

富山の「食」のブランディングに向けて

～料理人や生産者を通じて見出される地域の魅力～
(参考資料) 他地域の事例

2024年4月

協力：  **富山銀行**

 **DBJ** 株式会社日本政策投資銀行
富山事務所

 **株式会社 日本経済研究所**
Japan Economic Research Institute Inc.

(参考資料)

他地域の事例

鶴岡市の取り組み

国内初となる「食文化創造都市」として認定を受ける シェフの育成に力を入れた多くの取り組みを展開

取り組みの概要

- ・ 鶴岡市では、郷土食や行事食をはじめとして多様な食文化が育まれてきた。この食文化を市の推進力として産業や観光、地域づくりに活かしていくため、2011（平成23）年に「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を設立。
- ・ その後、地域協議会の取り組みや培ってきた歴史と伝統ある食文化の営み等が認められ、2014（平成26）年12月に国内初となる「食文化創造都市」としてユネスコに認められた。
- ・ 行政機関や大学、料理人等が連携し、食文化を活かしたまちづくりの実現に向け、各種取り組みが進められている。

出羽三山の精進料理

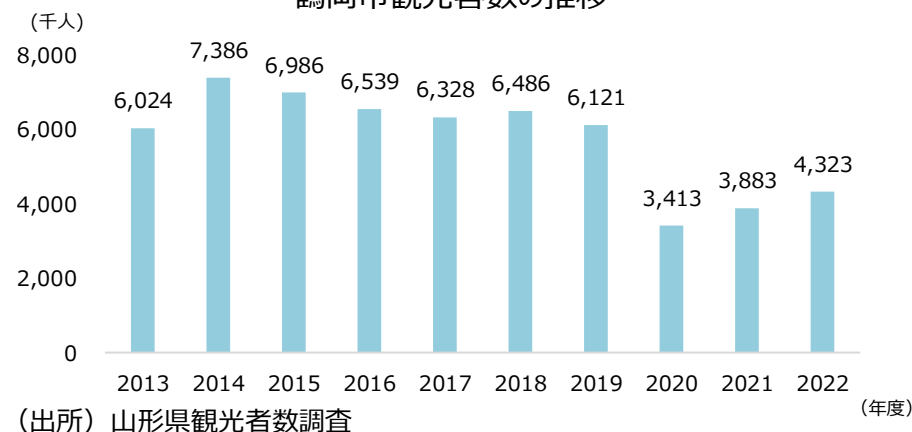


（出所）鶴岡市講演資料

観光客数の推移

- ・ 鶴岡市の観光客数は、国内初となる「食文化創造都市」としてユネスコに認められた2014（平成26）年に増加し、コロナ禍で大きく減少するものの、回復をみせている。

鶴岡市観光客数の推移



本調査への示唆

産業振興としての手厚いシェフ・料理人の育成

- ・ 地域の食のレベルアップを図るため、料理人の育成事業（食文化創造アカデミー）を展開。全国の先駆者を講師に招き、調理技術の向上のみならず、地域の食文化や素材、調理科学、農学といった料理人に求められる知識と技術を学ぶ。
- ・ 海外の食文化創造都市等へ市内料理人を派遣しているほか、料理人が自主的に参加する海外への研修や大会参加への助成も行っている。
- ・ 海外の星付きレストランのシェフを招き、鶴岡の料理人と交流も実施。

食文化の基盤を整える地域づくりへの取り組み

- ・ 料理人の人材確保を目的に、市内での宿泊を伴うプログラム（料理人インターンシップ）を実施し、全国から参加者を募った。参加者は、生産現場や旅館で研修を受け、鶴岡の食文化を学んだ。
- ・ 料理人が生産現場に行き、食材について学ぶ料理人フィールドスタディを実施。生産者側は食材の使われ方や料理人のニーズを学んだ。
- ・ 食の魅力を案内するガイドを育成。座学と現地学習、ガイド学習を経て、プロのバスガイドによる特別実習ガイド試験に合格した者を「鶴岡ふうどガイド」として登録している。
- ・ 事業者の自主的な取り組みとして任意団体「サスティナ鶴岡」が設立され、料理人と生産者との連携による食育・食農教育の取り組みが進められている。

