材を中心に旬の味覚を伝統の技で仕上げる純日本料理。													
56		料亭 宇喜世	新潟県 上越市	○	○				重要文化財 国登録有形文化財	○	上越観光コンベンション協会	○	上越観光コンベンション協会	○	上越観光コンベンション協会	○	越後・謙信SAKEまつり実行委員会	○	料亭 宇喜世	（一社）東北観光推進機構 （一社）関東観光広域連携事業推進協議会 （公社）新潟県観光協会	百年料亭		料亭　宇喜世
									高田城北門	建物の敷地は、国の重要有形文化財の浄興寺に続く高田城から大門通りと仲町通りが交わる角地にある。仲町通りに面した東門と大門通り沿いの北門は共に国登録有形文化財。													
57	おがわ四季御膳		宮崎県 西米良村		○	○			県指定無形民俗文化財	○	西米良村			○	西米良村観光協会	○	西米良村	○	おがわ作小屋村	（一社）九州観光推進機構 （公財）宮崎県観光協会 ※西米良村観光協会	BOOK (日本食文化ナビ)		おがわ四季御膳
									西米良神楽 小川神楽	西米良特有の「小作屋」と言う伝統的な生活の仕組みを生かしながら、平成の桃源郷を理想の姿とし、御食事処での「おがわ四季御膳」等の地元食材による郷土料理の提供、特産加工品の製造、販売、花見山づくり(集落の景観づくり）、宿泊・研修施設の運営、山菜まつり等により、集落の人々が中心となって住民主導で地域づくりを展開しています。										村所神楽保存会/小川神楽保存会/越野尾神楽保存会			西米良神楽
58	治部煮(じぶに)	輪島塗 山中漆器	石川県	○	○	○	○	○	重要無形文化財 県無形文化財	○	石川県観光連盟			○	株式会社奥能登塩田村	○	奥能登国際芸術祭実行委員会	○	のと里山空港利用促進協議会	（一社）中央日本総合観光機構 （公社）石川県観光連盟	BOOK (日本食文化ナビ)	※「59」「63」は同一地域として包括してヒアリング検討。 左記の通り、文化資源・観光資源豊富のため、実証の候補地域としても、引き続き推薦。発酵食品「へしこ」、上げ浜式製塩、能登の酒、輪島塗など豊かな食文化を有する。	治部煮(じぶに) 輪島塗
									輪島塗 山中漆器	石川県の食に欠かせない食器は主として「焼きもの」と「木器」が使用され、特に主として「焼きもの」は日常生活に、「木器」は仏事や慶事に使用されてきました。石川の代表的な郷土料理の一つである治部煮（じぶに）には専用の盛り付けるための器(治部椀）が作られていることに象徴されるように、石川県における食文化は器とは切り離せない関係にあります。										輪島塗技術保存会			
59	アイヌ伝統儀礼「シンヌラッパ(先祖供養)」料理		北海道		○	○		○	世界文化遺産 ユネスコの無形文化遺産 国指定重要文化財	○	北海道観光振興機構	○	アイヌ民族文化財団	○	阿寒湖アイヌコタン	○	阿寒湖アイヌコタン	○	ウポポイ（民族共生象徴空間	（公社）北海道観光振興機構 ※公益財団法人 アイヌ民族文化財団	その他	地域バランスから北海道も選出。北海道というと、函館、札幌、小樽、やスキーで人気の地域がインバウンドのメインの訪問先となるが、アイヌの歴史を軸とした新たな観光素材の可能性として選出。	アイヌ伝統儀礼「シンヌラッパ（先祖供養）」料理
									北海道・北東北の縄文遺跡群 アイヌ古式舞踊 カラフトナヨロ惣乙名文書	シンヌラッパは(先祖供養)のお供え物は「あの世の先祖の食べ物」で供物が多い程先祖は喜ぶといわれています。人々は神々に備えると同じように、先祖にも惜しみなく供え物を捧げて食べ物を分かち合います。 阿寒湖アイヌコタンでは、歌（ウポポ）と輪踊（リムセ）で構成されるアイヌの古式舞踊をアイヌコタンに併設されている「アイヌシアター『イコロ』」で見学が可能。										アイヌ民族文化財団			
