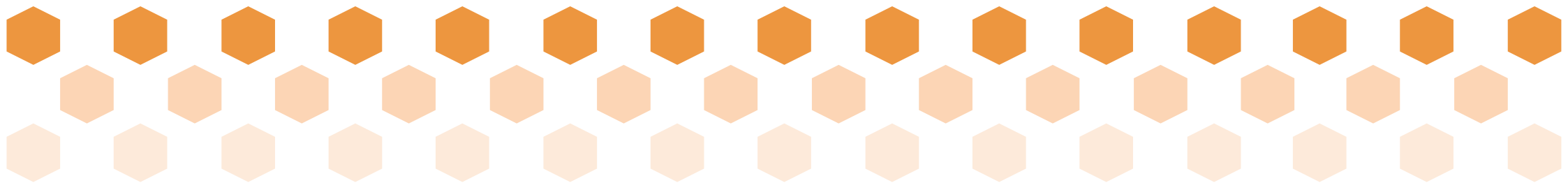


# 映像コンテンツを活用した 日本食・食文化の魅力発信



平成31年 1月

農林水産省  
食料産業局

# 1. 日本食・食文化によるインバウンド誘致：SAVOR JAPAN

- 増大するインバウンドを、日本食・食文化の「本場」である農山漁村に呼び込み、訪日外国人の更なる増加と農林水産物・食品の輸出増大につなげるといった好循環を構築していくことが重要。
- 特に、農泊（農山漁村滞在型旅行）を推進している地域であって、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で、訪日外国人旅行者を誘客する重点地域を農林水産大臣が認定し、SAVOR JAPANというブランドとして官民連携して農山漁村の魅力を海外に一体的に発信する制度を平成28年度に創設。
- 美味しい日本食が食べられるのは勿論、地域の食文化にも触れることができる旅先として、訪日外国人旅行者の誘客を強化中。

## 知ってもらう、来ってもらう

①日本食・食文化の魅力発信



## 食べてもらう、泊まってもらう

②日本食・食文化の「本場」である農山漁村での訪日旅行客の受入体制の強化

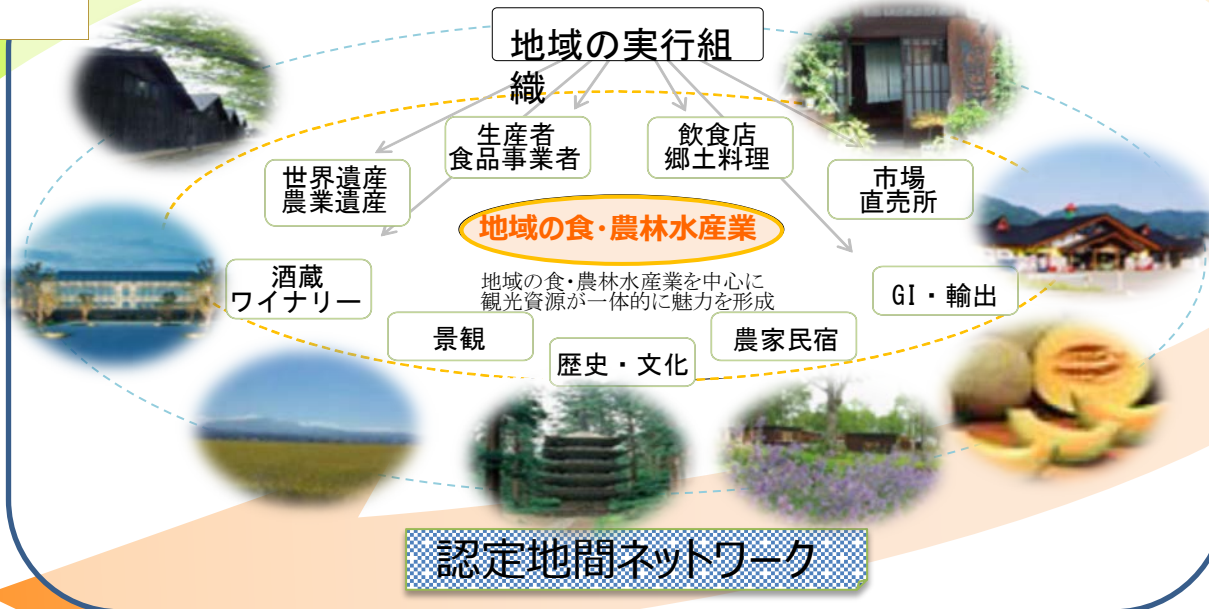


食のおもてなし（食べる）



農泊の推進（泊まる）

地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある気候、風土、景観、歴史などの観光資源を活用



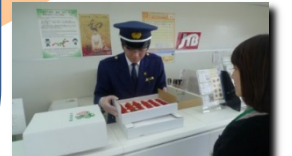
④訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要の創出（好循環の更なる拡大）

