

<北海道>

七飯町大沼国際交流プラザ

七飯町は西洋リンゴ発祥の地と言われている。明治初期から当時のプロシア人がリンゴの栽培を始め、官園でも様々な果物や農作物の栽培、酪農が行われた。町内には現在でも果樹園や牧場が多くあり、果樹園では、りんご、ぶどう、さくらんぼ、いちごなどの果物狩りやアップルパイ作り体験などが出来る。また、男爵イモの発祥の地でもあり、当時の農具などを展示したミュージアムとレストランが併設された施設がある他、「はこだてわいん葡萄館」では工場見学を行っている(新型コロナの状況により体験を中止している場合がある)。

- 果物狩り:(七飯町役場 HP) <https://www.town.nanae.hokkaido.jp/hotnews/detail/00010184.html>
- THE DANSHAKU LOUNGE: <https://danshaku-lounge.com/>
- はこだてわいん: <https://www.hakodatewine.co.jp/factory/>

北海道さっぽろ観光案内所

- 千歳鶴酒ミュージアム: <https://www.nipponseishu.co.jp/factory/>
- サッポロビール博物館: サッポロビールの歴史資料を見学でき、試飲もできる。
https://www.sapporobeer.jp/brewery/s_museum/kengaku/
- 二トリ観光果樹園(仁木町): <https://www.fruits-yamamoto.net/>
- いただきますカンパニー(十勝): 農業体験 <https://itadakimasu-company.com/>
- 「さっぽろさとらんど」ではみそ作りやバター作りなどを行っている。
- 北海道の芋掘は、サツマイモではなくじゃがいもが主流。芋を掘って芋餅を作る。バーチャルでは味わえない。

白老駅北観光インフォメーション ポロトミンタラ

- 白老町で「チェブケリで氷の湖上ウォーク～北海道の鮭文化まるごと体験」: 体験工房コロポックルでアイヌ民族と鮭の歴史を学び、アイヌ民族の食した鮭料理を再現した食事を体験、アイヌの人たちが冬場や山で狩りをする時に履いていた、鮭の皮で造形した靴「チェブケリ」を復元し、実際に履いてアイヌの衣装をまとい、当時の生活の雰囲気を感じることができる。
- 「白老の伝統体験「べこ餅」作りと、越後踊り体験ツアー」: 農家の皆さんの知恵と遊び心が詰まった「べこ餅」を、地元のお母さんと一緒に作る。いろいろな型、模様、色で作ることができ、子供も一緒に楽しめる伝統的なお菓子作り体験。その後、越後踊り体験もできる。

一般社団法人美瑛町観光協会

本町は農業の町という事もあり、農業体験(農産物収穫・果物狩り)や農地ウォーキングなどのアクティビティの他、町内産農産物を用いた調理体験などがある。

■農業体験

- ・農産物収穫(アスパラ刈り、小麦刈り、トウモロコシもぎ、トマト狩り、じゃがいも堀り)体験: 農家が実際に栽培している農地の一部を借り、参加者が作物を収穫。アスパラやトウモロコシなど、その場で食べたり、焼いて食べられるものはBBQのオプションも選べる。 <https://mybiei.jp/event/cat/greenseason/>
- ・果物(さくらんぼ、ハスカップなど)狩り体験: 町内の果物農家が独自で収穫体験を提供している。
<https://www.biei-hokkaido.jp/ja/experience/tsuji-cherry-farm/> (さくらんぼ)

■食品加工体験

- ・町内産小麦粉を用いたパン、うどん、クッキー作りや、ジャガイモを用いたもち餅作り、牛乳を用いたアイス

クリーム作りなど。 <http://www.biei-lavenir.com/activity.html>

- ・町内観光牧場において、同牧場産の牛乳を用いた加工体験(バター、チーズ、アイスクリーム、生キャラメル、ミルクジャム) <https://fureai-sc.org/experience/>

■その他

- ・牧場体験(牛乳絞り、子牛のミルクやりなど):上記の牧場で、牛乳を自分の手で絞ったり、子牛と触れ合う体験などから、牛乳のできる過程を実体験してもらおうプログラムを提供。
- ・農地ウォーキング:一般ではなかなか入れない農道など(各農家の許可の下)をガイド付きでウォーキング。景色を楽しむと共に、町についてや特に農業(野菜について、農地の維持への努力・苦勞など)について、見学しながら学ぶ。

