

食かけるプロジェクト：日本の食文化発信と輸出拡大の一体的な取組

資料 2

- 訪日外国人が食と芸術、歴史等を掛け合わせた体験をし、日本の食への関心を高めるとともに、帰国後も日本の食を再体験できる環境の整備に取り組む。
- 特に、「帰国後の再体験」において、食器、映像等の関係省庁のコンテンツとの連携により相乗効果を得るとともに、在外公館、ジャパンハウス及びJETROとの連携により、食文化の発信をモノの輸出拡大に繋げる取組を今後強化していく。また、プロジェクトの成果を定量的に評価しながら取り組む。





食かけるプロジェクト

EAT! MEET! JAPAN

【事例】



〈信州の食×雪国体験〉
「レストランかまくら村」(長野県)

地元の人が作り上げるかまくらの中で伝統野菜や地元のきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。

〈食×日本ワイン〉
「地元葡萄100%のワイン醸造」(宮崎県)

葡萄栽培からワイン醸造までを生産者や醸造家から学び、太平洋を見渡すワイナリーで地元食材の創作料理とのペアリングを楽しむ体験。

食かける大賞

信州の食×雪国体験！
「レストランかまくら村」（長野県）

地元の人が作るかまくらの中で伝統野菜や地元のきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。



食かける賞

食×料理のTSUKIJI
COOKING（東京都）

築地場外市場ツアーで最高品質の食材を選び、お寿司や家庭料理などの料理を作る体験。



茶食×茶畑観光
（ティーツーリズム）（京都府）

美しい茶畑や茶工場を訪れ、9種類の日本茶のテイスティングを通じ、お茶の製法、お茶文化を学ぶ体験。



食×本場のきりたんぼづくり
ほっこり農泊（秋田県）

農家民宿で農家のお母さんときりたんぼ鍋を作ったり、農作業を手伝ったり、温もり溢れる時間を提供。



ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）

食×アウトドア（北海道）



「食×精神文化」山伏が
伝えた精進料理（山形県）



地酒海中貯蔵と貯蔵酒
引き上げの旅（宮城県）



食×キノコハンティング×
クッキングクラス（新潟県）



金沢の台所「おみちよ」で
食文化体験（石川県）



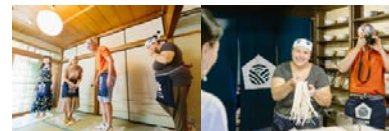
食事×デザート×体験
抹茶組合せプラン（愛知県）



農家民宿で食旅
「松阪牛すきやき体験」（愛知県）



讃岐うどん×古民家×ローカル旅！
UDON HOUSE（香川県）



世界も注目地元葡萄100%
のワイン醸造（宮崎県）



鰹節生産地にて五感で味わう
「おだし」体験（鹿児島県）



EAT! MEET! JAPAN