

観光庁では、令和5年度「地域の資源を生かした宿泊業等の食の価値向上事業」において、地域資源と地域食材の積極活用等により食の価値を高め、宿泊業の付加価値向上を進めると同時に、地域経済への裨益効果を増大させる取組のあり方について検証を実施いたしました。

これにともない、本事業の取組内容を発表する事業成果報告会を開催することとなりました。

観光産業関係者の皆様（宿泊事業者、自治体の観光部門担当者、DMO、観光協会、観光事業者）をはじめ、ご関心のあるすべての方のご参加をお待ちしております。

開催概要

- ・開催日時：令和6年2月20日（火）15：00～17：00
- ・参加費：無料
- ・開催方式：オンライン（Zoom）
- ・参加対象：どなた様でも参加いただけます。
- ・申込方法：令和6年2月19日（月）〆切。下記URL/右のQRコードよりお申し込みください。
<https://regionalresources-food2023.peatix.com/>



プログラム（予定）※時間や内容は変更する場合があります

15:00 開会挨拶（観光庁）

開会挨拶及び「地域の資源を生かした宿泊業等の食の価値向上事業」概要説明

15:05 実証事業報告（観光庁&実証事業者）

- ・実証事業の概要説明（観光庁）
- ・成果報告①文化財を活用した食の価値向上等について（長野県塩尻市奈良井宿）
奈良井地域の文化・工芸・食・飲料をフル活用した、ペアリングメニュー開発事業
- ・成果報告②自然の風景地を活用した食の価値向上等について（和歌山県和歌浦）
和歌浦地域が一体となった、絶景ロケーションダイニング&キーディッシュ開発事業
- ・成果報告③温泉その他の観光資源を活用した食の価値向上等について（北海道上川町層雲峡温泉）
層雲峡温泉の宿泊施設が連携した、地域食“そば”を中心とした新たな食体験開発事業

16:00 特別講演①

「フードツーリズムと観光まちづくりの地域マーケティングによる考察」
登壇者：安田 亘宏（旅の創造研究所所長、浦和大学客員教授）

16:25 食の価値向上及び地域経済への裨益効果を高める 取組事例集報告（観光庁）

- ・食の価値向上及び地域経済への裨益効果を高める取組事例調査、成果報告発表

16:35 特別講演②

「事例報告を踏まえて、宿泊施設における食×地域連携の可能性を考える」
登壇者：大類 知樹（株式会社ONESTORY 代表取締役社長）

観光庁では、令和5年度「地域の資源を生かした宿泊業等の食の価値向上事業」において、地域資源と地域食材の積極活用等により食の価値を高め、宿泊業の付加価値向上を進めると同時に、地域経済への裨益効果を増大させる取組のあり方について検証を実施いたしました。

① 実証事業

地域資源と地域食材の積極活用等により食の価値を高め、宿泊業の付加価値向上を進めると同時に、地域経済への裨益効果を増大させる取組のあり方検証。

<地域資源等の活用×シェフの派遣>



文化財：奈良井

地域資源：奈良井宿・木曾漆器等
食材：日本酒・ワイン・すんき等

自然の風景地：和歌浦

地域資源：雑賀崎漁港・和歌浦の絶景等
食材：地魚・灰干しサンマ等

温泉その他の観光資源：層雲峡

地域資源：層雲峡温泉・大雪山国立公園
食材：上川そば・上川大根等

② 食の価値向上及び地域経済への裨益効果を高める取組事例

地域資源と地域食材の積極活用等により食の価値を高め、宿泊業の付加価値向上を進めると同時に、地域経済への裨益効果を増大させる取組のあり方について、取組事例を調査し、他の地域・施設に横展開するため事例集を作成する。

<食の価値向上に積極的な宿泊施設>

事例集の制作



特別講演 講師プロフィール



16:00 特別講演① 講師

「フードツーリズムと観光まちづくりの地域マーケティングによる考察」

安田 亘宏 旅の創造研究所所長、浦和大学客員教授

令和5年度「地域の資源を生かした宿泊業等の食の価値向上事業」において、有識者として実証地域選定、事業全体の伴走支援に従事



16:35 特別講演② 講師

「事例報告を踏まえて、宿泊施設における食×地域連携の可能性を考える」

大類 知樹 株式会社ONESTORY 代表取締役社長

1993年、博報堂入社。2012年、地域価値の新たな表現手法として、プレミアム野外イベント「DINING OUT」を開発。2016年、「日本に眠る愉しみをもっと。」をコンセプトに、地域の価値創造に特化したONESTORYを設立。長年培ったコンテンツづくりのノウハウやメディアネットワークを活かした、地域の魅力の編集と発信に取り組む。

お問い合わせ

地域の資源を生かした宿泊業等の食の価値向上事業 事務局（株式会社ONESTORY）

担当：小口、佐々木

連絡先：stayfood-info@onestory-inc.jp