とかち観光情報センター

■農業体験

- ・いただきますカンパニー(帯広市):畑ガイドと行く農場ピクニック。 <https://itadakimasu-company.com/>
- ・株式会社アグリファッショングループ(帯広市):「十勝ガールズ農場」では多彩な食農体験メニューを用意している。 <http://agri-fashion.com/experience/>
- ・ノースファーマーミング仁田(にった)(帯広市):十勝ならではの自然体感観光農園。 <https://www.umaimonotokachi.com/>

■酪農体験

- ・カントリーファーマーズ藤田牧場(鹿追町):牛から学ぶ牧場、(社)中央酪農会議認定の「酪農教育ファーム」。 <https://www.fujitafarm.com/>
- ・リバティヒル広瀬牧場(帯広市):「楽しみながら農業を知ってもらいたい」との思いから「十勝農楽校」と名称をつけ、本格的な酪農体験学習の場を提供している。 <http://www.uemons.com/rakunou/>

■酒蔵見学

- ・池田ワイン城(池田町):ワイナリーツアーは、専門スタッフによる十勝ワインの歴史やワインの製造方法の説明の他、本格的なテイスティングまで楽しむことができる。 <https://ikeda-wj.org/>
- ・めむろワイナリー(芽室町):農業人の夢から生まれたワイン。 <https://memurowinery.jp/>
- ・さほろ酒造(新得町):そば焼酎工場の見学、焼酎の試飲も可。 <http://www.sahoro-sake.jp/index.htm>

■料理体験

- ・NOBU KITCHEN cafe(帯広市):十勝の美味しい食材をふんだんに使用した料理を作る。 <https://nobukitchencafe.jimdofree.com/>
- ・新得そばの館(新得町):手打ちそば道場の専門講師が、丁寧に指導。自分で打ったそばをその場で食べられる。 <https://shintokusoba.com/html/page4.html>

小樽駅観光案内所

この2年間開催が見送られてきたが、「おたる祝津にしん群来(くき)祭り」というイベントがある。このイベントはかつてニシン漁で栄えた小樽市祝津地域の歴史や文化・特産品を知ってもらおうとの思いから、地元のまちづくり団体「おたる祝津たなげ会」によって2009年から行われてきているものである。会場では祝津産の海産物や水産加工品を特別価格で販売する「祝津海産市場即売会」や、500尾限定で小樽産ニシンをその場で炭火焼にして楽しめるニシンの無料提供もある。さらにニシン稚魚の放流やイソガニ釣り体験など子供向けの体験もできる。

のぼりべつインフォメーションセンター

- ONSEN ガストロノミーツーリズム in のぼりべつ: <https://noboribetsu-spa.jp/onsen-gastronomy/>

HTIC(北海道ツーリストインフォメーションセンター)札幌狸小路

- 北海道伊達市内にある「桐山農園」で彩り豊かな野菜を収穫体験、カラフルで珍しい野菜を多く作っている桐山農園で、農家さんの楽しいお話を聞きながら、自分で収穫した旬の野菜や地元の黄金豚の BBQ 体験ができる。 <https://activity.date-kanko1.jp/program/data/p01/>
- 北海道増毛町にある日本最北端の酒蔵「国稀酒造」、蔵の内部を見学でき、酒造り道具や酒器、古いラベル、これまで販売されたお酒が各種展示されている。試飲コーナーでは無料でお酒を試飲することができる。 <https://www.kunimare.co.jp/>

<東北>

青森市観光交流情報センター

- 青森観光りんご園(6月下旬~11月中旬):八甲田山麓にあるりんご園。りんご以外にもさくらんぼ、桃、梨など、季節ごとに様々な果物の収穫体験ができる。※新型コロナ対策のため前日までに要予約。 <http://a-s-applegarden.jp/%e5%91%b3%e8%a6%9a%e7%8b%a9%e3%82%8a/>
- 三内縄文ベリーランド(7月下旬~9月上旬):青森の冷涼な気候を活かし、収穫時期が異なる4種類のベリーを栽培している農園。農薬、化学肥料不使用のベリーの収穫体験ができる。 <http://www.jomon-berry.land/experience/index.html>
- 温泉たまご場:青森駅から電車で約20分の温泉街「浅虫温泉」にあり、卵を持参すれば自由に温泉たまごを作れる。卵は道の駅やコンビニで購入も可能。同じ場所に飲泉所、すぐ近くに足湯もあり、温泉たまごができるまでの時間も楽しめる。 <https://www.city.aomori.aomori.jp/kanko/bunka-sports-kanko/kankou/kankou-spot/asamushi-onsen/02.html>