## 買ってもらう

③訪日外国人への農林水産物の販売促進

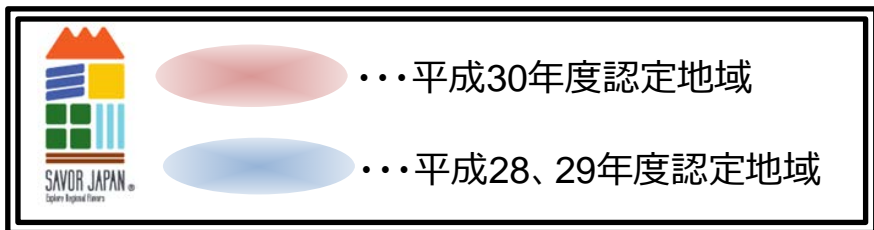


直売施設における販売促進



検疫の円滑化・体制強化

# 2. 「SAVOR JAPAN」認定地域一覽



SAVOR JAPAN  
Savor Regional Products

● …平成30年度認定地域  
● …平成28、29年度認定地域



### 3. 平成30年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
秩父地域 (埼玉県)	一社) 秩父地域おもてなし観光公社	ずりあげうどん 川魚料理 	秩父山溪の豊富な湧き水と盆地特有の気候を活かしたうどんやそば、川魚料理が発達。近年は、酒蔵、醸造所、ワイナリー、地ビールなど酒造りが盛んで、川下りや温泉など水資源を活用したインバウンドを推進。
白馬村 (長野県)	白馬 食と農の景勝地推進協議会	そば料理 	日本北アルプスに囲まれた高冷地では、そばの栽培が行われ、そばがきやそば切り等の郷土食が発展。夏季の山岳アクティビティとそばの食文化を活かした白馬ガレットなど地域の食の提供で通年型リゾートを推進。
森の京都地域 (京都府)	一社) 森の京都地域振興社	かしのすき焼き 鮎と山菜料理 	平安時代より京の都の食料供給地として京野菜や丹波栗、黒大豆、大納言小豆、松茸などを生産。日本の原風景が残り、かやぶきの里、酒蔵、温泉などを周遊しながら、地域の食と里山の暮らし体験を提供。
京都山城地域 (京都府)	一社) 京都山城地域振興社	宇治茶 古老柿 	宇治茶栽培の中心地であり、煎茶製法の発祥の地。茶園景観、茶摘み、製茶体験、お茶や京野菜を使用した料理など宇治茶の全てを体験できる機会を宿泊施設やカフェ、道の駅において提供。
湯浅町 (和歌山県)	一社) 湯浅観光まちづくり推進機構	醤油 海鮮料理 	醤油発祥の地であり、醤油醸造や海運で栄えた伝統的な街並みの中で、和食に欠かせない醤油の歴史や製造方法などを学び、湯浅湾で水揚げされた豊かな海の幸などを堪能できる体験を提供。
尾道市 (広島県)	株式会社seed	法楽焼き 浜子鍋 	北前船により運ばれた日本各地の食材と地域の豊富な海産物、柑橘等により豊かな食文化が発達。歴史のある街並としまなみ海道の景観を活かし、まち歩きやサイクリング等と併せた食の体験を提供。

## 4. 平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要①

地域	実行組織	地域の食	内容
大館地域 (秋田県)	(一社) 秋田 犬ツーリズム	きりたんぽ 	地域の伝統食「きりたんぽ」と「秋田犬」、「マタギ」の歴史的関係に焦点を当て、「きりたんぽ」の誕生ストーリーを農家とのふれあいにより体感することが出来る。
会津若松市 (福島県)	会津若松市 食と農の景勝地 推進協議会	伝統ごっつお 会津清酒 	会津の伝統料理・会津清酒と、それに関連した武家文化の歴史的魅力を、訪日外国人の趣向に合わせた複数の周遊ルートでの「食・酒」の提供等により体験。
浜松・浜名湖地 域 (静岡県)	浜松・浜名湖地 域 食×農プロ ジェクト推進協 議会	うなぎ 海の幸 	国内有数の汽水湖である浜名湖はウナギの養殖発祥の地。ウナギやドーマン蟹等多彩な水産物をはじめとした多種多様な食材を味わうことができ、鮮度を活かした食の提供による観光地域づくりを推進。
十日町市 (新潟県)	十日町市食と農 の景勝地推進 委員会	へぎそば 雪見御膳 	「豪雪地の暮らし」をテーマとし、「へぎそば」と「雪国の伝統食」、伝統産業である「きもの」との結び付きをストーリー化し、雪深い山間地に点在する農家民宿を中心とした周遊ルートで体感。
小松市 (石川県)	一般社団法人 こまつ観光物産 ネットワーク	茶懐石 報恩講料理 	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きており、市内各所に存在する食と芸術・文化を体験できる施設で歴史的ストーリーを体感することが出来る。

