

「食」の力を最大活用 したガストロノミーツーリ ズム推進のための 成果事例集

観光庁「令和7年度 「食」の力を最大活用
したガストロノミーツーリズムの推進事業」

目次

- 令和5～7年度 観光庁「ガストロノミーツーリズムの推進事業」採択地域 ……P.3
- 本事業の流れ ……P.6
- 各事例の構成 ……P.7
- 各事例紹介（令和7年度採択地域） ……P.8

令和5～7年度 観光庁「ガストロノミーツーリズムの推進事業」採択地域

■採択地域一覧

年度	地域 No.	団体名	所在地	事業名
令和5年度	1	余市町	北海道	世界が恋する「余市の美酒&美食」
	2	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー	山形県	LAND OF DEWA ガストロノミーツーリズム
	3	公益財団法人前橋観光コンベンション協会	群馬県	MAEBASHI Terroir～ 赤城山に生まれた発酵クラフトコミュニティ、ご当地スタンプを一から楽しむ特別な旅～
	4	三浦市	神奈川県	「あこがれ」を創出する「特別な食体験・ゲリラレストラン」実施に向けたミウラガストロノミー実証実験事業
	5	富山県立山町	富山県	立山の自然と文化の融合を感じるガストロノミーツアー
	6	三方五湖DMO株式会社	福井県	ジャパネスク北陸 若狭・三方五湖 食と観光のテロワール
	7	巨摩地域まちづくり協議会	山梨県	太古から続く巨摩の地の恵みの旬をめぐる健康処方箋の旅
	8	一般社団法人野沢温泉マウンテンリゾート観光局	長野県	野沢温泉MATAGI LIFE ガストロノミーツーリズム推進事業
	9	公益社団法人京都府観光連盟	京都府	【京料理×農林水産品】地域食連携によるガストロノミーツーリズム推進事業「産地で料亭ごはん」～京料理・地元農林水産品持続支援プロジェクト～
	10	一般財団法人神戸観光局	兵庫県	SDG s ガストロポリス（食都神戸）ツーリズム推進事業
	11	一般財団法人奈良県ビクターズビューロー	奈良県	「日本の食の聖地巡礼NARA」奈良の伝統ガストロノミーツーリズム構築・発信・海外販路拡大事業
	12	公益社団法人香川県観光協会	香川県	「地球大変動（ジオ）の恵みである海の幸と陸の幸をマリアージュした世界で唯一無二のせとうち讃岐ジオ・ガストロノミーツーリズムの推進」
	13	一般社団法人DMOやつしろ	熊本県	地元産生姜を活用したロゲイニングガストロノミー

