



ガストロノミーツーリズムフォーラム立ち上げ会

令和5年10月25日



ガストロノミーツーリズムとは？

その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム

<最近のガストロノミーツーリズムのトレンド>

ガストロノミーの意味

美食学、美食術 → **より良き食べ方の探求**

ガストロノミーの潮流

都市部 → **地方**

食 材

高級食材 → **そこにしかない食材**

体 験 要 素

・**現地を訪れ、見聞を広げる**

見学する、当事者と会い話を聞く、交流する

・**体験する**

食べる、現場体験（採る、触れる、仕込む）をする

・**関係構築**

継続的な関係構築（SNS、メール登録）



旬が織りなす、美味を巡る旅を。

美味ららら

静岡ガストロノミーツーリズム

日本一の高さを誇る富士の山、日本一の深さを抱く駿河の海、
南アルプスから流れてくる清らかな水。

そして、雄大な自然がもたらす日本一多彩な食材たち。

ふじのくにの人々は、東西の都をつなぐ東海道を行き交う旅人に、
大地の恵みと人々の想いが織りなす

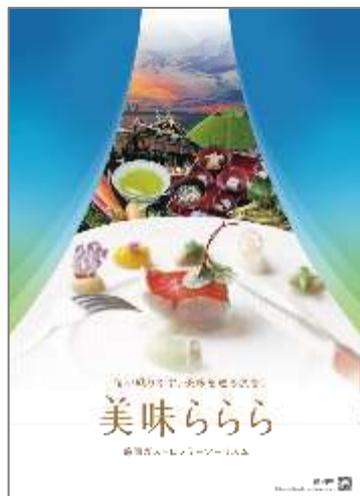
旬のご馳走をふるまい、豊かな食文化を築いてきました。

海のもの、山のもの、その全てに感謝し、
古から未来へ静岡の食の豊かさを繋げています。

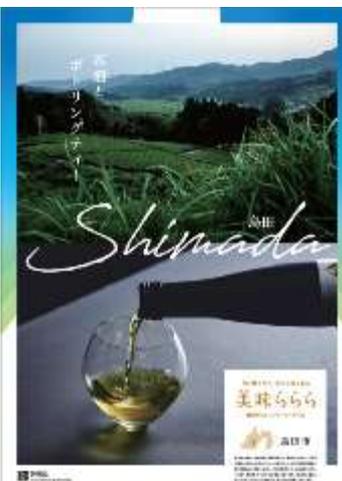
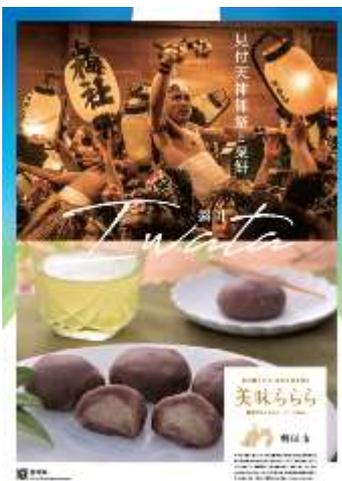
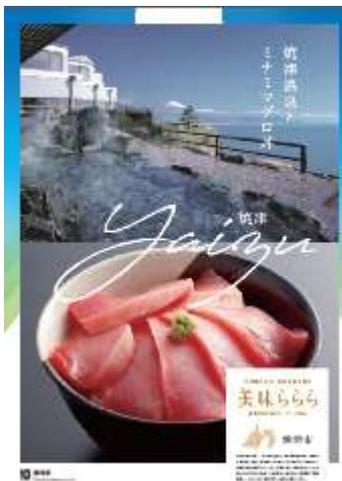
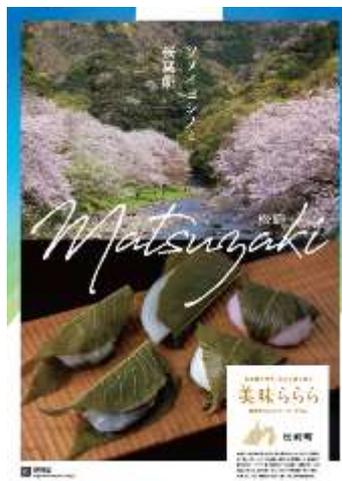
いつ訪れてもこの地に溢れる 旬の美味を巡りながら、
美味しさの背景にある物語を 紐解き味わい尽くす旅を、
雄大な自然と共に楽しみください。



