



## 特集

# ガストロノミーツーリズム

～おいしい「食」に触れて、奈良を旅する～

## 奈良には歴史的背景のある食材が数多くあります！

### 日本酒

酒の神様が祭られる<sup>おおみわ</sup>大神神社と、現在の透明な清酒が生み出された<sup>しょうりやくじ</sup>正暦寺がある奈良県は、日本酒のふるさと。県内各地に酒蔵があります。



### 三輪素麺

日本の麺文化の1つである「そうめん」は1200年以上前に奈良の三輪地域で作りはじめたのが起源とされ、細くてコシがあるのが特徴です。



### 大和茶

大和茶は弘法大師が中国から茶の種子を奈良に持ち帰ったことが起源といわれています。県内の山間地域では、上質なお茶が栽培されています。



「食」と「旅」が融合した新しい観光の形である「ガストロノミーツーリズム」。奈良県では新たな観光誘客の一つとして推進しています。今年12月には、日本初開催となる「第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム」が奈良県で開催されます。今回の特集では、ガストロノミーツーリズムの県の取り組みや世界フォーラムについて紹介します。



# 「ガストロノミーツーリズム」を知る！



ガストロノミー  
ツーリズムってなに？



どうして注目  
されているの？



どのような  
事例があるの？



ガストロノミーは「美食」「美食学」を意味し、ガストロノミーツーリズムとは、「その地域の歴史・文化・自然が育んだ食や食文化の魅力に触れる旅」のことをいいます。

「食」は観光にとって欠かせないものです。ガストロノミーツーリズムでは、食を通じて地域の歴史・文化に触れることも重要なテーマです。

近年、新しい観光誘客の形として、注目を集めています。



「食」は地域の歴史・文化・自然と深く結びついているため、地域の魅力を表現する最適な観光資源の一つといえます。

また、その地域ならではの食は世界各地に存在するため、ガストロノミーツーリズムは多くの地域にとって取り入れやすく、地域振興や文化継承にもつながります。

県内にも歴史・文化・自然によって育まれた豊かな食が各地にあります。県は食の魅力の向上・発信に取り組みしており、その一つとしてガストロノミーツーリズムを推進しています。



世界一の美食の街として知られるスペイン・バスク地方にある人口18万人のサン・セバスチャンは、目立った観光資源はありませんでした。

しかし、地域が一体となって、食の振興に取り組んだ結果、ミシュラン星付きレストランの密集度が世界で最も高い街の一つとなりました。今では、世界中から多くの人々が美食を求めてサン・セバスチャンを訪れます。





# 奈良県のガストロノミーツーリズムの取り組み

## 県内のオーベルジュをPR

「オーベルジュ」とは、地元の食材を味わえる宿泊施設付きのレストランのことで、近年、注目を集めています。

県では県内のオーベルジュ情報を紹介する冊子「ならのオーベルジュガイド」や、ポータルサイト「ぐるっとオーベルジュなら」により、奈良を巡る旅を提案しています。

奈良の歴史的風土が育む個性的な食材を広く発信し、その魅力を感じていただくことで、奈良の食・農・観光の活性化につなげます。



ポータルサイト「ぐるっとオーベルジュなら」はこちら



## 食と農の担い手を育む

食と農の世界を支える人材育成を目的として、平成28年4月に県立なら食と農の魅力創造国際大学校（通称・NAFIC）を開校しました。食の担い手を育成する「フードクリエイティブ学科」と、農の担い手を育成する「アグリマネジメント学科」の2学科を設置しています。

実学中心のカリキュラムで、技術や経営マネジメントに力を入れています。そのほかにも、豊かな奈良の歴史文化を学び、そこから新しい料理のメニュー作りや農産物のブランド化に活かす力も身に付けます。

卒業生は、県内での開業や就職、レストラン、ホテル、農業法人へ就職し、奈良の食と農の担い手として活躍しています。



▲NAFICについて詳しくはこちら

## 食の特集ページを掲載

宿泊予約サイト・楽天トラベル上に「食でめぐる奈良」の特集ページを掲載しました。さまざまなテーマから、奈良の食の魅力を発信し、テーマに合わせた期間限定の体験プランなども紹介しています。



▲特集ページはこちら



## オーベルジュから食を通じた旅の価値を提供します



そこに木霊リゾート 埜～TAWA～  
代表取締役  
森田 千裕 さん

春の山桜、夏の滝、秋のススキ、冬の雪景色。一年を通じた景色の美しさに惹かれ、曾爾村に移住しました。曾爾村の良さをさまざまな方に発信して、喜んでいただきたいという思いから2018年に当施設をオープンしました。

曾爾にはおいしい食材がたくさんあります。その地域の魅力を詰め込んだランチプレートが大変喜ばれています。ランチプレートの中でも旅行を満喫できるように、できる限り地元の食材を使っています。

「旅」と「食」は切り離すことができません。オーベルジュとして、地元の食材を楽しんでいただけるように、ただきながら、旅の出来事や景色など全ての思い出が価値になるようなサービスを提供していきます。





日本初開催!

# ガストロノミーツーリズム世界フォーラムが開催されます!

12月12日〜15日開催!

観光分野で主導的な役割を担う国連専門機関であるUNWTO(世界観光機関)が2015年より開催している世界フォーラム。これまでスペインのサン・セバスチャンなど美食の街で開催され、12月には日本で初めて奈良県で開催されます。今年の奈良大会で7回目の開催となります。

フォーラムには、食や観光のスペシャリストが県コンベンションセンターに集まります。講演や事例紹介などを通じて地域振興や持続可能な観光について議論します。

会場参加は食・農・観光に携わる方が対象ですが、オンラインでも参加可能です。



第7回奈良大会ロゴマーク



▲世界フォーラム公式HPはこちら



第6回ベルギー大会の様子  
©World Tourism Organization (UNWTO)

「うまいものばかり」の奈良を目指します



(一社)奈良のうまいもの会  
代表理事 会長  
堂土 健一 さん

奈良のうまいものは、2012年に法人化し、現在は74社が加入しています。奈良の食に関する企画などには積極的に参加し、食のPRに取り組んでいます。

ガストロノミーツーリズム世界フォーラムのワーキンググループにも参加し、プログラムに対する提言や当協会会員への情報発信を行っています。奈良県は観光と比較して食の認知度は低いですが、今回の世界フォーラムは国内外に奈良の食や歴史文化をPRできる絶好のチャンスです。おいしいものを提供することはもちろん、参加者にはまた奈良県を訪れてみたいくなるようなきっかけを作りたいです。



シェフとして国内外に奈良の食の魅力を発信し続けます



Le BENKEI  
代表取締役会長  
尾川 欣司 さん

大和郡山にLe BENKEIを開業してから47年目になります。「奈良にうまいものあり」の考えから、伝統的な食材を活かしたフランス料理を探索し続けてきました。

ガストロノミーツーリズム世界フォーラムでは実行委員を務めています。実行委員として、参加者には奈良で良い思い出を作ってもらいたい。また、海外の方には数多くある奈良の良さを知り、その中でも寺社仏閣だけではなく、奈良の食の良さも知ってもらいたいです。その意味で今回の世界フォーラムは奈良にとって非常に重要なイベントだと考えています。



関 県豊かな食と農の振興課  
県観光プロモーション課  
県MICE推進室

☎0742-27-7401  
☎0742-27-8482  
☎0742-27-8873

FAX0742-26-6211 (ガストロノミーツーリズムについて)  
FAX0742-27-3510 (特集ページ「食でめぐる奈良」について)  
FAX0742-27-1065 (世界フォーラムについて)