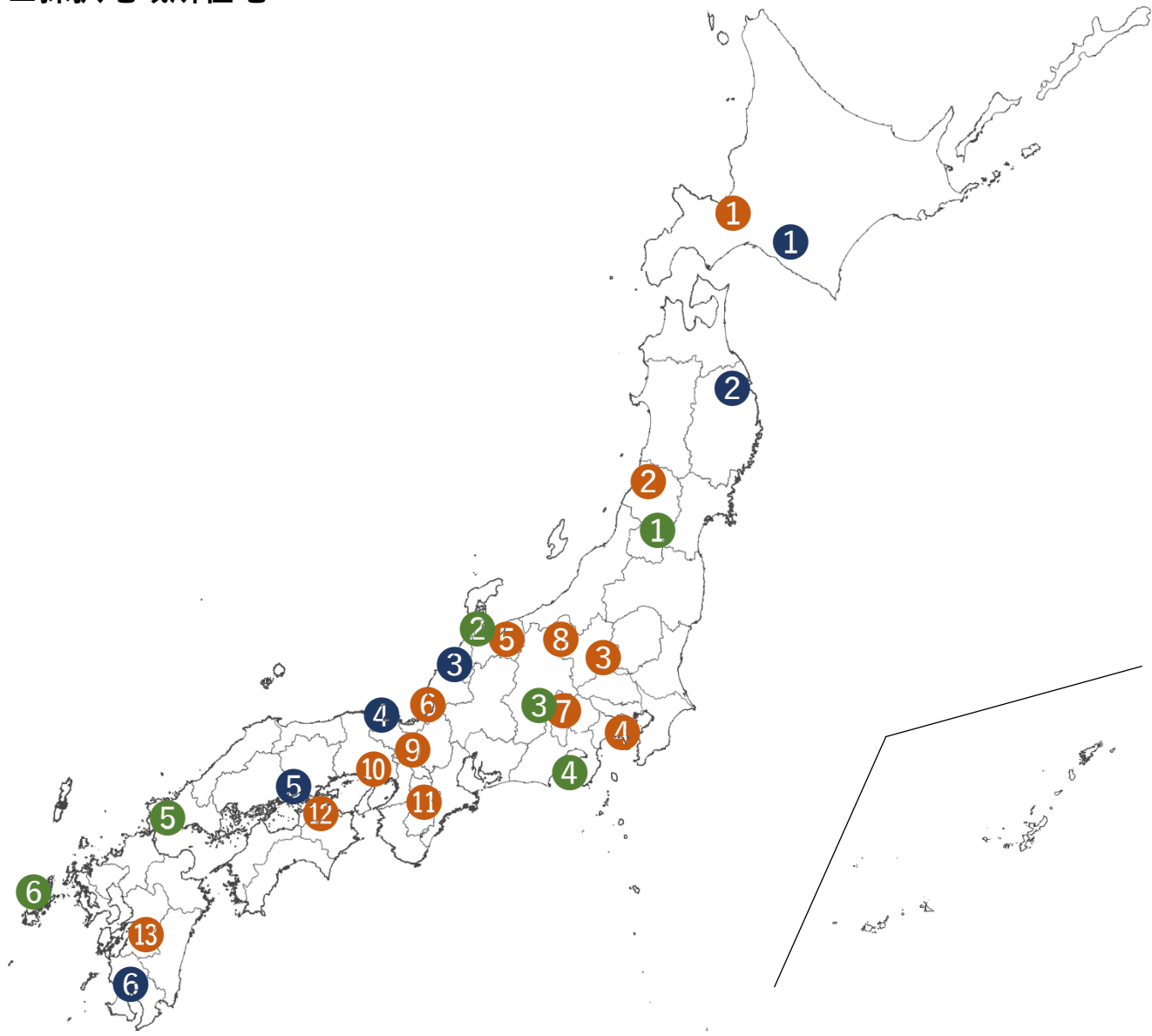
令和5～7年度 観光庁「ガストロノミー・ツーリズムの推進事業」採択地域

■採択地域一覧

年度	地域 No.	団体名	所在地	事業名
令和6年度	1	株式会社NEPKI	北海道	沙流川流域のアイヌ食文化＊道産子ガストロノミー ～生命と食と自然のハーモニクス共創事業～
	2	久慈市	岩手県	世界に誇る北岩手のSDGs「久慈・やまがたガストロノミー・ツーリズム」
	3	株式会社小松DMC	石川県	世界を魅了するジャパネクタと石川の海山の幸の美味しいフュージョン 歴史ある日本遺産を発信し五感で味わうガストロノミー・ツーリズム事業
	4	宮津市	京都府	天橋立ガストロノミー～神が育んだ海底湧き水の恵を食す～
	5	井原市	岡山県	星空×シェフ×地域ブランド食材×伝統工芸 五感で匠を楽しむ世界認証の饗宴「美星アーティザン・ツーリズム」
	6	合同会社GOTOKU	鹿児島県	Kagoshima Unearthed: Unfiltered Local Life & Cuisine Shaped by Volcanoes and Ocean Currents ～活火山と黒潮から生まれたローカル文化とヒトを通じて素材にアクセスする旅～
令和7年度	1	株式会社いきかえりの宿 滝波	山形県	里山ガストロノミー“食材”の聖地から“食”の聖地へ、上杉家がもたらした“かてもの文化”及び伝統野菜を イノベティブに再構築し、置賜盆地全体でその価値を共有する。ガストロノミーを通じたローカルリバイタライゼーション
	2	一般社団法人しあわせデザイン	富山県	コンパクトながら高低差4,000mのダイナミック地形が生み出す 「海寿司・山寿司」美食地質学ツーリズム推進事業
	3	一般社団法人ハヶ岳ツーリズムマネジメント	長野県、山梨県	「大地の恵み×多様な酒類」によるハヶ岳ガストロノミー・ツーリズム事業
	4	西伊豆みらい創造協議会	静岡県	鯉節文化の源へ ツーリズム&スペシャリテ
	5	一般社団法人国際ふぐ協会	山口県	下関“FUKU”を世界へ！ 地域一体となった、世界を迎え入れる“FUKU”美食創造プロジェクト
	6	一般社団法人五島列島観光コンベンションビューロー	長崎県	恵み豊かな国境の島々を巡る ～五島ブランド食材と歴史・文化を五感で味わう旅～

令和5～7年度 観光庁「ガストロノミーツーリズムの推進事業」採択地域

■採択地域所在地



年度	マップ番号	団体名
令和5年度	1	余市町
	2	DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー
	3	公益財団法人前橋観光コンベンション協会
	4	三浦市
	5	富山県立山町
	6	三方五湖DMO株式会社
	7	巨摩地域まちづくり協議会
	8	一般社団法人野沢温泉マウンテンリゾート観光局
	9	公益社団法人京都府観光連盟
	10	一般財団法人神戸観光局
	11	一般財団法人奈良県ビクターズビューロー
	12	公益社団法人香川県観光協会
	13	一般社団法人DMOやつしろ
令和6年度	1	株式会社NEPKI
	2	久慈市
	3	株式会社小松DMC
	4	宮津市
	5	井原市
	6	合同会社GOTOKU
令和7年度	1	株式会社いきかえりの宿 滝波
	2	一般社団法人しあわせデザイン
	3	一般社団法人八ヶ岳ツーリズムマネジメント
	4	西伊豆みらい創造協議会
	5	一般社団法人国際ふぐ協会
	6	一般社団法人五島列島観光コンベンションビューロー

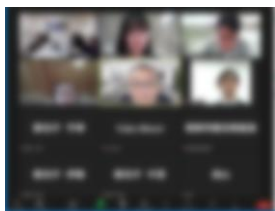
本事業の流れ

計画精査

公募申請時の計画の精査を実施。専門家からの助言を基に、地域内の食・観光資源の洗い出しや、マーケティング状況を分析し、地域が目指す姿・課題・具体的な取組内容を再策定。