＜35市町と連携し、統一デザインポスターを作成＞



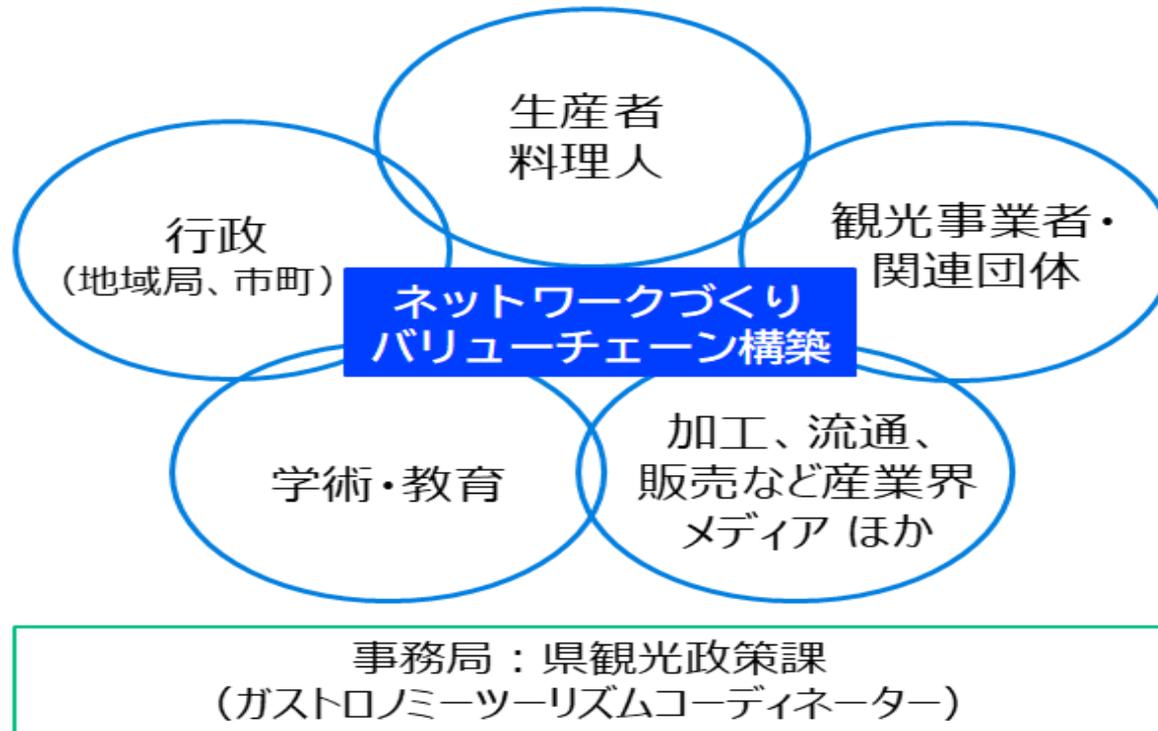
旬が織りなす、美味を巡る旅を。
美味ららら
静岡ガストロノミーツーリズム



ガストロノミーツーリズムフォーラムとは？

ガストロノミーツーリズムフォーラムは、料理人、生産者、食や観光の関連事業者をはじめとした関係者による無料の会員制ネットワーク組織です。

体制



＜目的＞その土地の気候風土が生んだ食材や、習慣、伝統、歴史などに育まれた食を楽しみ、地域の食文化に触れることができる旅行商品の造成など、地域ならではの食文化を活かした観光サービスを創出すること