## 4. 平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要②

地域	実行組織	地域の食	内容
小浜市 (福井県)	O B A M A 食と 農の景勝地実行 委員会	へしこ、なれずし 等 	古代より豊富な海産物で朝廷の食文化を支えた「御食国（みけつくに）」としての歴史があり、現在でも600を超える食と関わりが深い行事が行われている。これら民俗行事と多彩な体験プログラムを組み合わせ、来訪客のニーズに合わせた複数の行程を提供することが可能。
京都北部地域 (京都府)	一般社団法人 京都府北部地 域連携都市圏 振興社	丹後ばら寿司 等 	食をつかさどる豊受大神のふるさとしての歴史を持ち、食の源流にまつわる多くの神話や伝説が伝承されている。海・山・里に育まれた良質な食材を活用した多様な食文化を「もう一つの京都」として推奨。
紀の川市 (和歌山県)	紀の川グリーン ツーリズム推進協 議会	フルーツ料理 茶粥 	「紀の川」の恵みにより形成された果樹産地により、「あらかわの桃」をはじめ年間を通じて旬の果物を提供できる。江戸時代より伝わる「茶粥」を郷土食として伝承しつつ、果物を使った料理を発展させ、「フルーツのまち」づくりを推進。
さぬき地域 (香川県)	さぬきの農泊 食 文化海外発信 地域推進協議 会	さぬきうどん 	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。
高千穂郷・椎葉 山地域 (宮崎県)	フォレストピア高 千穂郷ツーリズム 協会	神楽料理 焼畑料理 	地域で伝承される神楽で振るまわれる伝統料理等、山間地の暮らしで育まれた豊かな食文化を継承。G I A H S 認定地域であり、郷土食と森林セラピー、暮らし・文化体験などをプログラム化した「ジアスツーリズム」を推進。

## 5. 平成28年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
十勝地域 (北海道)	食と農の景勝地・十勝協議会	チーズ、十勝牛、十勝ワイン 等 	圧倒的な食料自給率1,200%を誇る十勝。多様な農畜産業や食材を中心に、美しい自然景観を活用した農業体験プログラム、畑ガイド等が充実。広い十勝を楽しむための移動手段も、ICTを活用したバス・タクシーの見える化により強化。
一関市・平泉町 (岩手県)	一関もち食推進会議	もち料理 	武家社会の儀礼から生まれた「もち本膳」に加え、旬の農産物を活かした多彩なもちの具が創作され、その食べ方のバリエーションは約300種。生活や生業に関連した「もち食文化」による地域ブランディングを実施。
鶴岡市 (山形県)	鶴岡食文化創造都市推進協議会	精進料理 	50種類以上の生きた文化財「在来作物」や、出羽三山に伝わる精進料理と精神文化を体感し、宿坊、農家・漁家民宿、温泉等で外国人旅行者が長期滞在できる周遊ルートを提供。
下呂市馬瀬地域 (岐阜県)	馬瀬地方自然公園づくり委員会	鮎の塩焼き 朴葉寿司 等 	集落の野外を博物館に見立て、「馬瀬里山ミュージアム」として農業体験や観光やナ、蛍のビオトープなど農村観光の場として活用。自然生態系の維持に地域を挙げて取り組み、「日本の本物の農村・田舎体験」をPR。
にし阿波地域 (徳島県)	一般社団法人 そらの郷	そば米雑炊 ひらら焼き 等 	独特の高傾斜地集落での「傾斜地農耕システム」と、在来の穀物、そば、芋等を中心とした伝統的な食文化が息づく。古民家を高級感ある宿泊施設として整備することで、交流できる滞在型地域としてインバウンドを呼び込む。

## 6. 日本食・食文化の紹介映像の制作・発信 ①

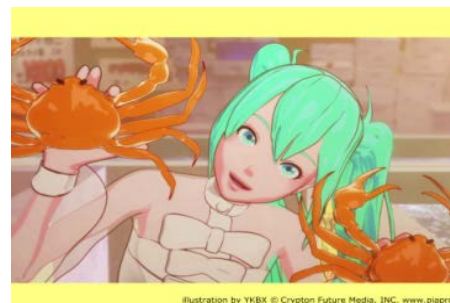
- 以下に特記しない限り、関連動画は農林水産省YouTubeサイトmaffchannelにおいて発信。

### 【初音ミク】“OISHII” TRIP 【3分9秒】

初音ミクが「歌って」、「踊って」、日本各地の“OISHII”食の魅力を紹介。

(日本語、字幕は英語訳版とローマ字版)