事務局伴走・専門家助言の実施

事務局・専門家とのミーティング・現地視察にて計画精査の方向性について擦り合わせを実施。



定例ミーティングの実施



現地視察の実施

計画の再策定

事務局伴走・専門家の助言を受けて、公募申請時の計画を精査。

助言を受けた修正



施策実施

精査後の計画を実施。進捗状況について、事務局・専門家に共有し助言を受けつつ、施策を実施。実施した施策の成果・課題を抽出するため、アンケート等による検証を必ず実施。

各施策の実施（定例会も定期的実施）

精査後の計画に基づき、各施策を実施。

（施策例：体制構築のための施策、メニュー開発施策、ツアーイベント施策等）

地域内体制構築のための施策

（例）



メニュー開発施策

（例）



ツアー・イベント施策

（例）



+

検証（アンケート等）

各施策の成果・課題を抽出するために、参加者へのアンケート等の効果検証を実施。

振り返り

取組終了後、今年度全体を通じた成果・課題を抽出。また、次年度以降の戦略や、想定される取組について再考。

結果の振り返り・課題の抽出

効果検証の結果及び施策の実施内容から、成果・課題を抽出。

次年度以降の計画策定

抽出した課題に基づき、次年度以降に想定される戦略・具体的な取組内容、改善点について再考。

各事例の構成

本事業の採択地域について、「地域が目指す姿」に向けて各地域が取り組んだ内容を下記フォーマットの通り記載。

●各事例フォーマット

当事例の体制

各事例において参画した事業者及び役割を記載。

当事例の成果及び概要

取組の成果及び地域計画のアピールポイント及び概要を記載。

地域の課題及び地域が目指す姿

「地域の課題」…地域が本事業に取り組む前に抱えていた課題を記載。

「地域が目指す姿」…ガストロノミーツーリズムを通して、地域が将来的に目指す姿を記載。

取組内容

「軸となる食」…計画の軸となる地域食材記載。

「各施策内容」…各施策やコンテンツごとの内容を記載する。実施時の写真等も合わせて記載。

計画策定・評価における3要素

当事例を、UN Tourismのガイドラインを基にした、「ガストロノミーツーリズムの計画策定・評価における3要素」の各要素観点から評価した際の成果及び課題を記載。

団体名： 株式会社いきかえりの宿 滝波 事業名： 里山ガストロノミー“食材”の聖地から“食”の聖地へ、上杉家もたらした“かてもの文化”及び伝統野菜をイノビタイプに再構築し、置賜盆地全体でその価値を共有する。ガストロノミーを通じたローカルバイタライゼーション

置賜地域における新たな連携体制構築とガストロノミーツーリズム機運の醸成 地域事業者が参加する協議会（置賜ガストロノミーアカデミア）の設立を通して、事業内で域内シェフ、ガイド、ランドオペレーター、宿泊事業者、旅行会社等との連携体制を構築し、協業体制が一部スタート

域内シェフのコラボによるシグネチャーコース開発と、地域生産者による新たな体験コンテンツを含めたモニターツアーを実施。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

- 地域の課題**：豊富な食材の生産地である一方、創造性の高い調理への工夫や、域内の日本酒に限らない幅の広いペアリングなど、“食”としての体験価値の向上の取組をしていない。
- 地域が目指す姿**：「日本の里山×食文化＝置賜」ブランドイメージ定着。地域事業者の持続的連携による収益の仕組み化。季節ごとの“食と暮らし”を伝える年中型プログラム定着。域内事業者向けの発信・議論の場を設けることで、地域全体の調理・サービスレベル底上げに寄与。

◆当事例の体制

◆事業内容

軸となる食：置賜盆地の豊富な食材（伝統野菜「かてもの」、米沢牛、魚（山の中の魚市場）、発酵食品、米、日本酒、ワイン

【施策1】「置賜ガストロノミーアカデミアの創出」&シグネチャーコース&ペアリングメニュー開発

アカデミアの開催：第1回～第6回（食の体験価値向上のための協議会）滝波のシェフによる地域事業者向けのオリジナルレシピ共有や、地域の伝統野菜である「かてもの」に関する座学ワークショップ・フィールドワーク・現代風メニューの検証等を実施。事業終盤では域内シェフ4名で開発したシグネチャーコースについて、地域事業者40名を集めて試食会・意見交換会を実施。シグネチャーコースが置賜食文化を表現する内容になっているか、適正価格レンジなどの程度になりそうかを検証。アカデミアにはこれまで連携の無かった地域のガイド、ランドオペレーターも参加し、協業へ向けた意見交換を開始した。

【施策2】里山Exhibitionとして、富裕層へのダイレクトチャネルになるモニターツアーの実施

地域食文化「かてもの」体験コンテンツや地域酒蔵でのペアリング体験、新たに開発したシグネチャーコースの提供を含めたモニターツアーを実施。食事の提供を含め1泊2日ツアーとしての価格感の検証を行った。