フォーラムの目的と目指す姿（イメージ）

その地域ならではの食や食文化、観光資源等を磨き上げ、結び付けて、各地域の特色
ある質の高い食体験ができる場所を多数つくります。



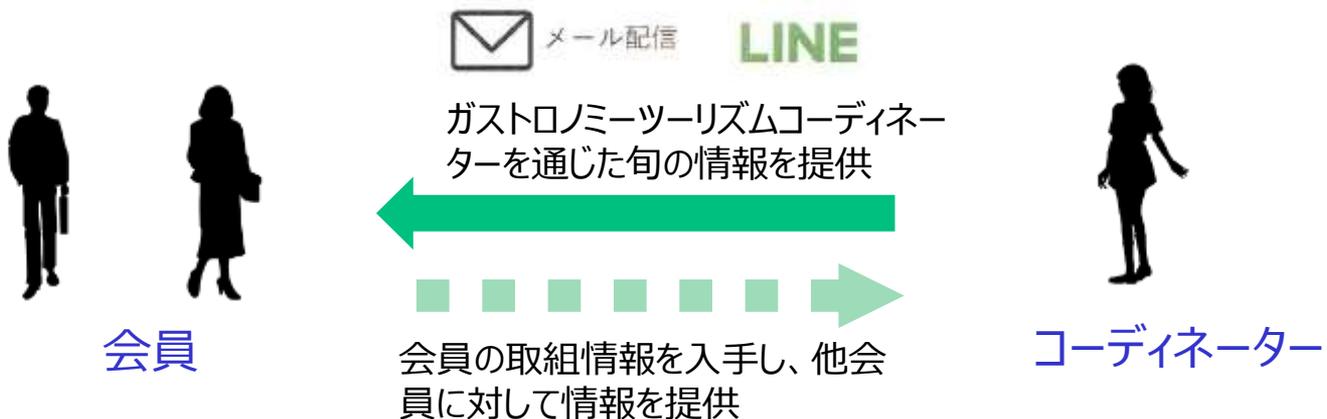
フォーラムの主な活動内容（特典）

会員へガストロノミーツーリズムの各種情報の提供やワークショップの開催等を行います。

項目	内容
情報提供	<ul style="list-style-type: none">・食、食文化やガストロノミーツーリズムに関する最新情報、イベント、会員の取組などの情報を提供・県の委託事業や関係補助金等各種支援制度の情報を提供
事業支援	<ul style="list-style-type: none">・コーディネーターによる相談窓口の設置・旅行商品造成ワークショップの開催・料理人、生産者、関係事業者等のマッチング・事例共有や会員同士が交流できる場のセッティング

活動内容【情報提供】

県内のガストロミーツーリズム関連の取組情報のほか、市町のニュースクリップや世界的な観光トピックス、インバウンド情報などをメールマガジンやLINE等で配信します。
また、会員の取組情報も配信していく予定です。



<配信情報例>

静岡県のガストロミーツーリズム取組情報

- 研究会案内
- 各種WSの案内や
- レポート
- メディアの露出事前
- 情報



市町・他県等の「ガストロミーツーリズム/食や食文化」トピックス共有



会員メンバーのトピックス

- イベント開催などの案内
- ガストロミーにつながる新商品やプランのリリース



活動内容【旅行商品造成ワークショップ】

「美味ららら」を本県のガストロノミーツーリズム推進ブランドとして、地域の特色や資源等を活かしたストーリーを掛け合わせた旅行商品の造成を目指し、ワークショップを開催します。

旬が織りなす、美味を巡る旅を。

美味ららら

静岡ガストロノミーツーリズム

浜名湖
水の食彩



遠州
歴史と信仰の食彩



駿河
東海道の歴史と食彩



伊豆
海と地の食彩



各地域

各地域

各地域

各地域

各地域

ワークショップへの参画

(会員)



