

SAVOR JAPAN認定によせて

食に注目した訪日外国人の誘致

観光庁「訪日外国人消費動向調査」によると、インバウンドの方々が日本で期待していることの第1位は「日本食を楽しむこと」です。

農林水産省としては、日本食への人気に注目しつつ、地域の食や食文化などを活用して訪日外国人を誘致する優れた取り組みを「SAVOR JAPAN」として農林水産大臣が認定する制度を平成28年度に創設しました。

国が強力に後押し

認定された取り組みについては、海外旅行博覧会への出展やSNSを通じた映像配信などの情報発信を国が支援します。

こうした取り組みを通じ、より多くの外国人旅行者に認定地域をはじめとした日本の農山漁村を訪問してもらい、「農泊」で過ごす中でその地域でしか味わえない食文化を存分に楽しんでいただくことを「日本でのオススメ旅行プラン」にまで成長させていきたいと考えています。



農林水産省 食料産業局
食文化・市場開拓課長
西 経子さん

小松でしか味わえない体験

小松市については、加賀百万石の茶文化や懷石料理が町衆文化として伝承されてきており、市内各所に存在する食と芸術・文化を継承する施設で体感することができます。郷土食の茶懷石は、日本海の海の幸という「自然」の恵みと「京文化」が融合した小松市ならではの食文化であり、和の文化を味わいたい外国人観光客にもきっと満足してもらえると考えています。

認定は決してゴールではなく、インバウンドの方々が存分に楽しめる旅行先となるためのスタートラインです。小松市の皆様が、このインバウンド誘致活動を契機として、小松市にしかない食や食文化などの価値を再発見されること、またそれらを磨き上げることで、より多くの旅行者が小松市を訪れることを心から期待いたしております。



特集

食文化で世界をおもてなし

昨年12月、本市の食文化を始めとした地域資源が、農林水産省のSAVOR JAPAN(セイバージャパン)に県内で初めて認定されました。歴史と風土に育まれた小松の食文化と、海外誘客に向けた今後の動きを紹介します。



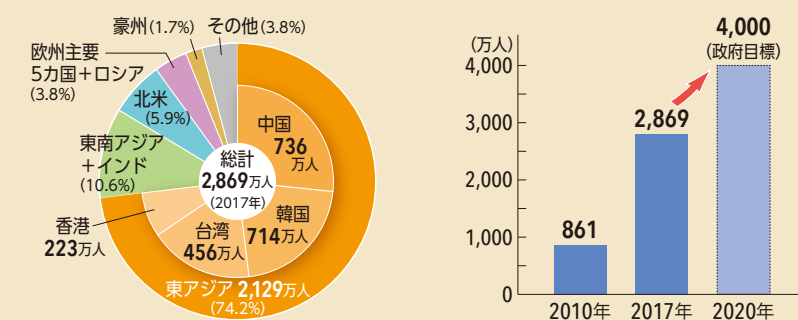
山、海、田、畑、川、箸をモチーフにしたロゴマーク▶

増加する外国人旅行者

高まる日本人気の中、訪日外国人旅行者数は堅調に増加しており、2017年の推計値は約2869万人と過去最高となりました。その内訳を見ると、中国、韓国、台湾など東アジアからの旅行者が全体の約7割を占めています。今後、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて外国人旅行者の一層の増加が見込まれています。

小松空港においても、上海、ソウル、台北などを結ぶ国際路線があり、2016年の国際線旅客数は約19万5千人と過去最高を記録しました。また、市内の外国人宿泊者数も増加しており、2017年は前年の約1.5倍の1万3千人を越える人が宿泊し、大きな経済効果を生み出しています。今年1月には、台北便に新たにLCC(格安航空会社)が週2往復の定期便を就航するなど、今後、国際空港として更なる利用の拡大が期待されます。

■訪日外国人旅行者数の推移と地域別割合【出典：日本政府観光局(JNTO)】



外国人が好む「和食」を発信

2013年の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録や、2015年に食をテーマにイタリアで開催されたミラノ国際博覧会などを通じ、海外では、日本食や食文化に対する関心が高まっています。

「SAVOR JAPAN(農泊 食文化海外発信地域)」は、地域ならではの食とそれを生み出す農林水産業、魅力ある景観や伝統文化といった地域資源の情報を、海外へ効果的に発信し、訪日外国人旅行者を積極的に誘致する取り組みです。現在、全国で15地域、北陸では本市を含め2地域が認定されています。