アカデミア開催
 「かてもの」フィールドワーク
 煙皮共子和え 鯉煎餅
 シグネチャーコースの検証
 「かてもの」体験
 東光酒蔵の見学・試飲

◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の開発

- 成果**：地域内の生産者、料理人を巻き込んだ、地域食材の再確認と連携構築。連携したシェフ4名による置賜食文化を表現したシグネチャーコースの開発とペアリングの開発。
- 課題**：通年で食材確保体制の整備、食に関する英語での説明能力向上。

特別な体験の提供

- 成果**：地域伝統野菜「かてもの」、地域酒蔵「東光酒蔵」に関する体験コンテンツを造成。シグネチャーコースを合わせた1泊2日モニターツアーでの検証により、適正価格を把握。
- 課題**：ガイドを含め、解説を充足させたツアーの造成と検証。

持続的な推進を踏まえた体制づくり

- 成果**：アカデミアをきっかけに、地域宿泊事業者、ガイド人材、ランドオペレーター人材と連携開始。事業内で具体的な協業に向けた意見交換を実施。
- 課題**：事業の自走化と財源確保、地域内連携体制の強化、広域（県内）連携による誘客。

置賜地域における新たな連携体制構築とガストロノミーツーリズム機運の醸成

地域事業者が参加する協議会（置賜ガストロノミーアカデミア）の設立を通して、事業内で域内シェフ、ガイド、ランドオペレーター、宿泊事業者、旅行会社等との連携体制を構築し、協業体制が一部スタート

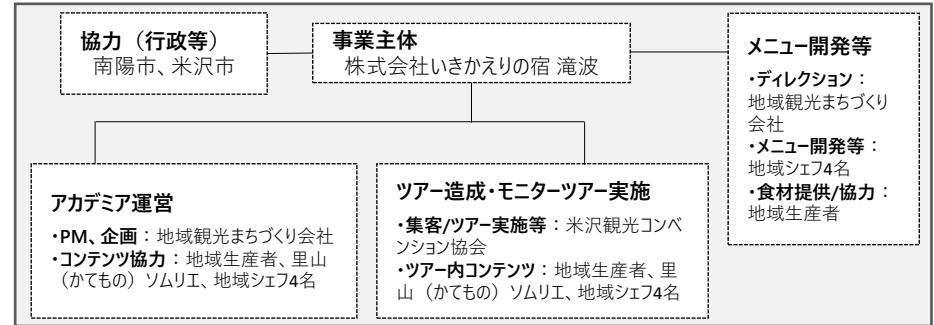
域内シェフのコラボによるシグネチャーコース開発と、地域生産者による新たな体験コンテンツを含めたモニターツアーを実施。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

●**地域の課題**：豊富な食材の生産地である一方、創造性の高い調理への工夫や、域内の日本酒に限らない幅の広いペアリングなど、“食”としての体験価値の向上の取組をしていない。

●**地域が目指す姿**：「日本の里山×食文化＝置賜」ブランドイメージ定着。地域事業者の持続的連携による収益の仕組み化。季節ごとの“食と暮らし”を伝える年中型プログラム定着。域内事業者向けの発信・議論の場を設けることで、地域全体の調理・サービスレベル底上げに寄与。

◆当事例の体制



◆事業内容

軸となる食：置賜盆地の豊富な食材（伝統野菜「かてもの」・米沢牛・魚（山の中の魚市場）・発酵食品・米・日本酒・ワイン）

【施策1】「置賜ガストロノミーアカデミアの創出」&シグネチャーコース&ペアリングメニュー開発

アカデミアの開催：第1回～第6回（食の体験価値向上の為の協議会）滝波のシェフによる地域事業者向けのオリジナルレシピ共有や、地域の伝統野菜である「かてもの」に関する座学ワークショップ・フィールドワーク・現代風メニューの検証等を実施。事業終盤では域内シェフ4名で開発したシグネチャーコースについて、地域事業者40名を集めて試食会・意見交換会を実施。シグネチャーコースが置賜食文化を表現する内容になっているか、適正価格レンジほどの程度になりそうかを検証。アカデミアにはこれまで連携の無かった地域のガイド、ランドオペレーターも参加し、協業へ向けた意見交換を開始した。



アカデミア開催



「かてもの」フィールドワーク



鯉皮共子和え 鯉煎餅



シグネチャーコースの検証

【施策2】里山Exhibitionとして、富裕層へのダイレクトチャネルになるモニターツアーの実施

地域食文化「かてもの」体験コンテンツや地域酒蔵でのペアリング体験、新たに開発したシグネチャーコースの提供を含めたモニターツアーを実施。食事の提供を含め1泊2日ツアーとしての価格感の検証を行った。



「かてもの」体験



東光酒蔵の見学・試飲

◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の
開発

●**成果**：地域内の生産者、料理人を巻き込んだ、地域食材の再確認と連携構築。連携したシェフ4名による置賜文化を表現したシグネチャーコースの開発とペアリングの開発。

●**課題**：通年での食材確保体制の整備、食に関する英語での説明能力向上。

特別な体験
(ツーリズム)の
造成・提供

●**成果**：地域伝統野菜「かてもの」、地域酒蔵「東光酒蔵」に関する体験コンテンツを造成。シグネチャーコースを合わせた1泊2日モニターツアーでの検証により、適正価格を把握。