下北観光案内所

「下北ジオ・ダイニング」というダイニングイベントを不定期で開催している。こちらは下北を代表する景勝地で、地元の食材をふんだんに使ったコース料理をゲストに提供するもので、絶景×美食を満喫し、下北の文化・歴史に触れ、現地の人と交流し、下北の事を知って頂く目的がある。食材も季節に合わせて旬のものを取り入れ、参加したシェフが腕によりをかけて、メニューを調理・提供しているので、この時、この場所でしか味わえない贅沢な内容となっている。※「下北ジオ・ダイニング」は当案内所の運営元である(一社)しもきた TABI あしすとが企画・実施している。 <https://shimokita-tabi.jp/geodining> <https://serai.jp/gourmet/316460> <https://tabinoco.flypeach.com/notes/2170>

NEXCO 東日本 前沢サービスエリア 上り線インフォメーション

岩手県には季節の節目、冠婚葬祭などで餅料理が振舞われる「もち食文化」が特に県南地域で根付いている。体験型観光として、一関市では、わんこそばならぬ「全国わんこもち大会」(毎年2月第1日曜日予定)が開催され制限時間5分でお椀に入れられる餅を何個食べきれるかを競う大会や、国の名勝・天然記念物の溪谷「巖美溪」にある「郭公だんご」では溪流をはさんだ対岸に店があり、そこに張られたロープに下がる籠に注文した団子とお茶が届けられる。その様子から“空とぶだんご”として人気が高い(冬期休業中)。また、体験として奥州市衣川にある「衣川ふるさと自然塾」ではイワナのつかみ取りや木工体験などを自然の中で楽しめる(今期終了)。

釜石観光総合案内所

当市は海と山に囲まれていて、魚介類や農産物、また地酒の酒蔵もあり、多種多様な体験メニューもあるが、併せて製鉄の町でもあり、そこで根付いたのがご当地ラーメン「釜石ラーメン」である。一見、オーソドックスな醤油ラーメンだが、成り立ちは製鉄マンが3交代で働く全盛期に待たせる事なく早く茹で上がりあっさりとしたスープでと言ったことから、細麺の魚介系スープのラーメンが定番となり、現在でも市内で多くのラーメン店が提供している。当協会ではラーメンマップも発行してソウルフードとして観光客に紹介している。

<https://en-trance.jp/gourumet/noodles>

仙台多文化共生センター

仙台・宮城ならではの食で胃も心も満たす体験ができる旅は、当協会が運営する「仙台旅先コレクション」というウェブサイト(<https://sendai-experience.com/ja/>)で見つけることができる。豊富にある体験プログラムの中からいくつかご紹介したい。

- 芋煮体験: <https://sendai-experience.com/ja/experience/search/genreIdAnd:5000200>
- 笹かま手焼き体験: <https://sendai-experience.com/ja/experience/search/genreIdAnd:5000400>
- 地酒見学・体験: <https://sendai-experience.com/ja/experience/search/genreIdAnd:5000600>
- 名物づんだ餅を含むその他の食体験:
<https://sendai-experience.com/ja/experience/search/genreIdAnd:5999900>
- 豊富な海産物にちなんだ漁業体験:
<https://sendai-experience.com/ja/experience/search/genreIdAnd:6000800>

JR EAST Travel Service Center(仙台駅)

- 「JR フルーツパーク仙台あらはま」では、季節のフルーツ狩り体験やジャム作り体験ができる。
- 「鐘崎 笹かま館」では笹かま作り体験ができる。
- 蔵王連峰の麓にある高原の牧場「ふれあい牧場 蔵王ハートランド」ではチーズ作り、バター作り、アイスクリーム作りなどの乳製品の製造体験やソーセージ作りの体験もできる(要予約)。

宮城県観光情報発信センター

- 「JR フルーツパーク仙台あらはま」は1年中フルーツ狩りを体験できる施設。仙台から車で約30分の場所にあり観光客にも好評。 <https://stbl-fruit-farm.jp/arabama/>
- 宮城県は日本酒も有名で酒蔵見学を受け入れている蔵元もあり観光客に人気である。
<https://miyagisake.jp/>

<関東>

NEXCO 東日本 Pasar 守谷 上り線インフォメーション

- 「朝日里山学校」(石岡市)では、廃校を体験型観光施設として活用し、筑波山麓の里山での林業体験や農業体験、食の体験など、地域資源を活かした数々の体験プログラムを用意している。
- 日本酒や常陸野ネストビールの醸造で有名な木内酒造合資会社(那珂市)では、オリジナルビール造り体験(現在休止中)を実施しており、マイビールが楽しめる。
- 筑波山麓の温暖な気候に恵まれた八郷地区(石岡市)は、観光農園が50件ほどあり、年間を通じて色々な果物狩り(いちご、ブルーベリー、梨、ぶどう、柿、リンゴ、みかんなど)が楽しめる。中でも「柿」は毎年皇室へ献上しており、石岡の誇るブランド柿として有名。

