＜近畿＞

石山駅観光案内所

大津市内にある「寿長生の郷」は一年を通じ、季節感に合わせた和菓子づくりが体験できる施設。びわ湖から唯一流れ出る瀬田川のほとり、6 万 3 千坪の丘陵地に広がる敷地には、自然の谷川や山林を生かした道があり、お菓子の原料となる梅や柚子、栗、サツマイモなどが植えられている。季節に合わせた収穫体験のイベントも開催されており、大人から子供までたくさんの方にご参加いただける。また、敷地内には陶房やカフェ、食事処もあり、JR 石山駅より無料シャトルバスも運行されている。 https://kanou.com/gnaviplus/sunainosato/

栗東観光案内所

JA レーク滋賀「田舎の元気や」のおにぎり亭では、栗東産コシヒカリを使用した県内初のおにぎりのドライブスルーが人気。地域で収穫された野菜を使ったメニューを提供している「田舎の元気や」のレストラン、「オモヤキッチン」、自家生産の「自然薯料理 とろりん」、道の駅アグリの郷栗東でも地元産の野菜を使ったレストランがあり、いちじくを使ったジェラートも販売されている。地元産の羽二重餅を使った「栗東あられ」も人気がある。また、地域の伝統行事(神事)で、栗東市大橋にある三輪神社では珍しいドジョウのなれずしを奉納するお祭りが行われており、ボランティア観光ガイドによるツアーが実施され、地域に伝わる食文化を紹介している。

トロッコ亀岡駅観光案内所

■森のステーションかめおか 森の京都 ｜ 京都の「森」総合案内サイト (morinokyoto.jp)
■チョロギ村:おせち料理に登場する縁起もの「チョロギ」をテーマに村作り、季節ごとに変化する身体にあわせて、薬膳料理の知識を生かしたメニューと提供。新鮮な地元野菜や敷地内の薬草を使用。
https://chorogimura.com/ お家薬膳忘れな https://chorogimura-shop.com
■大石酒造「酒の館」(酒造見学) https://www.okinazuru.co.jp/
■京菓子 ふじ幸:丹波霧が育む土壌に恵まれ、丹波大納言小豆の生産地として京の和菓子を支えている。手づくり体験工房、喫茶、茶房、工場見学もできる。 http://www.azukinosato.com/taiken.html

大阪観光案内所

■観光プログラム「あじわい大阪」:大阪の食文化、食の魅力を堪能できる 20 種類の体験プログラム。
https://gurutabi.gnavi.co.jp/list/prm_ajiwaiosaka/
■カップヌ-ドルミュ-ジアム:インスタントラ-メン発祥の地、池田市にある外国籍の方に絶大な人気の施設!!
https://www.cupnoodles-museum.jp/ja/osaka_ikeda/

りんくうプレミアム・アウトレット インフォメーションセンター

■北庄司酒造:泉佐野の地酒「荘の郷」を造る北庄司酒造は大正 10 年(1921 年)に創業し、泉佐野で醸造の歴史と伝統を受け継いでいる老舗の蔵元。酒造内には試飲しながら選べる直売コーナーもあり、酒蔵特製の「粕漬」や、酒粕入りの「ねぎ味噌」、化粧石鹸なども販売している。年に二回、酒蔵祭りを開催しており、広い音楽ホールでハワイアンフラやライブを鑑賞しながら、美味しいお料理とお酒を楽しむことができる。予約をすれば、酒造りの現場見学も可能。家族で訪れるのがお勧め。 https://www.kitashouji.jp/
■泉佐野漁協青空市場:泉佐野漁業協同組合直結の青空市場で、その日に水揚げされた新鮮な魚介をそのまま販売している。魚介類の販売の他、レストランやお寿司屋もあり、活きの良い新鮮な魚をその場で味わうことも出来る。関西空港からのアクセスも良く、近郊にりんくうプレジャータウンシークルや、りんくうプレミアム・

アウトレットなど お買い物や遊ぶ場所もたくさんある。 http://www.aozora-ichiba.com/

山陽自動車道 龍野西サービスエリア 上り線インフォメーション

揖保乃糸 資料館「そうめんの里」は、西播磨地区の伝統産業。全国各地で親しまれている「手延べそうめん」の伝統の技と味わいを体験できる施設。そうめんの歴史と製造工程を詳しく学べる。館内の食事処では定番メニューはもちろん、イタリア風から中華風まで、本場で作るそうめん料理をいただける。
http://www.ibonoito.or.jp/soumennosato/