60	山伏文化精進料理		山形県 鶴岡市		○				国宝（建造物） 国指定文化財 国指定無形民俗文化財 国指定重要文化財	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー			○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	○	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	（一社）東北観光推進機構 （公社）山形県観光物産協会 （一社）DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	その他		精進料理 出羽三山神社「石段詣」 
									羽黒山五重塔 羽黒山正善院黄金堂 松例祭の大松明行事 鶴岡カトリック教会天主堂	出羽三山の修験道によってはぐくまれた料理。修験道とは、人と自然と関わりを深く見つめる修行者たちの信仰のこと。羽黒修験道は、月山算霊の高度な食文化をベースに、寺院で発達した精進料理を山伏の自給自足の食生活に融合させ、今日の感覚をもとりいれて、固有の食文化を誕生させました。羽黒修験道において食すことは、心身を養うだけでなく、自然に宿る神仏や精霊とともにある「おこない」を意味しています。 生まれ変わりの旅と呼ばれる出羽三山神社「石段詣」の体験プログラムを通して神秘的な空間を感じることができ、出羽三山精進料理プロジェクトのメンバー施設では精進料理を楽しめるほか、周辺では重要文化財の鶴岡カトリック教会天主堂などの観光資源がある。										山形県文化振興・文化財活用課			

(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む） 文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体 保存会	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
										概要													
61	お茶		静岡県		○		○	○	国登録有形文化財 国登録有形文化財	○	静岡県文化財課	○	するが企画観光局	○	静岡県観光協会	○	駿河湾観光連盟	○	静岡県観光協会	（一社）中央日本総合観光機構 （公社）静岡県観光協会 （公財）するが企画観光局 （公財）浜松・浜名湖ツーリズムビューロー （一社）美しい伊豆創造センター	その他		新井旅館 お茶
									新井旅館 眠雲閣落合樓	息を呑む、絶景の茶畑、標高350mの山間部富士山と駿河湾、早朝には雲海が眼下に広がる絶景の中で、日本のお茶文化を体験する。文化とSDGS的伝統農法・健康・提供の仕方・絶景を組み合わせた付加価値の検証										静岡県文化財保存協会			
62	儀礼食 輪島塗 塩田 棚田		石川県 能登	○	○		○	○	ユネスコ無形文化遺産 重要無形文化財 ユネスコ無形文化遺産	○	石川県観光連盟			○	株式会社奥能登塩田村	○	奥能登国際芸術祭実行委員会	○	のと里山空港利用促進協議会	（一社）中央日本総合観光機構 （公社）石川県観光連盟	その他	※「59」「63」は同一地域として包括してヒアリング検討。 左記の通り、文化資源・観光資源豊富のため、実証の候補地域としても、引き続き推薦。発酵食品「へしこ」、上げ浜式製塩、能登の酒、輪島塗など豊かな食文化を有する。	儀礼食 塩田
									あえのこと 輪島塗 能登のあまめはぎ	あえのこと・輪島塗・能登塩田 奥能登地域(輪島市、珠洲市、穴水町、能登町)の農家に古くから伝わる「あえのこと」は、稲作を守る"田の神様"をまつり、感謝を捧げる農耕儀礼です。柳田植物公園内の合鹿庵では、「あえのこと」の実演を行っており、観光体験できる。 輪島周辺では、世界農業遺産である白米千枚田が約２万個のＬＥＤで彩られる「あぜのきらめき」が10月半ばから始まるなどの観光資源がある。										奥能登のあえのこと保存会			