奥日光インフォメーションセンター

- いちご狩り「Mt. Berry 奥日光」:夏は涼しく、冬はマイナス 30℃にもなる標高 1,400m 日光戦場ヶ原に隣接するいちご農園で、日本では珍しい夏に実る天空の高原いちご「奥日光なつおとめ」のいちご狩りが可能。
<https://www.okazakino-jou.jp/>
- 狩猟&ジビエ体験「日光自然博物館」:奥日光のシカによる環境破壊、狩猟・有害鳥獣駆除と自然保護の関係を地元ハンターなどが講演。「マタギ」と奥日光のつながり、鹿の解体やジビエ体験を通じて環境保全への理解を深めていただくイベント。ジビエ体験として鹿肉のシチューを提供。

NEXCO 東日本 三芳パーキングエリア 下り線インフォメーション

三芳町、川越市ではさつまいもが有名で、収穫シーズンの9月~11月は観光農園でいも掘り体験ができる。また、さつまいもグルメも豊富でお芋好きさんにはたまらない。特に、川越の「陶路子^{とろっこ}」ではさつまいもの懐石料理が楽しめるので大変おすすめ。 <https://www.touho-yamawa.co.jp/truck/>

酒々井プレミアム・アウトレット インフォメーションセンター

- 飯沼本家(酒々井町):酒造り体験をはじめ、田植え体験、稲刈り体験、梅酒づくり体験など、様々な体験イベントを行っている。「Make Sake Project」が好評で、外国籍の方向けのツアーも行われている。
<https://www.iinumahonke.co.jp/>
- JAL AGRIPORT(成田市):果物、野菜の収穫体験をはじめ、「DINING PORT 御料鶴」という古民家風の農家レストランでは自社畑で栽培した新鮮な果樹の他、成田周辺9市町の農産品や伝統料理を中心としたメニューを提供している。 <https://jalagriport.com/>

流山おおたかの森駅前観光情報センター

流山では江戸時代より「みりん」を生産しており、「白みりん」の生産地として有名。明治時代前後の土蔵造りの家屋が残る流山本町地域や運河地域では、「みりん」を使った料理やお菓子を数多く提供している。流山商工会議所では、小冊子『やっぱりみりんでしょ』を作成し、「みりん」の情報や「みりん」を使ったレストランや、お菓子を扱うお店を紹介している。観光小冊子「利根運河・ゆるっとさんぽ」では地元のみりん醸造所(酒蔵)の紹介もしている。

東京シティアイ

- 東京都区内唯一の牧場「小泉牧場」:東京都内、23区内に牧場がある。場所は練馬区大泉学園の住宅街のど真ん中。見学も可能で、毎年秋に区の主催で酪農体験のイベントを行なっている。牧場で採れた新鮮なミルクを使ったアイスクリームが評判。
<https://www.city.nerima.tokyo.jp/hokenfukushi/hoken/shokuiku/shokuikuouenten/koizumibokujyo.html>
<https://www.agriworld.or.jp/agriworld1/tikusan/bokuzyo/>

JR EAST Travel Service Center (新宿駅)

新宿駅から徒歩圏内にある、新大久保の「コリアンタウン」をご紹介。日本最大のコリアンである新大久保駅周辺には、多くの韓国料理店や雑貨店、コリアンマーケットなど多くの店が軒を連ねている。本格的な韓国家庭料理である「ダッカルビ」や「トッポギ」、「チヂミ」などをお店でもテイクアウトでも楽しむことができ、食事のあとは美容グッズやコスメ、K-POP アイテムのショッピングを楽しむ人々で大変賑わっている。日本にいながら韓国旅行気分を味わえるコリアンタウンへ足を運んでみてほしい。

東京ソラマチ 3階 インフォメーションカウンター

併設している東京スカイツリーの中にあるレストランにて、「東京キュイジーヌ」をテーマとした東京近郊の食材(地産地消)や和食材を取り入れた料理を、日本食器で提供し、江戸東京を一望できる景色と一緒に楽しみいただけます。