教育機関（大学）との連携

- ・ 山形大学農学部教員と料理人、生産者が連携し、鶴岡市に在来の野菜を見いだす取り組みが食文化創造都市の認定に貢献。他にはない鶴岡市の食文化を認識、楽しむことに貢献。

地元食材を使用した創造実習



（出所）鶴岡市講演資料

圃場でのフィールドスタディ



（出所）鶴岡市講演資料

地域内の交流・連携を重視した取り組みを展開

有機農業や持続可能な森づくりの推進等、地域内で連携した循環型社会の構築を目指す

取り組みの概要

- ・ 臼杵市は国内2例目となるユネスコの「食文化創造都市」である。
- ・ 認定に向けた推進母体である「臼杵食文化創造都市推進協議会」が2021年2月に設立され、その後同年11月にガストロノミー部門の新規加盟が認定されるというスピード決定であり、地域と行政機関が一体となった取り組みがうかがえる。
- ・ 市には発酵・醸造の産業や文化が深く根付いている。
- ・ また、市では循環型有機農業をめざし、2010年に竣工した「臼杵市土づくりセンター」が製造する熟成堆肥が市内の農業を支え、「ほんまもの里」づくりを実践している。
- ・ ふるさと納税にも力を入れており、臼杵市の「ほんまもん農産物」等が高い人気があり、納税金額は順調に増加している。（平成30年度：366百万円 → 令和4年度：659百万円）



(出所) (株)日本経済研究所作成

臼杵市の発酵・醸造と質素倹約、循環型の食文化

(臼杵の発酵醸造業)



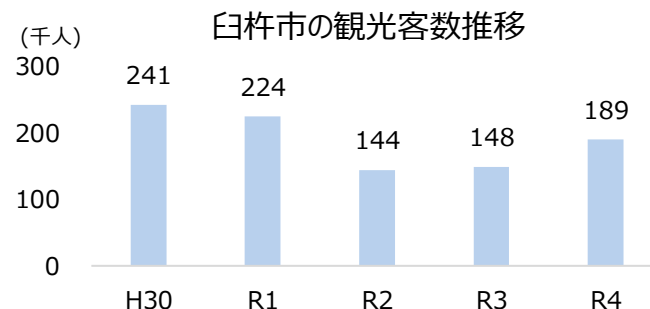
(臼杵の質素倹約の文化)



(臼杵の循環型有機農業)



(写真提供) 臼杵食文化創造都市推進協議会



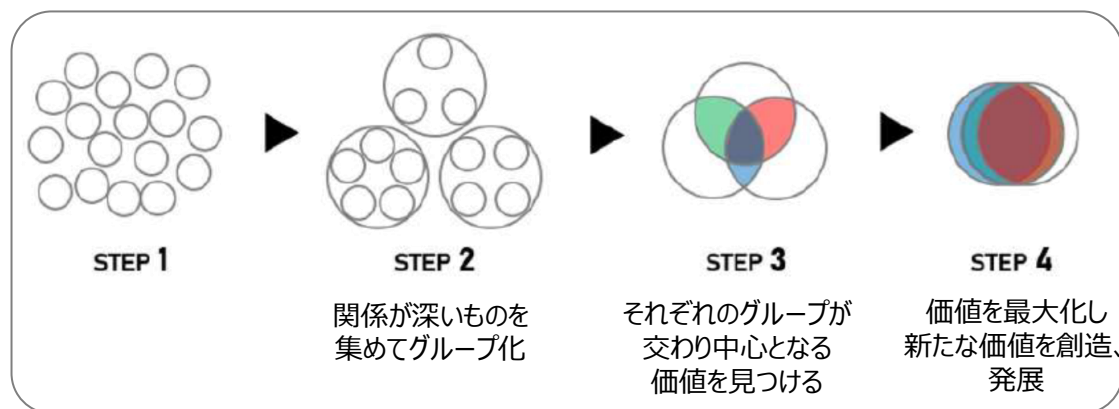
(出所) 第4次臼杵市観光振興戦略素案

本調査への示唆

地域における面的展開の理念と展開の仕組み

- 臼杵食文化創造都市推進プランでは、地域の観光資源等の価値を最大化させるために地域内の交流・連携が重要と認識。
- 郷土料理を現代風にアレンジする取り組みや、新たな食料加工品開発への取り組みを、市内の複数事業者が連携して行うことへの支援の他、オープンラボ等の交流が生まれる各種取り組みを展開している。