●**課題**：ガイドを含め、解説を充足させたツアーの造成と検証。

持続的な推進を
踏まえた
体制づくり

●**成果**：アカデミアをきっかけに、地域宿泊事業者、ガイド人材、ランドオペレーター人材と連携開始。事業内で具体的な協業に向けた意見交換を実施。

●**課題**：事業の自走化と財源確保、地域内連携体制の強化、広域（県内）連携による誘客。

「富山ならではの多彩な寿司」をコンセプトにした新たな寿司メニューと体験の造成

「富山ならではの多彩な寿司」のコンセプト決め、コンセプトに基づく地域伝統寿司の整理と新たな寿司メニュー開発、多彩な寿司を体感できるコンテンツの検証による磨き上げ

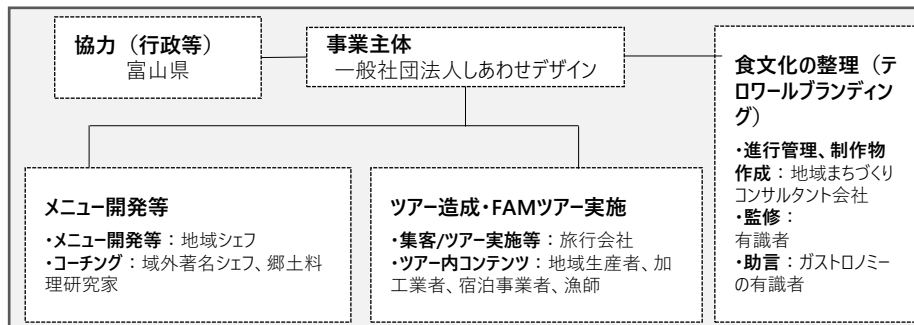
域内シェフ巻き込みによる新たな寿司メニュー開発と、開発した体験ツアーについてFAMツアー2回の開催を通した磨き上げの実施。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

●地域の課題：域内に体験コンテンツが少なく、宿泊込みでの訪問客割合が極めて少ない。

●地域が目指す姿：富山発酵食文化を唯一無二の食文化としてブランディング。多様な寿司の生産から消費までのバリューチェーンを一貫して体感できるコンテンツを造成し、漁業や観光業の持続可能な発展につなげる。

◆当事例の体制



◆事業内容

軸となる食：富山湾の豊富な海産物（白エビ・紅ズワイガニ・ホタルイカ等）や山間部の発酵文化を背景にした多様な寿司文化

【施策1】メニュー開発

(1)地域シェフによるメニュー開発

域外著名シェフを講師として招待、域内シェフ向けのメニュー開発ワークショップを実施。新たな発想での食材・調理法による寿司メニュー開発。

(2)ガストロノミーフォーラムの開催

事業内容の報告及び、食の専門家による講演とパネルディスカッション、開発メニューの試食会を実施。県内外の多種多様な事業者が参加。

【施策2】体験ツアーの開発・実施

生産現場見学、寿司づくり体験を含めた、地域の多彩な寿司とペアリングが楽しめる体験ツアーを造成。海外メディア、旅行会社を招聘したFAMツアーによる検証を2回実施し、行程の順番と解説の内容を磨き上げ。

【施策3】海寿司・山寿司のテロワールブランディング（域内食資源の情報整理）

富山の地形や風土と食について、地域事業者へのアンケート調査や意見交換を通じて情報を整理。整理した地形と食文化のストーリーをウェブページ上に公開し、Googleアナリティクスによって閲覧導線を検証。



域内シェフ向けワークショップ



ガストロノミーフォーラム



新たな寿司メニュー5点



オーベルジュのライブキッチン



カニ押し寿司体験



地形と食文化のストーリーを整理

◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の
開発

●成果：地域ならではの寿司文化の体験化、ヴィーガン等に向けた、新たな食材や調理法による寿司の提供の検討。

●課題：開発メニューの商品化、地形と食文化の関係性がより伝わる富山らしさのブラッシュアップ。

特別な体験
(ツーリズム)の
造成・提供

●成果：寿司づくり体験、生産・加工現場体験の開発。域外著名シェフや食の専門家による講演等を通じた地域食材のポテンシャル・食の提供時の注意点の把握。

●課題：ツアーのホスピタリティ向上、よりストーリーが伝わる方法の検討。

持続的な推進を
踏まえた
体制づくり

●成果：ガストロノミーフォーラムを通じて、県内事業者へガストロノミーツーリズムの取組を発信。

●課題：販売に向けた、旅行会社等との広域的な連携づくり。

地域の酒類と食材を軸とした、地域内事業者間の連携構築と体験コンテンツ開発

新たに連携した地域生産者と共に、清流を軸とした地域のストーリー・食文化を伝える体験コンテンツ8種を開発

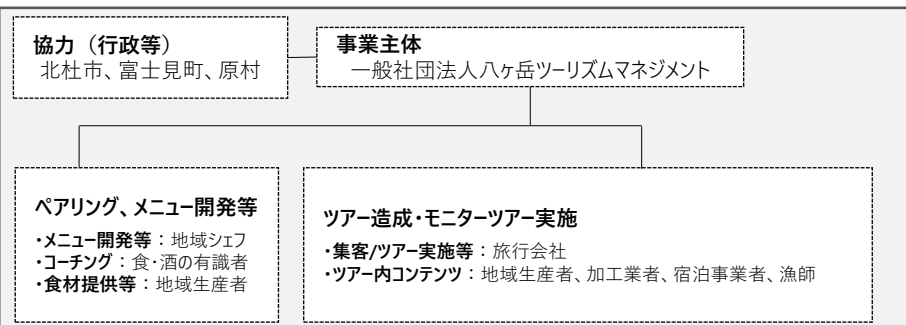
地域の現状分析による地域戦略の策定と、地域事業者向けの酒類セミナー実施等による連携体制構築・食資源の整理を通じた、ガストロノミー体験コンテンツの開発。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