ヴィーナスフォート

■江東区内で郷土料理や特産品が味わえる店舗

- ・深川宿 本店:江戸時代から庶民に親しまれていた郷土料理、『深川めし』を堪能する事ができる。漁師の町として栄えた深川では、良質なあさりやカキがたくさん採れ、深川名物とされていた。埋立地がつくられた影響で海が遠くなり、時代の流れの中で一度消えてしまった深川めしの味を、地元の漁師に学び、提供している。
- ・亀戸升本 本店:江戸の伝統野菜である『亀戸大根』を使用し、名物『亀戸大根あさり鍋』をはじめとしたオリジナルの亀戸大根料理」を堪能する事ができる。
- ・船橋屋 本店:1805年(文化2年)に創業された『くずもち』の老舗。創業当時の面影を今も残す本店には、芥川龍之介ら文化人もしばしば足を運ばれ、くず餅の素朴な味を堪能された。

中央区観光情報センター

中央区では、築地エリアにて食文化を体験することが出来る。

- 寿司にぎり体験:本物の寿司職人さながらに、白衣姿でカウンターに立ち、寿司を握る体験ができ、日本の寿司文化を肌で感じることができる。 <https://www.tamasushi.co.jp/experience/>
- 築地市場の見学と、寿司づくりツアー:寿司作り会場にて、プライベートなお寿司作り体験を行う。 <https://truejapantours.com/sta008/?lang=ja>

桜木町駅観光案内所

- 「コンシェルジュと学ぶ横浜中華街ツアー(2019~2020 実施)」:中華街のことを熟知した「横浜中華街コンシェルジュ」と一緒に食文化や伝統芸能を学びながら美味しい食事も楽しめる欲張りなツアーが体験できる。 https://www.chinatown.or.jp/guide/concierge/concierge_tour/

富士吉田市観光案内所

富士吉田市には、北口本宮富士浅間神社から富士山駅に続く富士道の両脇に、室町時代より続く多くの御師住宅が残されており、現在も御師の方々が活動されている。この御師町の食生活文化を継承する料理が「御師料理」。富士吉田市には多くの文化財が残されているが、富士山が世界遺産に登録されたこと、和食が無形遺産に登録されたことも重なり、御師の町の生活文化を見つめ直そうという機運が高まった。富士山北麓の自然が作り出した「御師料理」には他の地域にはない食生活文化がある。 <https://oshiryori.jp/>

<北陸信越>

松代・松之山温泉観光案内所

当地域には縄文土器として唯一国宝に指定されている「火焰型土器」があり、縄文を誘客コンテンツにした「十日町縄文ツアーズ」という企画を実施している。その中で国宝が出土した笹山遺跡を野外レストランにして、縄文時代の食材を使用し、現代風のフルコース料理として提供する「縄文レストラン」を開催している。

NEXCO 東日本 越後川口サービスエリア 下り線インフォメーション

- えちご川口温泉「古民家」:豪雪地帯、川口の冬は古民家の和室で宿泊。食事はステーキのBBQや鮎の塩焼きなど季節の地元産品をふんだんに使った料理や、かまどで炊きあげた魚沼産コシヒカリのお米を楽しめる。
<https://www.kawaguchi-onsen.com/>
- 「越後松之山 森の学校キョロロ」:「田植え」、「稲刈り」といった米づくり体験イベントや、「植樹」をはじめとする森づくり体験イベントを開催し、雪国の里山を維持していく上で欠かすことができない人の営みへの理解を深めることができる。
<http://www.matsunoyama.com/kyororo/experience-event/>

村上駅前観光案内所

- 茶摘み体験:昨年、今年と中止されたが、村上市茶業組合と協力し、観光茶畑で茶摘み体験を行っている。
<https://www.city.murakami.lg.jp/site/kouhounikki/kouhou-20190526-2.html>
- 越後村上三ノ丸流鮭塩引き道場:11月中旬から12月上旬の間、塩引き鮭作り体験ができる。毎年通う観光客の方や、地元の方の参加も多い。
<https://www.sake3.com/spot/6104>
- 百姓やってみ隊:一年間の任期中に、村上市山北地区で農業や生業体験を通して山北の魅力に触れることができる。コロナ前は一泊二日で年10回程度、現在は日帰りで年5回程度活動している。
<https://www.city.murakami.lg.jp/site/hyakushou/>
- 農家民宿、ゲストハウスでの農家体験:宿泊者は季節ごとにそば打ちや、田植え、稲刈り、山菜採りといった田舎暮らしを体験できる。海外からの訪問者も多い。
<https://zaigomon.com/>
<https://guesthouse.iromusubi.biz/>
- いちご狩り(越後姫):新潟県のブランド苺「越後姫」は果肉が柔らかく県外にあまり出回らない品種。採れたてを食べられる施設は地元民にも人気である。
<http://www.arakawa-yumefarm.co.jp/gallery.html>
<https://www.aozoranosan.com/>