コーディネーター

令和5年度は、2名のエリアコーディネーターを設置し、各種支援を行います。

エリアコーディネーター

永松典子

(株)静岡編集舎・(株)FIEJA 代表取締役



静岡の魅力を世界に発信すべく2016年に(株)静岡編集舎を設立し、インバウンド事業FIEJA (Find Experiences in Japanの造語)をスタート。2021年にFIEJAを法人化し、ランドオペレーター業務も始めました。編集という切口中で、静岡の食、自然、歴史、文化などを、その背景にあるストーリーと共に伝え、実際にツーリズムとして造成～販売までを担い、静岡に継続的な経済効果をもたらすことを目指しています。

岩澤敏幸

ふじのくにの旬を食べ尽くす会 主宰



静岡県庁職員として勤めた35年間の中で培った、農林水産業者をはじめとする、産学民官+フードを網羅した人材ネットワークを有する事は、多岐にわたる静岡ガストロノミーツーリズム推進における大きな武器であると確信しています。私ができるのは皆さんを繋ぐ事だけですが、静岡ガストロノミーの「ハブ」として事業に取り組んでいきます。

ワークショップ開発 コーディネーター



(株)博報堂
石川未来子



FoodniaJapan(株)
松田龍太郎

※ブランド管理・支援ワークショップ開発のため、
2名のコーディネーターも設置

フォーラムの活動で創出された旅行商品や観光コンテンツは、「美味ららら」の公式HPで情報発信していきます。

旬が織りなす、美味を巡る旅を。

美味ららら

静岡ガストロノミーツーリズム

日本一豊かな食を生み出す静岡の自然、食文化を育む人々の思いを紐解く旅。

A journey to unravel the nature of Shizuoka, which produces the richest food in Japan, and the people who nurture its food culture.

旅行商品



浜名産

水の食彩を巡る旅。

浜名湖の底層は約1万年前の水成層。湖水和水が溢れ合う汽水湖から、その豊富な水辺は、刻みこまれるどうもん餅をはじめ多種多様な水産物に恵まれ、うなぎや牡蠣などの養殖にも秀でている。浜名湖の成り立ちから紐解く美食の魅力を伝える。



伊豆半島

海と地の食彩を巡る旅。

日本一美しい富士山、日本一美しい駿河湾の自然が織りなす壮大な景色と食を巡る。46箇年前に生まれ、自然の恵みに触れ、伊豆半島の絶景の成り立ちと豊かな食のつながりを紐解きながら、伊豆でしか味わえない海の恵み、海の恵みに感謝する。



諏訪三山

歴史と信仰の食彩を巡る旅。

1000年の歴史を持つ諏訪の3つの寺には、多くの武將たちの歴史、信仰、そして人々の暮らしが深く結びついている。先人たちが築いてきた歴史に思いを馳せながら、静寂の中で心静かに自己を見つめ、日本六采の食の大切さや生命に感謝する。



駿河

東海道の歴史と食彩を巡る旅。

徳川家康が葛原の地に置んだこの駿河の国には、全国から集められた職人たちの伝統工文化が今も息づく。東海道を歩き交っつ々の交流が生まれる地で、様々な食文化も交差し、発展してきた。六に思いを馳けながら駿河の夜を堪能する。

観光 コンテンツ +ストーリー



ガストロノミーツーリズムフォーラムは、**ガストロノミーツーリズムに関心を持つ方であれば、**

法人・個人を問わず、誰でも御参加いただきます。〈参加費無料〉

入会を希望する方は、【公式】静岡県ガストロノミーツーリズム「美味ららら」のホームページを御覧ください。

※フォーラム会員規約を御確認いただき、お申し込み下さい。

〈フォーラムについての問合せ〉

静岡県スポーツ・文化観光部観光交流局観光政策課

TEL : 054-221-3617

E-mail : kankou2@pref.shizuoka.lg.jp

公式HP : <https://shizuoka-gastronomy.jp/>