●**地域の課題**：豊富な食材や酒類を活かしたガストロノミーツーリズムの推進を重点施策と位置づけている一方、ガストロノミーツーリズムに特化した地域一体型経営戦略の策定や、地域の食と文化・自然を有機的に連携したメニュー開発が進んでいない。

●**地域が目指す姿**：ガストロノミーツーリズムの聖地として定着し、自然との共生、地元食材・酒類と文化資源が融合した持続可能な観光地として評価されることを目指す。域内の事業者が一体となり、収益性の高い体験型観光商品を展開し、地域の経済循環・雇用創出・関係人口の増加につなげる。

◆当事例の体制



◆事業内容

軸となる食：山麓地域ならではの多品種の食材（高原野菜・ジビエ・山菜等）、4種の酒（ビール・ウイスキー・日本酒・ワイン）

【施策1】地域一体型戦略の策定と体制構築

(1) 地域現状分析と分析結果に基づいた戦略策定

地域訪問客の満足度調査を実施。現状の地域の弱点（解説不足による食の満足度が低い）を把握の上、地域戦略を策定。

(2) 協議会組成、セミナー及び産地フィールドツアーの実施

地域の生産者・食・観光事業者を集めた協議会を立ち上げ。協議会参加者向けに地域の酒類に対する理解を深めるセミナー、地域生産者を巡る産地ツアーを実施。地域内生産者と料理人・宿泊事業者等とのマッチング創出、地域食資源の理解深化を促進。

【施策2】地元食材を酒類を軸としたツアー開発・プロモーション

(1) 八ヶ岳ガストロノミーシンポジウムの開催

ターゲットの台湾関係者を招待し、造成した体験プログラム、ペアリングメニューを紹介。アンケートを実施し、フィードバックを回収。

(2) 地元食材と酒類をテーマにしたツアー造成。FAMツアー実施

4種類の酒類をメインに、製造の見学やペアリング体験等を含む、4つのガストロノミーツアーを造成。台湾旅行会社を招聘したFAMツアーを実施し、想定ターゲットへの訴求力を検証。



ワインに関するセミナー



産地フィールドツアー



八ヶ岳湧水岩魚、七賢（日本酒）



ガストロノミーシンポジウム



FAMツアー



サントリー工場試飲体験

◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の
開発

- 成果**：セミナーによる地域の酒類の地域事業者の理解向上。産地フィールドツアーによる生産者・料理人の連携促進。
- 課題**：開発したペアリングメニューの商品化。

特別な体験
（ツーリズム）の
造成・提供

- 成果**：八ヶ岳ならではの自然景観の中でワイナリーや酒蔵見学を楽しむ特別な体験を開発。ブラッシュアップへ向けた台湾旅行会社からのフィードバック取得。
- 課題**：ツアー中、食提供時のガイド機能の充足。飲酒しなくても楽しめるツアー造成。

持続的な推進を
踏まえた
体制づくり

- 成果**：協議会をきっかけに、DMOを中心とした域内事業者間の広域的な体制構築。
- 課題**：広域エリアでの滞在を促進する二次交通や情報網の拡充。

生産者・料理人を新たに巻き込んだ、観光地域まちづくりに向けた連携体制の芽生え

観光地域まちづくりに向けて、これまで連携してこなかった、生産者、飲食店、観光事業者へ声掛けをし、ワークショップ等を通じて連携体制の基盤を構築

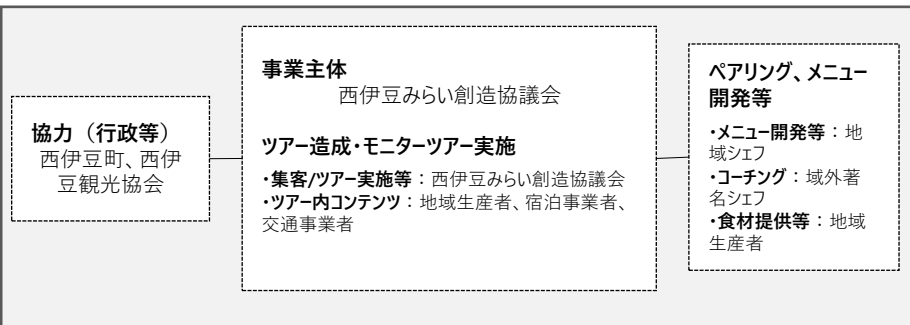
地域内関係者のワークショップによる連携の土台をつくり、域外シェフ指導による地域食材新メニュー開発を通じて、3種類のツアーを開発、各2回ずつトライアルツアーを実施し検証。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