長野市観光情報センター

- りんご狩り:長野市やその周辺には、多くのりんご園があり、りんご狩りを楽しめる。
 - ・長野市内(千曲園、成田園、町のや園、倉石農園など)
<https://www.nagano-cvb.or.jp/modules/feature/fruits>
 - ・須坂市・小布施町
- そば打ち体験:そば打ち名人の指導で信州そばを自分で打って、打ち立てのそばを食べる。
 - ・「そば博物館とんくるりん」
<http://www.togakushi-tq.jp>
- おやきづくり体験:長野の郷土料理である「おやき」づくりを体験して味わう。
 - ・「小川の庄大前店」
<https://www.patio-daimon.com/shop/oagawa.php>
- 善光寺宿坊の精進料理:宿坊で坐禅、写経、精進料理など、日本の文化を身近に感じる。
 - ・玉照院
<https://www.nagano-cvb.or.jp/modules/sightseeing/page/234>
 - ・淵ノ坊
<https://fuchinobo.or.jp/>
 - ・常智院
<http://www.jochi-in.or.jp/>
 - ・薬王院
<https://yakuoin.jp/>
- 酒蔵見学:全国で2番目に酒蔵が多い長野県。酒蔵を見学し、地酒を試飲する。
 - ・よしのや(長野市)
<https://nishinomon-yoshinoya.com>
 - ・東飯田酒造店(長野市)
<https://www.motooi.com/>
 - ・蔵元坂井銘醸(千曲市)
<http://www.sakagura.co.jp/sakaimeijo/index.html>
- ワイナリーツアー:ぶどう畑・醸造所の見学とワインのテイスティングセミナー

・サンクゼール・ワイナリー(飯綱町) <https://www.stcousair.co.jp/valley/wine/tour>

長野道 梓川サービスエリア 上り線 エリア・コンシェルジュ

- 諏訪湖五蔵の酒蔵めぐり:諏訪湖五蔵は、徒歩5分の距離にある5つの酒蔵。気軽に歩ける近さに酒蔵が集まっているからこそできる諏訪五蔵の酒蔵めぐりは、酒蔵の見学や試飲の楽しむことができる。歴史ある空気をどことなく残す甲州街道沿いにて、街の風情も感じながら銘酒を堪能できる酒蔵めぐり。コロナ対策として、長野県発表の感染レベルが「4」以上の場合は、各蔵で試飲は行わず、代わりにワンカップ酒を提供するなどの対応もしてくれる。 <https://nomiaruki.com/tour/>
- 地域のおばあちゃんが伝える「凍み」の料理文化:長野県茅野市は、八ヶ岳の西側に広がる高原のまち。なかでも標高1,100mにある小さな集落「笹原」は、山に寄り添った暮らしと、冬の凍てつくような寒さが特徴。晴れる日が多く、冷たく乾燥した冬の気候を生かして、この地域では天然のフリーズドライとも言える「凍み」の食文化が伝わっている。凍り豆腐、凍み大根、凍り餅など、マイナス10度以下の世界でしかつかない「凍み」の食材。それらをふんだんに取り入れた「伝統のレシピ」を伝える地元のおばあちゃんと、凍みの食材も使った郷土料理を、教わりながらつくって一緒に食べる体験。 <https://chinotabi.jp/activity/53/>
- 長野県諏訪地域は日本有数の寒天の産地。寒天が諏訪地域の特産になったのは諏訪地域の気候にある。諏訪地域の気候は気温が低く寒天を凍結させやすいこと。また、雪や雨の量が少なく晴天率が高いため寒天の融解や乾燥が適度に進むためである。茅野市にある有限会社イリセンでは『寒天づくりガイドツアー』が行われている。「棒寒天」日本一の産地で、見て・食べて・感じる寒天づくりガイドツアー/料理体験/体験・アクティビティ/トリップアイデア/ Go NAGANO 長野県公式観光サイト <https://www.go-nagano.net/>

軽井沢観光案内所

軽井沢の名物を食したい、とよく案内所で聞いて行かれる方がいるが、軽井沢町の郷土料理というものは無く、イタリアンやフレンチのお店がとても多い。日本料理では、長野県の郷土料理である信州そばのお店がたくさんある。果物狩り、酒蔵、ワイナリーなどは軽井沢町周辺の市町村に多い。軽井沢町内には一年を通していちご狩りができる施設やブルーベリー狩り、軽井沢伝統のジャム作り、ソーセージ作りの体験なども人気だ。