面的展開の概念図



(出所) 臼杵食文化創造都市推進プラン

地域で一貫性のある取り組みを生むためのインナーブランディング

- 臼杵市の食文化や歴史、自然環境等を学ぶ食楽アンバサダー養成講座や郷土料理教室、臼杵スローフードアカデミー等を通じ、市民や市内の事業者が臼杵市の強み、特徴を認識。
- これら取り組みにより、市民や事業者（料理人）が発するメッセージやストーリーに一貫性が生まれ、市内での取り組み全体が他地域との差別化につながると考えられる。

アンバサダー養成講座



(写真提供) 臼杵食文化創造都市推進協議会

(参考) 別府市で「地獄蒸し」を提供する Otto e Sette Oita

- Otto e Sette Oita（オットエセツテ）は、別府市鉄輪地域に店を構えるイタリア料理店。
- 大分ならではの温泉資源として温泉や「地獄釜」を使用し、素材を活かした料理を提供。また、大分県内の食材や陶器など地元とのつながりを重要視したメニューを提供している。

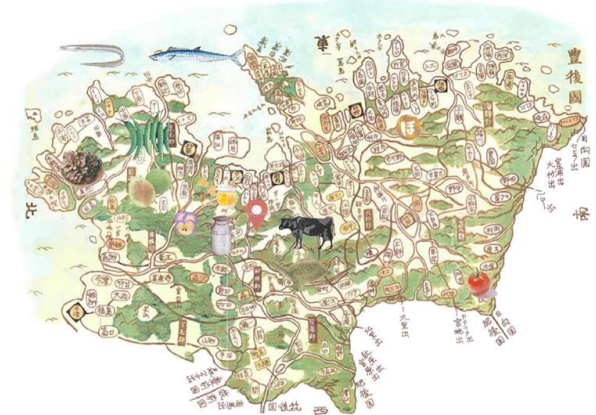
● これまでの取り組み経緯

- 福岡から別府に来て、食材に加えて温泉や地獄蒸しに触れ、それらを調理に活用するに至る。
- 大分の歴史なども学び、江戸時代に大分県には8藩7領あったことにちなみ、イタリア語で8と7を意味する「Otto e Sette」と名付ける。

● 取り組みの拡大

- 食材についてのみではなく、その土地や生産者のことまで含め、ストーリーとして紹介することで、理解が深まり、食事をより楽しむことができると考えている。
- スタッフ全員がその日の食材や当店ならではの調理法等を伝えられるように、勉強に取り組んでいる。
- 地元の生産者と交流し、その食材を使用することに加え、こういった食材が欲しいのかを料理人側から伝えることで、この地ならではの食材の多様性が広がっている。
- 食うボ等を通じて料理人と生産者の交流会等、生産者と料理人をつなげると同時に、他地域との交流も図っている。
- 生産者の販路拡大につながる取り組みも行っており、出荷先に困った場合には食うボのネットワークを利用し呼びかけることもある。
- 銀座にある坐来サロンでのPRをするなど、料理人自らが精力的に活動し、別府市や大分県の魅力発信に寄与している。

メニューには大分県の古地図に地名やその日の食材などが重ねて記されている



(出所) (株)日本経済研究所撮影

地獄蒸しの様子



(出所) (株)日本経済研究所撮影

(参考) 大分県による地域をあげた取り組み

- 大分県では、臼杵市のユネスコ食文化創造都市認定を契機として、大分サステナブル・ガストロノミー推進協議会を組織している。
- 協議会を通して県内の食文化を再評価し、大分県独自のサステナブル・ガストロノミー(※)を構築することを目指している。