●**地域の課題**：唯一無二の食文化や、西伊豆独自の自然など観光拠点としてのポテンシャルはあるが、観光産業が未成熟。

●**地域が目指す姿**：西伊豆が「和食の出汁文化の聖地」として世界に知られる destinations となる。経節産業の後継者問題が解決され、若い世代が伝統技術を継承する活気ある地域への変貌。地域全体でガストロノミーツーリズムが成熟し、食文化と自然が融合した持続可能な地域経済が確立されている状態。

◆当事例の体制



◆事業内容

軸となる食：千年以上の歴史を持つ独自の食文化「塩経」、地元産の食材（わさび・ジビエ・柑橘類）

【施策1】エリアワークショップ・シェフワークショップの開催

(1) エリアワークショップの開催

地域内のプレーヤー（シェフ、宿泊事業者、生産者）が一堂に会し、ワークショップを開催。本事業のコンセプトを共有の上、ワークショップ形式で地域が連携してできることの議論・アイデア出しを行った。

(2) シェフワークショップの開催

域外有名シェフによる「地域食材との向き合いについて」の講演。生産者から域内シェフへ地域食材についての説明、域内シェフと生産者間の意見交換の実施。

【施策2】トライアルツアーの実施

ツアー1日目は「塩経」の生産拠点見学・製造体験を中心とし、夕食ではシェフワークショップで開発されたメニューを提供。翌日は新たに開発した生産現場での体験コンテンツを提供。料理人、メディア、観光コンサルタント等、計18名のモニター参加があり、様々な視点からフィードバックを得た。



エリアワークショップ



事業者による塩経の紹介



開発したメニュー



経節文化を学ぶ体験



海釣り&西伊豆郷土食体験



ジビエ体験

◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の開発

●**成果**：地域内の生産者と地元住民を巻き込んだ、メニュー開発と食の提供。

●**課題**：開発メニューや、西伊豆の食文化を旅ナカで自由に楽しめる動線設計。

特別な体験（ツーリズム）の造成・提供

●**成果**：収穫や魚釣り体験等、生産現場から調理までを楽しむ特別な体験を開発。

●**課題**：旅行会社を招聘した検証、インパウンド対応への検証不足。

持続的な推進を踏まえた体制づくり

●**成果**：ワークショップをきっかけに、域内の異業種間連携構築、意見交換の実現。

●**課題**：販売に向けた、旅行会社等との広域的な連携づくり。

下関FUKUと地域独自のストーリーを軸とした ガストロノミーツアー造成

域内飲食店連携による新たなふぐメニュー開発と、下関FUKUのストーリー再構築・文字起こしによるストーリーを伝える力の強化

洋食メニューを含めたこれまでにないFUKUの新メニューと、下関FUKUストーリーを体感できる体験コンテンツを掛け合わせた、ガストロノミーツアーの造成を実施。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

●**地域の課題**：関東、関西のフグ料理チェーン店では来店客のインバウンド旅行客率が高い一方、ふぐの本場である下関にはインバウンド旅行客が来ていない。

●**地域が目指す姿**：「下関FUKU」をグローバルブランドとして確立させ、世界各地に「下関FUKU」の価値を拡大。観光客を温かく迎え入れる「おもてなし」の体制・文化が定着、観光消費額増加。下関FUKU観光モデルを国内の他のフグ取扱地（水揚げ地）へ横展開させ、日本のフグ文化全体を牽引する存在を目指す。

◆事業内容

軸となる食：禁食解禁の歴史、多くの加工・除毒職人の存在によるふぐ食文化（下関FUKU）

【施策1】下関FUKUを活用した新サービス開発

(1)地域シェフや地域観光関係者などによるシンポジウム開催
国際ふぐ協会による「ふぐストーリー」の講演、関門海峡DMOによる事業概要の説明と意見交換を実施。

(2)新メニュー開発コンセプトについて座談会、開発メニュー試食会の実施
域外著名シェフと域内シェフでメニュー開発の方針を決定し、新たなふぐメニューを開発。FAMツアーの中でモニターによる試食を実施。

(3)下関FUKUストーリーの文字起こし
ふぐストーリーの文字起こしと、実際のインバウンド客を想定したストーリー説明の検証を2回実施。

【施策2】下関FUKU料理を中心としたツアー造成、FAMツアー実施

開発メニューと再構成した下関FUKUストーリーをかけ合わせ、下関FUKUのストーリーを体感できるガストロノミーツアーを造成。旅行会社、外国人インフルエンサー、メディアを招聘したFAMツアーを2回実施し、ツアー中の解説のタイミングと内容を検証。