<https://www.blueberrycanaan.com/>

<http://www.aipy.co.jp/>

<https://www.sawaya-jam.com/jamkyoshitsu/japanese/>

<https://www.chozumeya.jp/handmade.html>

<https://www.shinshuham.co.jp/atelier>

<中部>

えちぜん鉄道三国駅観光案内所

5月にブランド化された「ふくい甘えび」を使った美食の郷事業で、現在レシピ考案をしていただく事業者さん、甘えびを提供していただく漁業組合の方々へのアプローチが進んでいる。先日行われたウェルネス企画では、さっそく甘えびを使った新メニューで体験型ツアーを試験的に開催し、好評を得た。この企画では、酒造見学はツアー行程には入っていなかったが、甘えびレシピを考案していただいた地元レストランにて地酒のペアリングを行って料理を楽しんでいただいた他、畑で自ら収穫した大根をその場でポタージュに料理してもらって食すなど、フードマイレージを考えたツアー内容だった。

中央道 恵那峡サービスエリア 上り線 エリア・コンシェルジュ

「ONSEN・ガストロノミーウォーキング in 中津川蛭川なんじゃもんじゃ祭」(毎年5月開催):中津川市蛭川の自然、自生のヒトツバタゴの咲く頃、御影石の産地でもあることから地域のいたるところに石のオブジェが置かれ、地域名物の五平餅、朴葉寿司など里山ならではの素朴な味を楽しみながら、地酒や温泉など楽しんで頂けるイベント(コロナ禍の影響で今年度は中止)。

<https://onsen-gastronomy.com/eventinfo/nakatsugawahirukawa-20200517/>

新富士駅観光案内所

昨年作成した体験スポットマップでは体験できるスポットを17カ所とりあげ、その中で食に関する体験は10カ所ほど紹介している。静岡県ならではののお茶摘みとお茶の入れ方、すし職人体験、味噌づくり、牧場で体験できる引馬とバターづくりやニジマス釣りと焼き鱒など、自然の中で体験もできる。

富士山観光交流ビューロー(英語サイト) Mt.Fuji Area Experience Spots Map

<https://www.fujisan-kkb.jp/english/experience/>

浜松市観光インフォメーションセンター

- 2019年1月より浜松市が地元でとれた農水産品を「浜松パワーフード」とし、国内外への発信中(農林水産省が認定する「農泊 食文化海外発信地域」の1つに浜松・浜名湖地域が選出されたことを受け、浜松市では訪日観光客に向けたパワーフードをはじめとする地域の食文化のPRを実施)。「浜松パワーフード」とは、「徳川家康を支えた浜松産の旬の食材」と定義されている。また現在、浜松は大都市別健康寿命が日本一の実績があり、その源のひとつは食にありとの考えのもと、浜松・浜名湖ならではの食材を体験するツーリズムの確立を目指している。現在は浜松パワーフード学会の協力により、持ち帰り弁当、ホテルのメニューなどの商品化が行われている。
- 「食の都」静岡県を活かし、ガストロノミーツーリズム推進のため、静岡県観光協会が「鰻でしたら静岡県！」をキャッチコピーに、浜松を含む地域の関連団体と連携し、59店舗(鰻飲食店舗、鰻加工直売店舗含む)の紹介をデジタルパンフレットにまとめている。

新東名道 NEOPASA 浜松 下り線 エリア・コンシェルジュ

- 「うなぎのつかみ取り」体験:湖西市新居町の今切体験の里「海湖館」では、期間限定(主に4月から10月までの土日祝や夏休みなど)で浜名湖名物「うなぎのつかみ取り体験」が出来る。うなぎを自分で捕まえるところから始まり、捌いて焼いてもらったうなぎに自分で串を刺し、タレをつけて焼きあげる体験が人気。
- 「たきや漁」:浜名湖で100年以上続いている伝統漁法「たきや漁」。春から秋にかけての夜の浜名湖で、水中灯を船の先にともし、モリを持ってカニやさかなを突いたり、網でエビをすくったりする体験で、近年では体験型の観光としても注目を集めている。
- 「ミカン狩り」:浜松市西部の奥浜名湖周辺は、温暖な気候と水はけの良い土壌がミカン栽培に適しているため、古くから味の良いみかんがとれる事で知られている。特に三ヶ日町の三ヶ日みかんは全国的に有名。

富士山御殿場・はこね観光案内所

御殿場市内には、飲料メーカーの「キリン」がウイスキーを製造する「キリンディスティラリー富士御殿場蒸溜所」の工場があり、工場見学やショップでの商品購入が可能(2021年12月現在は休業中)。ツアーは電話予約のみとなり、20歳以上の参加者1名につき500円で所要時間は70分。映像による工場紹介ののち、蒸溜・発酵・パッケージングの工程を見学する。ツアー後には「キリンシングルグレーンウイスキー富士」またはノンアルコール