63	有識料理（ゆうそくりょうり）		京都府	○	○		○		世界文化遺産	○	京都市観光協会ほか観光DMO	○	京の食文化ミュージアム食あじわい館	○	京都市観光協会	○	京都市観光協会	○	京都市観光協会	（一財）関西観光本部 （一社）京都山城地域振興社 （一社）京都府北部地域連携都市圏振興社 （一社）森の京都地域振興社 （公社）京都市観光協会 （一社）南丹市美山観光まちづくり協会	その他	※「4」「26」「64」は同一地域として包括してヒアリング検討。 和食のルーツでもあり、京都はインバウンド先進都市でもあることからピックアップ。京料理、伏見の酒、手揉み製茶等、豊かな食文化を有する。	有識料理 式包丁
									古都京都の文化財（京都市、宇治市、大津市）	平安中期宮廷の料理方を務め、鎌倉期に源頼朝公より姓を賜り、庖丁方を務め以後豊臣秀吉公の命で、八条ノ宮家、のちに京極ノ宮家、有栖川ノ宮家と仕えておりました。現在は御所ゆかりの有識料理の伝統、技法を踏まえて、他の伝統料理の要素も取り入れながら、今日ある素材を用いて現代風にアレンジして提供している。式包丁の体験も可能。										京都古文化保存協会			
64	神楽料理		宮崎県 高千穂町		○	○		○	重要無形民俗文化財 国名勝天然記念物 国指定重要文化財	○	高千穂町観光協会			○	高千穂町観光協会	○	高千穂町観光協会	○	高千穂町観光協会	（一社）九州観光推進機構 （公財）阿蘇地域振興デザインセンター （公財）宮崎県観光協会	その他	夜神楽という特徴的な無形文化財があり、高千穂峡等周辺観光資源もあることから選定。本格焼酎、神楽料理など豊かな食文化を有する。	高千穂の夜神楽 神楽料理
									高千穂の夜神楽 高千穂峡 旅館鶴富屋敷	夜神楽とは、里ごとに氏神様を神楽宿と呼ばれる民家や公民館にお招きし、夜を徹して三十三番の神楽を一晩かけて奉納する昔からの神事で、国の重要無形民俗文化財。夜神楽や村のお祭りなどで登場する『神楽料理』 国名勝天然記念物の高千穂峡や重要無形民俗文化財の高千穂の夜神楽、高千穂神社本殿などの文化財があり、サンメッセ日南のモアイ像や海側の亀石に見事運玉が入れば、願い成就するという運玉投げ体験ができる鵜戸神宮などの観光スポットがある。										高千穂地区神楽保存会，岩戸地区神楽保存会，田原地区神楽保存会，上野地区神楽保存会			
65	琉球宮廷料理		沖縄県		○		○	○	国指定重要文化財(芸能) 国指定重要無形文化財/ユネスコ無形文化遺産 世界文化遺産	○	沖縄観光コンベンションビューロー	○	沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課	○	沖縄観光コンベンションビューロー	○	沖縄観光コンベンションビューロー	○	沖縄観光コンベンションビューロー	（一財）沖縄観光コンベンションビューロー （一社）八重山ビジターズビューロー	その他	※「37」「66」は同一地域として包括してヒアリング検討。 「琉球料理」「琉球泡盛」等、地域固有の食文化を有し、インバウンド観光地として魅力的なため選択。	琉球宮廷料理 琉球舞踊
									琉球舞踊 組踊 琉球王国のグスク及び関連遺産群	沖縄には、豊作祈願や祖先崇拝にまつわる儀式、中国から日本に伝わった祭り等、多彩な年中行事が多く行われている。これらの年中行事では、親族や地域住民が集まり、先人たちの知恵と工夫が込められた行事料理を囲み、語らうことで人と人、地域とをつなぎ、社会的な絆を再確認する役割を果たしてきた。1429年から約450年間、琉球王国では宮廷行事や儀式、接待などのために御用酒の泡盛や琉球舞踊と共に華麗な宮廷料理が作り出された。 世界遺産の首里城などを含む琉球王国のグスク及び関連遺産群や重要文化財の琉球舞踊、組踊などがあり、「瑞泉酒造株式会社」で泡盛作りの工場見学や飲み比べの体験プログラム、琉球ガラス体験工房、真栄田岬の青の洞窟でダイビング・シュノーケリングが体験できるなど多くの観光資源がある。										沖縄県教育庁文化財課			