シンポジウム開催



トラフグ白子と白菜の
フアゴッティニ



焼きふぐ



メニュー試食会

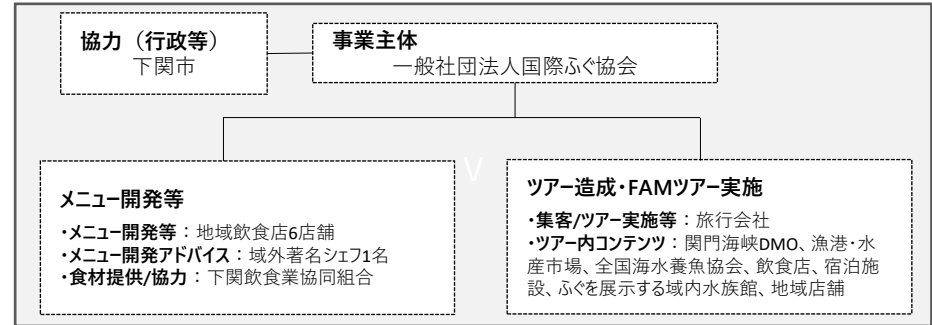


下関FUKUストーリーの解説



ふぐみがき（除毒）見学

◆当事例の体制



◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の
開発

●**成果**：高級だけではなく、ふぐの価値の再整理。域内飲食店を巻き込み、新たなふぐの食べ方として、新メニューを合計10品開発。

●**課題**：商品化に向けた価格・仕入れの調整、開発メニューの浸透。

特別な体験
（ツアーズム）の
造成・提供

●**成果**：ふぐの加工・除毒見学と様々なふぐ料理提供、解説を含む「ふぐを見る・理解する・体験する・食べる」というストーリー性を体感できるガストロノミーツアーの開発。

●**課題**：ツアー中の食事量の調整や、体験コンテンツごとの解説の重複を無くす等、商品化に向けた調整が必要。

持続的な推進を
踏まえた
体制づくり

●**成果**：従来、地域内では異業種間連携が少なかったが、シンポジウムへの参加をきっかけに新たな連携が発生。また、地域飲食店6店舗を巻き込み、新メニューの開発と提供において協業。

●**課題**：連携事業者のインバウンド受入体制、多言語対応の強化。

食を軸に列島間をつなぐため、食材・食文化の 住民理解促進と体験コンテンツ造成

列島各地の生産者を巻き込み、生産者との交流も含めた生産現場ならではの特別な体験を開発、モニターツアーでの検証を実施

列島各地での新たな生産現場体験の開発と、地域住民を対象にしたガストロノミーサミットを開催することで、事業者間連携の土台づくりと、食を通じた列島の一体感を醸成。

◆地域の課題及び地域が目指す姿

●**地域の課題**：五島列島間での広域連携体制の構築不足、インバウンド観光客誘致への発信力不足、冬の閑散期の観光客誘致対策が必要。

●**地域が目指す姿**：事業を取っ掛かりとし、多様な季節・テーマの体験プログラム群が生まれている。DMOがプラットフォームとなり多数の事業者と連携。造成された商品が国内外富裕層に支持され、安定した収益を地域にもたらしめている状態を目指す。交流人口の「質」の向上と、持続可能な地域経済の活性化を実現。

◆事業内容

軸となる食：列島各地で特色のある食文化と食材（養殖マグロ・五島牛・五島うどん・野菜・椿油）

【施策1】キー食材の課題解決とモニターツアーの実施

(1) キー食材の課題解決

五島の食材（うどん、マグロ、牛、野菜）について、域内認知・消費が低い、調理方法がアップデートされていない等の課題に対し、域外著名シェフによるメニュー開発講座や、認知・消費拡大の為の島民向けイベントを開催。

(2) モニターツアーの実施

列島各地の生産者の協力を得て、生産現場体験を開発。これらを組み合わせ、福江島（五島市）、中通島（新上五島町）を跨ぐ2泊3日のツアーを造成、インバウンド層及び国内マダム層を参加者として集めたモニターツアーを実施。

【施策2】ガストロノミーサミットの開催

食を通じた列島全体の一体感醸成と、事業者間連携の強化、食のツーリズムとしての五島の認知拡大、食文化の定着と機運醸成の為、地域住民を対象としたサミットを開催。サミットでは域外著名シェフによる講演の他、五島食材の調理体験、五島うどんの新たな調理法による提供等が行われた。



島民向けマグロフェア開催



牛舎での肥育体験



五島うどんづくり体験



椿油搾油体験



サミットでの食提供



サミットでの講演

◆当事例の体制

協力（行政等）
五島市、新上五島町

事業主体
一般社団法人五島列島観光コンベンションビューロー

ツアー造成・FAMツアー実施、サミット開催

- ・運営、集客/ツアー実施等：旅行会社
- ・体験コンテンツ：生産者、宿泊事業者
- ・コーチング：域外著名シェフ

◆計画策定・評価における3要素

軸となる食の
開発

●**成果**：メニュー開発を通して、地域住民が地域の食材・食文化の価値を再認識。

●**課題**：五島ならではの食材のストーリーの明確化、伝え方の検討。

特別な体験
（ツーリズム）の
造成・提供

●**成果**：牛の肥育、野菜の収穫、うどんづくり、魚捌き、椿油搾油等の、五島に存在する生産現場での体験造成。

●**課題**：ツアー中の食事の量の調整や、体験コンテンツごとの解説の重複を無くす等、商品化に向けた調整が必要。

持続的な推進を
踏まえた
体制づくり

●**成果**：列島間や、地元高校生などの地域社会との連携構築。

●**課題**：4行政にまたがる五島列島をまとめる組織体制・協力体制の更なる強化。