ール飲料、ソフトドリンクのテイスティング(試飲)を10分行き、終了となる。

<https://www.kirin.co.jp/experience/factory/gotemba/event/fs.html>

名古屋市名古屋駅観光案内所

- NANOBO(Nagoya is not boring):外国籍の方による名古屋紹介会社の体験イベント。名古屋を拠点に名古屋の様々な魅力を外国籍の方の目線で海外・国内へ情報発信しているNANOBO(Nagoya is not boring)では、オンライン・オフラインでなごやめしのクッキングなどの体験も行っている。 <https://www.nanobo.jp/>
- 名古屋の地酒を味わう！名古屋の酒蔵特集:酒蔵のイメージを持たれる方は少ないが、名古屋市内には5つの酒蔵があり、酒蔵見学や試飲を行うことができる。緑区の大高には3つの酒蔵があり、少し足をのばせば桶狭間古戦場や有松での散策も可能。 <https://www.nagoya-info.jp/feature/detail/86/>
- 芸処と言われる名古屋の文化イベントとして毎年秋に市内各所で実施される「やっとかめ文化祭」の中で、ガイドブックを片手にまち歩きをしながら和菓子処を巡るイベントを行っている。 <https://yattokame.jp/2021/wagashi>
- 「ウォ！がたくさん あなたの知らない名古屋 オンラインツアー ナイトホッピング編【アーカイブ】:日本語のみになるが、名古屋の地酒やなごやめしを紹介したオンラインツアー。食事だけでなく市内の観光スポットも同時に紹介している。 <https://www.nagoya-info.jp/event/detail/469/>
- 東谷山フルーツパークでは、くだもの収穫体験ツアーや、各種くだもの育て方講習会などを開催している。 <https://www.fruitpark.org/training-session/>
<https://www.fruitpark.org/event-information/harvest-experience.html>
- 「名古屋市農業センターdela ふぁーむ」では、農業知識普及の場として野菜づくり教室や、食農体験教室などを開催している。

東名道 豊田上郷サービスエリア 下り線 エリア・コンシェルジュ

- 「ザ・ニンジャハウス」:築150年の庄屋の古民家に宿泊できる民泊施設。茶室、床の間、掘りごたつなどの部屋があり、囲炉裏を使用することもできる。落ち着いた日本家屋で緑に囲まれながらゆったりとした時間を楽しむことができる。自然&アウトドア体験、ものづくり体験、美味しいグルメな体験などもあり、五平餅発祥の地と言われている豊田市で五平餅マイスターがおしえる五平餅手作り体験や、豊田産の茶葉を使ったお抹茶体験、竹から工作して、流しそうめん体験(夏限定)などが楽しめる。 <https://www.ninjamansion.com/>

セントラルジャパントラベルセンター

- 観光列車「ながら」(長良川鉄道/岐阜県):レストランカーで地元の食材を活かした料理を食べながら、沿線の山や清流の景色を愉しめる。沿線には郡上八幡や和紙で有名な美濃など外国籍の方にお勧めのスポットがある。
- みその学校/味噌づくり体験(愛知県豊田市):本物の味噌蔵見学を通して味噌の種類や製造方法を学ぶ、手前みそ仕込み体験。
- 海女小屋「はちまんかまど」(三重県鳥羽相差):既に外国籍の方に人気の海女小屋。海女さんが目の前で相差の海で採れた海鮮を焼いてくれる。海外からネットで調べて来日し、これを目的に鳥羽に行かれる訪日客も多い。
- 座禅、精進料理「永平寺親禅の宿 柏樹閑」(福井県):朝のおつとめ、座禅、写経体験などができ、精進料理を愉しめるお宿。

伊勢市観光案内所(宇治山田駅観光案内所)

- ゴーリキマリンビレッジ:三重県の宮川河口付近の三角州に位置する大湊にある体験施設。自分で釣って自分

で調理し、食べられる。 <https://www.gorikimarin.com/>

- 若松屋 かまぼこ作り体験:伝統の技術とかまぼこの美味しさを実際に体験。熟練のかまぼこ職人がかまぼこの豆知識から作り方まで懇切丁寧に指導する。 <https://www.wakamatsuya.co.jp/>

志摩市観光案内所

志摩市は海の幸・野の幸に恵まれており、日常的にガストロノミーを楽しむ旅行者が多いが、志摩市としては、2022年2月に5回「志摩市 ONSEN ガストロノミー事業」を行う計画をしている。志摩市浜島町の温泉施設を持つ旅館に声をかけ、着型旅行商品の取り扱いで参画する予定。

以上