66	讃岐うどん		香川県		○	○			登録有形文化財	○		○		○		○		○		（一社）四国ツーリズム創造機構 （公社）香川県観光協会 ※公益財団法人かがわ産業支援財団	その他		讃岐うどん 山田家（旧清酒源氏正宗醸造元）
									山田家（旧清酒源氏正宗醸造元）主屋ほか6件(高松市)	良質な小麦をはじめとして、イリコ、塩、醤油など、地域の資源が融合して「さぬきうどん」が発展。「うどん本陣 山田家本店」（うどんほんじん やまだやほんてん）は高松市の郊外にある、1日4,000人も訪れる讃岐うどんの名店。四国八十八ヶ所霊場の第85番『八栗寺』の参道途中にあり、江戸時代後期～大正・昭和初期の複数の建造物が国登録有形文化財。主屋から眺められる日本庭園もあります。													

(１)食文化活用の効果及び課題の検証　文献調査による食文化リスト最終版

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
									文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	概要										保存会			
67	稲庭うどん		秋田県		○	○		○	湯沢市指定文化財 市指定有形文化財	○	秋田県観光連盟			○	秋田県観光連盟	○	合同会社あきたこまちネット	○	秋田県観光連盟	（一社）東北観光推進機構 （一社）秋田県観光連盟 ※一般社団法人湯沢市観光物産協会	その他		稲庭うどん 稲庭古今事蹟誌
									稲庭うどん御用版木 稲庭古今事蹟誌(いなにわここんじせきし)	佐藤清司(せいじ)著『稲庭古今事蹟誌(いなにわここんじせきし)』(市指定有形文化財)の中では、「稲庭干温飩の製造は、小沢の佐藤市兵衛家に始まり、元禄(げんろく)三年(1690)、藩主御用を賜ったこと、その子孫長治右衛門(ちょうじえもん)、長太郎が跡を継いだものの、その後廃業。同時期に佐藤吉左衛門(きちざえもん)が干温飩製造業を興した」と記している													
68	五島うどん		長崎県			○			国指定無形民俗文化財 世界文化遺産 世界文化遺産 世界文化遺産/国宝	○	長崎県観光連盟			○	新上五島町観光物産協会	○	長崎県観光連盟	○	長崎県観光連盟	（一社）九州観光推進機構 ※一般社団法人　五島市観光協会	その他		五島うどん 五島神楽
									五島神楽 長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産 明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業 大浦天主堂	中国から様々な文化を日本に持ち帰った遣唐使が、寄港地である上五島に伝えた手延べ麺が五島うどんの原型で、これがその後、国内のうどんの源流となった。 大陸から伝わったとされる蒸留法を取り入れ、世界に誇れる産地ブランドとなっている壱岐の特産品「壱岐焼酎」や中国の旧正月を祝う「長崎ランタンフェスティバル」など近隣諸国との交流の文化・歴史を感じられる地域。明治から昭和にかけて炭鉱で栄えた世界文化遺産の軍艦島をクルーズ船で上陸・見学するツアーや稲佐山から眺める夜景は、香港・モナコと並んで世界新三大夜景に認定され「1,000万ドルの夜景」と称されるほど美しい「佐山展望台」など豊富な観光資源がある。 「五島ばらもん凧」は、長崎県伝統的工芸品として認定されている。										有川神楽保存会/上五島神楽保存会			
69	出汁		全国																		その他		鰹節 昆布
										汁物や煮物など、さまざまな料理のベースとして使われている。江戸時代の料理書には「出汁こそ料理の根本である」と書かれている。現在では、うま味調味料や出汁入りのつゆなど、うま味成分を手軽に使える調味料も普及。海外でも人気が高く、国内でも日常的に使用されている。													