● これまでの取り組み経緯

- 大分県では臼杵市のユネスコ創造都市ネットワークへの加盟を支援するとともに、食文化を活かした様々な取り組みに対して、3か年で最大3,000万円の補助金を活用し支援してきた。
- 臼杵市のユネスコ食文化創造都市認定を契機として、県内各地の食文化を再評価。大分県ならではの持続可能な食文化を構築し、多様な主体による取り組みを推進することを目的に「大分サステナブル・ガストロノミー推進協議会」を組織した。

● 取り組みの拡大

- 推進協議会を組織し、産学官連携を推進。年に数回会合を開催し、意見交換を実施している。
- 具体的な取り組みとして、料理人と生産者の交流会やポップアップストアの展開、シンポジウム、郷土料理講座を実施。収穫体験や箸づくり・本膳料理体験ができるモニターツアーも実施している。
- 大分朝日放送と協力し、英仏向けに海外PR用の動画を制作。YouTubeでの配信やディスカバーチャンネルや現地での放映を行った。また、インバウンド誘客を見据えて、HPの多言語化対応も実施している。
- 2024年度はJR福岡・大分デスティネーションキャンペーン(以下、DC)が開催されているが、開催にさきがけ、シェフやレストランの紹介等のために、冊子の作成や出版社や旅行会社を招いた料理体験会を実施。DC独自のエクスカースンコースのトライアルを実施した。実際に、DC期間中に関係するレストランで食事ができるツアーも造成された。

JRデスティネーションキャンペーン



(出所) 福岡・大分デスティネーションキャンペーンHP

食文化創造都市うすきシンポジウム パネルディスカッション



(出所) 大分サステナブル・ガストロノミーHP

※サステナブル・ガストロノミー：食材の産地、栽培方法、市場、それが食卓に届くまでの各段階で、サステナビリティ(持続可能性)を意識した食・食文化。

民間主導の取り組みを行政が後押し

取り組みが地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業（観光庁）に採択

取り組みの概要

- 比較的な温暖な気候を活かして明治初期から果樹の栽培を開始。
- 1984年から本格的にワイン用のぶどう生産を開始。年々生産量、栽培面積を拡大。それぞれ道内シェアの約5割と約3割を占めるようになっている。
- 2010年にドメヌ・タカヒコ（区の認定を受け、その後小規模ワイナリーの開業が続く。
- 近年注）がオープン。その後2011年にワイン特はワインを中心に、飲食・宿泊業や観光果樹園等に産業振興が波及している他、ワイナリーの中には、収穫期等人手が必要となる時期にボランティアを募る場合もあり、関係人口の拡大にも寄与しているものと考えられる。
- ワインに関する施策が充実しており、余市町産ワインの知名度向上もあり、新規就農希望者の転入も見られる。



（出所）（株）日本経済研究所作成

余市町の葡萄畑とワイン

（注）：ドメヌ・タカヒコは日本ワイナリーアワードにおいて2018年・2019年と2年連続で最高賞となる5つ星を受賞。また2020年2月よりコペンハーゲンにある世界的レストラン『noma(ノーマ)』のワインリストに掲載されるなど、世界的にも高い評価を受けている。余市町内の小規模ワイナリーにはドメヌ・タカヒコで研修を受けた造り手も多い。



（出所）余市町プレスリリース

本調査への示唆

民間企業で実績を有する、民間企業・行政間の橋渡し人材の登用

- ・ 日本人初のマスター・ソムリエや食とワインに強いライター・編集者等を「余市町地域おこし協力隊」に任命。ノウハウを持つ民間人を積極的に登用し、これら人材が行政と現場の橋渡しを担うことにより、実態に即し、実効性の高い政策の展開につながると考えられる。
- ・ 人材の登用以外にも、ワイングラスの世界的老舗リーデル・ジャパンやニトリホールディングス等、多様な民間企業と連携し、従来の行政組織の枠に捕らわれない施策展開が図られている。

リーデル・ジャパンとの連携締結



(出所) 余市町プレスリリース

市場（マーケット）動向を踏まえた産業振興施策の展開

- ・ 余市町では従来ワイン用ブドウとしてケルナーなど寒冷地向けの品種が栽培されてきた。しかし、海外で人気のワインは、シャルドネやピノ・ノワールなどフランス系の品種でつくられたものであったことから、これら品種への変更を行った生産者に従来以上の補助金を支給する施策を実施。
- ・ 同町のキャメルファームワイナリーで醸造された「ピノ・ノワール プライベートリザーブ 2018」が、ロンドンで開催された「インターナショナル ワイン チャレンジ 2020」にて、ゴールドメダルを受賞するなど成果を出している。