著作権：2022年3月31日まで



### 農林水産物・食品のプロモーション動画 “SEEKING PERFECTION” 【各60秒】

世界トップクラスの西洋人シェフが、世界的人気の和牛、水産物、お米、パックごはん、日本茶、日本酒の魅力を紹介。(英語)

著作権：2022年2月28日まで



お米篇



日本酒篇



水産物篇



和牛篇



パックごはん篇



日本茶篇



## 6. 日本食・食文化の紹介映像の制作・発信 ②

### Sushi and Beyond「英国一家、日本を食べる」(マイケル・ブース著) 農林水産省特別版

【各8分】

日本の「温かいおもてなし」と「熱い寿司職人の魂」に、マイケルは五感で感銘を受ける。(英語、日本語字幕)

著作権：2022年3月31日まで



日本の食文化が詰まったデパ地下で、日本人の親切を通して、季節を愛でることを知る。(英語、日本語字幕)

著作権：2022年3月31日まで



### 【EURO NEWS】Taste 【通常版各4分・特別版13分】(動画提供不可)

※赤字は本日上映

- 帝国ホテル東京のフレンチレストラン「レ セゾン」シェフであるティエリー・ヴォワザン氏(在仏時代に三ツ星を10年獲得)が、日本産食材の生産地を取材し、フレンチレシピを紹介。わさび、ほたて、ビーガン食品(豆乳クリーム)の取材、紹介の他、総集編ではしいたけを使ったレシピも紹介。
- EURO NEWS社による放送のほか、同社のウェブサイトで発信中。  
(英語、フランス語、スペイン語、ドイツ語、イタリア語、ポルトガル語、ギリシャ語、ハンガリー語、ロシア語、トルコ語、アラビア語、ペルシャ語)

#### わさび篇



#### ほたて篇

長野県安曇野市のわさび農家と加工工場をシェフ自らが取材。わさびを活用したフレンチのレシピを紹介。

放送期間：2018年10月5日  
～10月15日



北海道のほたて養殖場をシェフ自らが取材。ほたてを活用したフレンチのレシピを紹介。

放送期間：2018年10月12日  
～10月18日

#### ビーガン食品(豆乳クリーム)篇



日本の最新技術で製造された豆乳クリームを扱うレストランを取材。シェフによる豆乳クリームを活用したフレンチのレシピを紹介。

放送期間：2018年10月19日  
～10月25日

#### 特別版(上記3篇の総集+しいたけ)



これまで放送された3篇の総集編を放送したほか、生しいたけと干しいたけを活用したフレンチのレシピを紹介。

放送期間：2018年11月3日  
～11月4日

## 6. 日本食・食文化の紹介映像の制作・発信 ③

### 日本産食材サポーター店PR動画（北米・欧州版、アジア版）

【各30秒】

※赤字は本日上映

日本産食材サポーター店の認知拡大を目的とした、多様なメディア媒体（WEB、映画館、交通広告、競技場サイネージ）にて発信した動画。

北米・欧州版：英語、フランス語、ドイツ語、スペイン語

アジア版：広東語、英語、上海語、台湾語、タイ語、ベトナム語

著作権：2024年3月31日まで



北米・欧州版(30秒)



アジア版(30秒)

### 【VR】“WASYOKU DIVE”

最新のVR技術を活用した先進的な手法で、「時空を超えた自分だけの料亭・料理講習会」を実現。

- ◎ **【VR】 WASHOKU DIVE (DSJ 2018 Booth Award 準グランプリ受賞)**  
空間没入型仮想現実（VR）体験。4Kプロジェクター×4面又は2面の臨場感とタッチパネルによる空間演出で、日本料亭のフルコースを疑似体験。（日本語、英語、フランス語）
- ◎ **【VR】 WASHOKU DIVE VR RYOTEI EXPERIENCE**  
ヘッドマウントディスプレイ（HMD）による仮想現実（VR）体験。日本料理のフルコースを疑似体験。（英語、フランス語、他字幕有）
- ◎ **【VR】 WASHOKU DIVE Professional Technique :VR multi view (ルミエールジャパンアワード VR部門 特別賞受賞)**  
ヘッドマウントディスプレイ（HMD）による仮想現実（VR）体験。日本食料理人の調理技能を疑似体験。海外在住の料理人の技術向上への活用を期待。（英語、フランス語、他字幕有）
- ◎ **【ゲーム】お弁当は宇宙だ！お弁当つめつめ**  
ヘッドマウントディスプレイ（HMD）による仮想現実（VR）体験ゲーム。好きな食材を選んでお弁当作りを疑似体験。（日本語、英語）

著作権：2023年12月14日まで（maffchannel掲載準備中）