70	幕の内弁当		全国						無形文化遺産												その他		幕の内弁当 歌舞伎
									歌舞伎	幕の内弁当の原型は武士階級の中で使われてきた「本膳料理」であると言われています。相撲観戦が町人の間で流行すると、鑑賞の合間に食べるお弁当が求められるようになりました。「芝居の幕と幕の間(休憩時間)に食べる」ということから「幕の内弁当」と呼ばれるようになったそうです。													
71	おせち料理雑煮	餅つき	全国																		その他		おせち料理 雑煮 
										中国から季節の節目を祝い神々を祀る五節供の行事として伝わりました。奈良時代には宮中行事として確立し、この行事の宴会で食べられた食事を「御節供」といい語源とされています。庶民に広まったのは江戸時代。													
72	千歳飴		全国																		その他		千歳飴
										七五三には、この長い飴を食べることで「細く長く」そして「粘り強く」いつまでも元気で健やかに成長しますようにと祈願する意味があります。歳飴の「千歳」という言葉は、長寿やおめでたいことをイメージさせるとても縁起の良い言葉です。「長い千歳飴を食べて、健康ですくすく育ち千歳まで生きられますように」という思いのこもった千歳飴は、親から子どもへの思いのこもったプレゼントでもあります。													

No.	事例名称（食）	事例名称（その他）	地域	食文化のテーマ					文化財種別（※地域の文化財種別も含む）	観光とのつながりの可能性										観光関連団体	ベース	ヒアリング対象選定理由	イメージ
				わざ	伝統	郷土料理	器しつらえ	季節		鑑賞する見る・見学	事業者名	学ぶ	事業者名	参加する体感する作る	事業者名	イベント祭り・儀式	事業者名	飲食	事業者名				
									文化財名称（※地域の文化財名称も含む）	概要										保存会			
73	恵方巻	豆まき	全国						地域文化財(新宿)												その他		恵方巻
									稲荷鬼王神社の節分祭/中井御霊(ごりょう)神社の節分祭/中井御霊(ごりょう)神社の節分祭/氷川神社の節分祭/自性院(じしょういん)の節分会	現在の節分のもとになった厄払いの風習は、「追儺（ついな）」と言われ、平安時代に中国から伝わった。「追儺（ついな」とは鬼をはらうための行事で、四つ目のあるお面をかぶった方相氏（ほうそうし）という鬼をはらう役目の人が矢で鬼を退治することからやがて、豆をまいて鬼を追い出し、福をよぶ行事として広まった。この「追儺（ついな）」の行事は、現在でも京都の平安神宮で毎年節分の日に昔と同じように行われている。新宿区は、区内の社寺で毎年2月3日に行われる「節分行事」の中で、内容や演じられる芸能に特色のある6件を、新たに地域文化財に認定した.																節分祭
74	鶏飯 黒糖焼酎	大島紬 島唄	鹿児島県 奄美群島			○			世界自然遺産 無形民俗文化財	○	あまみ大島観光物産連盟			○	鹿児島県観光連盟	○	株式会社ねりやかなや	○	あまみ大島観光物産連盟	（一社）九州観光推進機構 （一社）あまみ大島観光物産連盟	その他		鶏飯
									奄美大島 節田マンカイ	奄美群島は，九州本土の南に点在するトカラ列島と沖縄諸島の間に連なる奄美大島，加計呂麻島，請島，与路島，喜界島，徳之島，沖永良部島，与論島の8つの有人島からなる島々で，亜熱帯の豊かな森や美しいサンゴ礁などが多くの人々を魅了しています。その中の奄美大島と徳之島は，アマミノクロウサギに代表される希少種を含む多様な生物が生息・生育していることが評価され，沖縄島北部，西表島とともに，令和3年7月に世界自然遺産に登録されました。									節田マンカイ保存会			黒糖焼酎