ピノ・ノワール プライベートリザーブ 2018



(出所) キャメルファームワイナリープレスリリース

ガストロノミーツーリズム事例（都道府県等）

- 料理人や生産者の参加・つながりがみられるもの、人材育成の観点から教育機関との連携がみられるもの、地域の活性化につながっているもの、の観点からガストロノミーツーリズムに関係した事例を収集。

地域	実施主体	開始時期	地域資源	取組概要
静岡県	静岡県スポーツ・文化 観光部 観光交流局 観光政策課	2022	農水産物	- 県内の各地にガストロノミーツーリズムを体感できるスポットがある。ガストロノミーツーリズム研究会では、ガストロノミーツーリズムについてさまざまな観点から講師を招き、静岡の魅力ある食と食文化について講演や意見交換を実施。 - 県内の観光施設や飲食店、イベント、体験メニューなどの情報を集めた県公式観光アプリTIPSがあり、プロフィール登録をすると、利用者の好みと現在地に応じて、お薦め観光関連施設のお知らせを受け取れる。
福井県	81plus株式会社	2021	若狭ぐじ・越前が れい・甘えび ・そば・さかほまれ 地酒	- 福井県の新たな代表5食材のブランディングプロジェクト「美食福井」を実施。 - 本事業を通じてデジタルマーケティングや、福井県的美食文化を体験できるリアルな場を提供し、多くの方に福井県の食材を実際に味わっていただく機会を提供。
香川県	公益社団法人 香川県観光協会	2023	うどん用小麦 ・地魚	- 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。 9/26にキックオフセミナーを開催し、「なぜ、今、香川がジオ・ガストロノミーツーリズムを目指すのか」について理解を深めた。 - 香川大学が中心となり、「せとうち讃岐ジオ・ガストロノミーツーリズム研究会」を立ち上げ。香川県観光協会と連携し、ジオと地域の食文化の関係を語るストーリーをもとにした料理メニュー開発・普及や観光ツアー造成などを通じて、香川県への観光誘客を図る取り組みを実施。12/22に、同研究会が開発した料理メニューを披露。
沖縄県	内閣府	2022	沖縄料理・泡盛	「沖縄Ryukyuガストロノミー」は、沖縄観光の収益力向上を図ることを目的に「新たな沖縄観光サービス創出支援事業」の一環として2022年に実施されたプロジェクト。観光施設において、「特別な場所、特別な時間、食と文化を味わう悠久の琉球」をテーマに沖縄の本格的な食文化を楽しんでもらえるプランの造成が行われた。 - 沖縄本島の5つのリゾートホテルで、ディナープランを開発。