▲谷合農林水産副大臣(左)から認定証の授与

歴史がつなぐ小松の食文化

室町時代後期に小松で起きた大規模な一向一揆をきっかけに、加賀は「百姓の持ちたる国」として本願寺門徒が統治しました。その後、加賀前田家三代利常公が小松に入城し、芸術性の高い町人文化が華開き、人々の生活に溶け込んでいきました。

こうした歴史の中で醸成されてきた報恩講料理や茶文化、懷石料理といった地域独自の食文化が今回の認定につながりました。

Welcome!
外国人の皆さん。
ようこそ小松へ！

ムスリムフレンドリー KOMATSU

イスラム教を信仰するムスリムの方が安心して食事を楽しめるよう、市では一定の基準を満たす店舗の情報を提供しています。

◎ムスリムフレンドリー KOMATSU宣言店 日本料理 梶助、ラ プティトゥ ポルト、リストランテ・ジン、エムラインマーケット、町家ばる 山水悠

◎基準 豚肉や豚肉由来成分を含まない料理、ハラール(イスラム教の規範で許された行為、物)に対応した料理の提供など



加賀の国観光グランキャブ

大空間の最上級サルーン車に、12カ国語同時通訳サービスを搭載するなど、海外からのお客様を想定した観光タクシーです。バラエティーに富んだ全12コースがあります。詳しくは市ホームページをご覧ください。



「OISHII(おいしい) 春号」で小松市が紹介されます

日本の食文化を中心に掲載しているシンガポールのフリーマガジン。ショッピングセンターなど国内約450カ所で配布されている人気情報誌です。伝統的な食文化や旬の食材、観光情報などをシンガポール人ライターが現地取材し、グローバルな目線で発信します。



世界の人にも喜ばれる
小松の食の魅力
小松市は、海外友好都市との交流や企業研修、留学、スポーツ強化合宿など、様々な国から多くのお客様を迎えています。小松の歴史や風土に育まれてきた料理、食を通じた体験など、海外の人たちにもとても喜ばれている小松の食文化について見ていきましょう。

茶道と九谷焼

1640(寛永17)年に小松城に入城した加賀前田家三代利常公は、小松絹や茶など様々な産業を保護奨励するとともに各分野の名工や名人を招きました。

中でも、千家四代仙叟宗室を茶道茶具奉行として召し抱え、仙叟が商人などに茶道を教えたことで茶の湯



が町人へと普及し、今日の小松の茶道の礎となりました。また、お茶席に忘れてならないものに和菓子があります。市内には今も多く和菓子店があり、季節の移ろいを五感で感じられる菓子を作っています。おもてなしの心がこもった茶道は、日本人のみならず海外のお客様にも喜ばれています。

加賀前田家が奨励した九谷焼は、伝統的な美術工芸品として国内外に知られていますが、小松では人々の暮らしの中で大切に用いられてきました。この色鮮やかな九谷焼を器として用いることで、料理は一層美しく演出されます。

Wonderful!!



小松市国際交流員
キンバリーさん
(シンガポール出身)

かわいらしい和菓子や、美しい器に盛られた新鮮な海や山の幸。小松の食は、食べるだけでなく見て楽しむことができます。

清らかな水と風土が育む日本酒

小松には多くの蔵元があり、それぞれが趣向を凝らした日本酒を造っています。

この酒造りに重要なのが、北陸の風土です。白山に降り積もった雪は長い年月をかけて伏流水となり、また、雪解け水は加賀平野を潤し、良質な米を育みます。厳しい冬の寒さで熟成された日本酒は、特有の香りと繊細でまろやかなうまみを醸し出し、海外からの旅行者にも好評です。



Delicious!



