

拡 平成29年度「おいしが うれしが」食のおもてなしプロジェクト実践支援事業

目的 平成30年に実施予定の大型観光キャンペーンに向けて、県下の生産者(組織・団体)等と宿泊施設等が連携して観光客へ県産食材の魅力を伝える「食のおもてなし」企画を、テーマと時期を決めて県全域で一斉に実施、一体的に発信するための一連の事業を実施することにより、宿泊施設等における観光客への県産食材の魅力発信を強化する。

課題

■観光客の本県に対する食の満足度ランキングが低迷している。(全国40位/2015年民間調査)

- ①県産食材を使用している宿泊施設は多くあるが、個々の取組にとどまっており、発信が限定的である。
- ②観光客に県産食材の背景にある産地の魅力やストーリー、生産者のこだわりなどが伝わっていない。

課題解決に向けて

- ①宿泊施設等と生産者が連携し、県産食材の魅力を全国から訪れる観光客に一体的に広く発信する機会をつくる。
- ②料理人等に生産現場への理解を深めていただくことにより、料理人等から観光客への県産食材の発信力を高める。(生産現場見学、食材紹介ツールなど)
- ③新たな食農体験企画の育成を図ることにより、観光客に県産食材への愛着をもってもらう機会を増やす。

【食のブランド】料理人の食材理解促進
一体的な発信企画

【観光交流局】大型観光CP等による誘客の増加

観光客への
県産食材の発信強化

生産意欲の
向上
生産振興へ

①「おいしが うれしが」
食のおもてなしセミナー
の開催

- 食のおもてなしフォーラム開催
(取組をひろげる)
- 「おいしが うれしが」食のおもてなしセミナーの開催
(2回)
- ・県産食材の生産現場見学や現場での調理などを通じ意見交換等を実施。



②食のおもてなし企画立
案と実施

- おもてなしメニュー企画の立案・実施
コネクター設置による会議の開催等
- 企画の広報
チラシ作成
企画発表会



③食農おもてなし体験
企画支援 (補助)

- 観光客に県産食材の魅力を体験を通じて伝え、おもてなしができる食農体験企画に補助



④おもてなしのための
滋養の食材紹介ツール
作成

★料理人や従業員向け冊子を作成
県産食材の産地、旬、歴史、価値、地域の伝統的な調理方法等とその調理方法の意味などをビジュアルで解説
⇒料理人等の観光客への県産食材発信力をより強化



機会活用

「水の文化ぐるっと博(H29)」
「大型観光キャンペーン(H30)」

県産食材の魅力でおもてなし!