（出所）各県公表資料等を基に作成

ガストロノミーツーリズム事例（市町村等）

地域	実施主体	開始時期	地域資源	取組概要
山形県 鶴岡市	鶴岡食文化創造都市 推進協議会	2011	在来作物	- イタリア食科学大学との戦略的包括協定締結による、新しい食文化産業の創造、鶴岡の世界的なブランド力の向上と地域の食文化の保存・伝承を目指す。 - 辻調理師専門学校との包括連携協定締結による、鶴岡市をフィールドとした学生の研修プログラムの実施。
山形県 鶴岡市	DEGAM鶴岡 ツーリズムビューロー	2023	出羽三山の 精進料理	「鶴岡ガストロノミーツーリズムサミット」を開催。食文化や観光に関わる関係者や生産者、料理人ら約90人が参加。
千葉県 いすみ市	いすみ市	2015	イセエビ	「美食の街づくり」による地方創生「美食の街いすみサンセバスチャン化計画」を進める。 - 都市部の一流料理人といすみ市の生産者・料理人等を結び付け、食材や調理技術の共有により、地域全体の食材レベル・調理レベルの向上、地域所得の向上から雇用の促進までを図る。
長野県 白馬村	一般社団法人 HAKUBA VALLEY TOURISM	2019	ジビエ	- エリア内の農家、料理人、事業者、醸造家等とガストロノミーツーリズム小委員会を定期的に開催。 『おいしい・たのしいHakuba Valley』をビジョンに掲げ、地域内の作り手達の輪を広げるためのマッチングイベント、焚火会、秋の収穫祭などのイベントを随時開催。
兵庫県 神戸市	一般財団法人 神戸観光局	2023	地元の食材を活 かした料理・ 灘の日本酒、ワ イン	- 神戸の食文化や食材を丸ごと味わえる「KOBE FOOD CULTURE FEST.」（コウベフードカルチャーフェス）を市内で展開。 - プロジェクトの一つとして「つながるレストラン」を開催。神戸の特別な「食」のシーンをダイレクトに味わえる屋外で行われるレストランとして、里山編・里海編・街編の3つを、宿泊プランとして販売。
徳島県 三好市	三好市	2021	ジビエ 原木しいたけ	三好市の新たな食の魅力創出を目指す「三好市ガストロノミープロジェクト」として、市内飲食店を中心に構成される「まちなか」グループと、大歩危・祖谷エリアの宿で構成される「大歩危・祖谷いってみる会」グループでメニューを試作。「大歩危・祖谷いってみる会」グループでは、伝統の食材「ジビエ」を使ったメニューを試作。

（出所）各市町村公表資料等を基に作成

ガストロノミーツーリズム事例（市町村等）

地域	実施主体	開始時期	地域資源	取組概要
大分県 臼杵市	臼杵市食文化創造都市推進協議会	2021	ほんまもん農産物	ユネスコ食文化創造都市への加盟により、食楽アンバサダー養成講座など、市民の参画意識も高まっている。ファムトリップやモニターツアー、旅行会社と連携したツアー誘致の取り組みにより少しずつ増加傾向にある。
大分県 別府市	一般社団法人 ONSEN ガストロノミー ツーリズム推進機構	2016	温泉 ガストロノミー	2016年に、世界初となる「ONSEN・ガストロノミーウォーキング」を別府市海岸沿いで実施。約300名（定員300人）の参加者が別府の自然・名産・温泉を満喫した。 2017年～2018年（240名が参加）にも継続して実施した。
岐阜県 高山市	一般社団法人 ONSEN ガストロノミー ツーリズム推進機構	2019	温泉 ガストロノミー	「ONSEN・ガストロノミーウォーキング」を開催。中津川市蛭川地区にて、「ひるかわひとつばたご祭り」に合わせ行われたウォーキングイベントには、県内外から330人が参加。また、高山市奥飛騨温泉郷の平湯温泉では県内外から300名が参加。 「ONSEN・ガストロノミーウォーキング」の普及のため、県内市町村職員や観光関係者向けの研修会を開催。推進機構による概要説明のほか、蛭川、平湯の各ウォーキングイベントについて、総括や改善点等を講演。 - 市町村や民間団体がウォーキングイベントを開催するにあたっての各種経費を補助する「岐阜県ONSEN・ガストロノミーウォーキング推進事業費補助金」を実施。

（出所）各市町村公表資料等を基に作成

著作権 (C) Development Bank of Japan Inc. 2024
当資料は、株式会社日本政策投資銀行 (DBJ) により作成されたものです。

本資料は情報提供のみを目的として作成されたものであり、取引などを勧誘するものではありません。本資料は当行が信頼に足ると判断した情報に基づいて作成されていますが、当行はその正確性・確実性を保証するものではありません。本資料のご利用に際しましては、ご自身のご判断でなされますようお願いいたします。

本資料は著作物であり、著作権法に基づき保護されています。本資料の全文または一部を転載・複製する際は、著作権者の許諾が必要ですので、当行までご連絡ください。著作権法の定めに従い引用・転載・複製する際には、必ず『出所：日本政策投資銀行』と明記してください。

(お問い合わせ先)

株式会社日本政策投資銀行 富山事務所 (電話：076-442-4711)

株式会社日本経済研究所 地域振興部 (電話：03-6214-4620)