中川ベッキーさん
(アメリカ出身)

北前船が運んだ食文化

小松の食文化に大きな影響を及ぼしたものに北前船があります。江戸時代の重要な物流を担った北前船も、そのルーツは利常公にあります。江戸初期に陸路と琵琶湖の水運で大阪へ運んでいた加賀藩の米を、利常公が下関・瀬戸内海を経た海路で運んだことが、北前船が誕生するきっかけになったと言われています。

日本海経由で北海道と大阪を往き来した北前船は、途中様々な港に立ち寄り、安宅も重要な寄港地の一つとして栄えました。当時、塩・醤油・味噌などが主流でしたが、北海道から運ばれた昆布が加わることで料理はより繊細なものとなっていました。昆布は小松を代表する「小松うどん」のだしにも欠かせません。また、同時に運ばれたニシンは石川の冬の郷土料理「大根寿司」の材料となりました。

特許庁・地域団体
商標に内定
「小松うどん」



「ミシュランガイド」や「ゴ・エ・ミヨ」など世界的な美食ガイドに認められた様々な名店が小松にはありますね。



有限会社エクспリム
代表取締役社長
マニグリエ 真矢さん

フランス政府対外貿易顧問委員会副委員長、経済産業省 産業構造審議会2020未来開拓部会アドバイザー、北陸新幹線小松駅舎デザイン検討会委員

那谷・滝ヶ原エリア

～農村での宿泊を通じた交流～

平成28年に文化庁の日本遺産に認定された小松の「石の文化」を代表するエリアです。

昨年開創1300年を迎えた那谷寺では、奇岩遊仙境などの自然が造り出した石の造形美や歴史文化に触れたり、旬の食材を使ったヘルシーな精進料理やごま豆腐などを味わったりすることができます。

滝ヶ原地区では、アーチ型石橋群や滝ヶ原石の採掘場の見学のほか、里山自然学校こまつ滝ヶ原を中心とした生き物調査の体験や、地域の女性たちが作る郷土料理を味わうことができる里山食堂など、里山を活用した様々なプログラムが行われています。現在、地区内に今年春のオープンを目指して農泊施設の整備が進められており、今後更なる交流の拡大が期待されます。



日本遺産大使・三國清三シェフ考案
「(仮称) こまつもんスープカレー」

◀滝ヶ原産シイタケや、小松産トマト、にんじんがたっぷり



▲旬の食材を生かした那谷寺の精進料理



▲滝ヶ原石の石切り場

安宅エリア

西尾エリア

日用エリア

那谷・滝ヶ原エリア

特集に関する問い合わせ

こまつ観光物産ネットワーク ☎24・8394
環境王国こまつ推進本部 ☎24・8078

安宅エリア ～北前船の面影を残す港町～

四季を通じて様々な魚介類が水揚げされる港町、安宅。

江戸時代から明治時代にかけては北前船の寄港地として海運業で栄え、往時をしのばせる旧家や古い町並みが残ります。毎年秋の安宅住吉神社の秋季例大祭「安宅まつり」では、北前船の曳船が町内を練り歩き、今も北前船の文化が色濃く残っています。

近年は、住民が主体となり旧家を活用したお茶席やコンサートなどを開く回遊イベントが実施されるなど、おもてなしの充実が図られています。現在、安宅ビューテラスの改修工事が行われており、春には新たな装いに生まれ変わり来訪者をお迎えします。



▲木遣り音頭に合わせ練り歩く曳船



▲料亭まつ家の別邸・吉祥庵などを回遊するイベント「花の安宅に着きにけり」



▲かつて北前船の船主だった安宅の旧家などには、ニシンやスルメ、数の子を麴と酒で漬けた「どぶ漬け」が伝わっています。

日用エリア ～苔むす美しい農村景観～

銘木・日用杉の産地であり、48種類の苔が群生する日本有数の苔の名所「日用苔の里」があります。美しい杉林に囲まれた苔むす庭園や神社、古民家など美しい里山集落をガイドの解説を聞きながら鑑賞することができます。

※12月下旬～2月下旬(予定)は冬季休園。



西尾エリア ～自然とともに生きる営み～

十二ヶ滝や烏帽子岩など「西尾八景」と呼ばれる自然が造り出した特徴的な景観が迎えてくれます。

また、100種類以上の野菜を通年で有機栽培している西田農園(岩上町)や、全国の近代建築に利用され現在も掘削されている日華石の石切り場(観音下町)があります。



▲夏には多くの人が涼を求めて訪れる十二ヶ滝

◀有機野菜の種類は国内屈指の「西田農園」

世界とつながるまち
小松の魅力を海外へ…

小松は四季折々の表情を持った自然にあふれ、歴史に裏打ちされた伝統や文化があります。また、海・山・里の旬の食材を堪能できる食文化があります。2020年の東京オリンピック・パラリンピック、2023年春の北陸新幹線小松開業をチャンスに、小松の素晴らしさを発信し、大きな流れを呼び込んでいきましょう。