



～ 2023 年度第 2 回食を通じた地域のプロモーション・交流事業～ 三重の食文化をアジアへ

(一財)自治体国際化協会交流支援部経済交流課 主事 山田 美穂 (群馬県嬭恋村派遣)

クレアでは、「食を通じた地域のプロモーション・交流事業」を実施し、食を中心とした日本の地域の知られざる魅力を海外にアピールし、地方自治体の海外販路開拓やインバウンド観光のさらなる促進を目指しています。

事業の概要

本事業は、日本およびアジア各国に料理教室を展開する ABC Cooking Studio Worldwide Limited と連携して実施する、地域の「食」と「文化」を体験できるツアー形式のプロモーション事業です。具体的には、中国、韓国および東南アジア各国の ABC 社料理教室に通う生徒などを招へいし、各自自治体が企画したツアー行程を巡ります。来日するツアー参加者は、日本の食や文化などへの関心が高く、トレンドや情報に敏感で消費意欲の旺盛な方々です。ツアーの様子を各参加者の SNS による発信やプロモーション動画の作成・デジタルサイネージでの放映などを通して広く PR します。

三重県中勢地域でのツアー

2023 年度第 2 回目のツアーでは、香港からインフルエンサーを 3 名招へいし、三重県松阪市、多気郡多気町、明和町、大台町を 3 泊 4 日で巡りながら、現地ならではの食文化やアクティビティを体験いただきました。

ツアー初日は、「豪商のまち松阪観光交流センター」への訪問からスタートしました。ここでは、松阪市の伝統や歴史がどのように地域の発展につながっていったのか、映像を通して学ぶ機会となりました。その後、各参加者は松阪木綿の着物を身にまとい、松坂城跡や御城番屋敷を散策し、実際に松阪木綿の手織り体験も楽しみました。この体験は、参加者が実際に糸を操りながら伝統的な技術を学び、オリジナルの敷物を作るというのですが、参加者にとっては初めての体験だったため、最初は織機を操作するにも苦戦している様子でした。しかし、講師の方のご指導のもと織り続けた結果、きれいな模様

が浮かび上がり、大変喜んでいただくことができました。

本ツアーの最大の魅力の 1 つである「食」に関して、初日は松阪牛を購入し、すき焼きでいただきました。初めにお肉を焼いてから、その肉汁を利用して野菜を焼くのが松阪流のすき焼きの楽しみ方で、野菜に染み込むお肉の旨味を存分に味わうことができます。参加者たちは、お皿に盛られた食材をぺろりと平らげていました。



すき焼き体験をする参加者

ツアー 2 日目は、1863 年（文久 3 年）創業の老舗「茶重商店」にて、ほうじ茶作り体験からスタートしました。ほうじ茶作り体験は、元来、食育と食品ロスの取り組みに端を発し、自宅で眠っている緑茶や、賞味期限が切れた緑茶の茶葉を再生させるといった目的で行われていました。近年、ほうじ茶は、香港でも人気が高く、茶葉を焙煎するにつれて漂う香ばしい香りとその深い味わいに参加者は満足していました。

同日、文化庁の食文化ミュージアムにも認定された「まめや」にて豆腐作り体験を行いました。昔から受け継がれてきた伝統的な製法で作る豆腐は濃厚で、口に入るととろけるような滑らかさが特徴です。また、健康志向が高まっている香港の若者の間でも、豆腐をはじめとする豆製品は人気があるため、参加者も終始興味津々な様子で体験を楽しんでいました。体験施設に隣接するレストランで昼食をとり、豆をはじめ地元の野菜をメインに使った「農村料理バイキング」をいただきました。

どこか懐かしい田舎の味の料理は、どれもヘルシーなのにボリューム満点でした。

香肌峡（櫛田川）で行ったカヌー体験では、インストラクターの方のサポートもあり、コツを覚えた参加者はスイスイとカヌーを進められるようになりました。清流日本一にも選ばれた「櫛田川」では、その透明度から小魚が泳いでいる姿なども確認でき、自然に囲まれた中で非日常的な時間を楽しんでいました。

ツアー 2 日目最後の行程は、竹神社の隣に佇む古民家を改築したカフェ。ここでは、和菓子作り体験をした後、地産地消を中心とした平安創作フレンチのガストロノミーディナーをいただきました。斎王の食事を再現して作られ、味だけでなく見た目にもこだわったお料理を前に参加者たちはカメラを構えさまざまな角度から SNS で発信するための写真を撮影していました。



ガストロノミーディナーを楽しむ参加者

3 日目の、アウトドアアクティビティが盛りだくさんの行程でした。朝から斎宮跡（伊勢神宮の祭祀に奉仕する斎王が住んでいたとされる宮跡）をサイクリングで周遊し、いつのみや歴史体験館では平安体験として当時の着物を身にまとい貝覆いをするなど、デジタルな現代とはかけ離れた体験をして楽しみました。昼食には、平安時代の貴族の食事を再現した「斎王べんとう」をいただき、平安時代らしさが演出されたお弁当を写真に収めました。

水の流れが穏やかな清流宮川での SUP 体験では、初めはボードの上でバランスを取ることに精一杯な参加者も次第に慣れ、パドルを漕ぎ自由自在に進行方向を調整し楽しんでいる様子でした。また、広く開けた宮川ではドローンを飛ばし上空から様子を撮影することもでき、素敵な動画を収めることができました。

体を動かした後は、宿泊先のホテルで地産地消にこだわった創作フレンチディナーをいただき、1 日の終わりには、自然に囲まれながら天然温泉に浸かるなど癒やしのひと時を過ごしました。



SUP 体験を楽しむ参加者

ツアー最終日は、2021 年に開業した日本最大級の商業リゾート施設「VISON」を中心に巡りました。VISON 内にあるオーガニックな農園で赤唐辛子やゴーヤ、バターナッツかぼちゃなど、色とりどりの野菜の収穫体験を行いました。収穫後は採れたての野菜を使ったピクルス作りを体験し、お酢、味醂、昆布を使った VISON オリジナルピクルス液に漬け込んだ野菜を前に、「食べるのが楽しみです」と参加者たちは口をそろえていました。

本ツアーの最後には、三重の魚介や生鮮野菜をふんだんに使った天ぷらをいただきました。食事を待つ間も、カウンター越しに板前との会話を楽しんだり、調理風景を眺めたりと、和食の醍醐味でもあるカウンター席に興味津々の様子でした。



カウンター席で天ぷらを楽しむ参加者

お腹も心も満たされた参加者は、VISON 内の温泉や産直市場などを散策し、思う存分ショッピングを満喫した後、帰路に就きました。

日本にはまだまだ魅力的な観光資源や食文化が溢れています。そうした魅力をより海外へ発信していくことが、今後のインバウンド拡大に向けた重要な要素です。本事業では、引き続き、体験コンテンツや食を通して、その土地固有の歴史文化といった魅力を発信することで、自治体の海外販路開拓やインバウンド促進を後押ししていきます。