奈良県猿沢イン

■クラフトビール:日本各地でクラフトビールの新たなブルワリーが誕生しているが、奈良県もここ数年で醸造所が複数誕生している。県産の素材を活かした奈良生まれのユニークなクラフトビールとその周辺観光を是非楽しんで欲しい(以下はほんの一部)。
・ならまち醸造所(奈良市):大和茶のほうじ茶を使ったペールエール「ならまちエール」
・グットウルフ麦酒(東吉野村):吉野杉の香りとフレーバーのペールエール「良狼」
・奥大和ビール(宇陀市):奥大和地域で生産された果物や薬草などを使った「ハーバルビール」
■日本酒:清酒発祥の地とされる奈良では、県内各酒蔵にて酒蔵見学・体験ができる醸造所がいくつかある。
・今西清兵衛商店(春鹿)酒造見学 https://www.japansake.or.jp/tourism/contents/ja/nara/1076.html
■柿の葉寿司:鯖や鮭の押し寿司が柿の葉でくるまれ、旨味と柿の葉の香りが特徴の奈良の郷土料理。県内には、柿の葉寿司専門店が数多くあり、自分のお気に入りの店があるなど県民から親しまれている。専門店で、柿の葉寿司を作る体験もできる。
・平宗 柿の葉寿司づくり体験 http://www.hiraso.jp/about/tradition/experience.html
■吉野葛:奈良県吉野地域は、昔から葛の自生地であり、万葉集にも多く登場する。粒子が細かい葛は最高品質とされ、高級和菓子や葛餅、料理のとろみ付けなどに利用されている。県内各所にはこの葛専門店が並ぶ。
■いちご狩り体験:奈良を代表する農産物の 1 つであるいちご。「アスカルビー」、「古都華」、「珠姫」、「奈乃華」と、奈良生まれの特徴的な品種が栽培されており、県内平野部各地で栽培、いちご狩り体験を楽しむことができる。信貴山のどか村では、いちごを含む様々な味覚狩りを年中通して楽しむことができる。
■農家民宿:奈良県内にある農家民宿を体験できる施設。
http://www.locallife-okuyamato.jp/nouka/index.html

紀伊半島観光情報ステーション

私たちの地域ではガストロノミー・ツーリズムという大きなものではないが、地元の地ビールの会社「南紀白浜ナギサビール」では、工場の無料見学を行っている。観光に来られるお客様、地ビールを愛してくださるお客様に向けて無料での見学以外にも、直営レストランやオンラインショップ販売なども扱っている。
https://www.nagisa.co.jp/

＜中国＞

大山町観光案内所

■6 月下旬から 9 月下旬まで「ブルーベリー狩り」が人気。https://tourismdaisen.com/feature/mikakugari/
■大山寺地区内に唯一残る宿坊 「山楽荘(さんらくそう)」:精進料理が食べられるお宿。精進料理は仏教の戒律に基づき、肉・魚・卵・乳製品を使わず、野菜・穀物中心の植物性の食材だけで作り、その調理法や食材はいわゆるベジタリアンやビーガン料理と同じもの。食を通じて仏道の教えを体験できる。

https://www.san-raku.jp/

神門通り観光案内所

■酒蔵見学:島根県は「日本酒発祥の地しまね」を PR 中で、外語パンフレットも作成している。
・酒持田本店 https://www.sakemochida.jp/
・旭日酒造 http://jujiasahi.co.jp/
・板倉酒造 https://www.tenon.jp/

■ぶどう狩り:出雲地方はデラウエアの一大産地。デラウエア他、様々な品種を収穫できる(デラウエア 6～7 月下旬、大粒系 8 月上旬～10 月中旬)。
・大社観光ぶどう園(じゃらんネットなどで予約可)
・日野ぶどう園 https://www.hinobudouen.com/
・あかつきファーム今在家 http://akatsuki-farm.jp/

■いちじく狩り:島根ブランド「蓬莱柿(ほうらいし)」という品種(8 月下旬～9 月下旬)。
・伊藤農園 http://ichijiku-itounouen.com/

■芋掘り:出雲市ふるさと納税謝礼品である出雲ブランド「西浜いも(にしはまいも)」の収穫ができる(2021 年は 10 月 1 日～11 月 3 日に実施)
・湖陵町大山観光いもほり農園(電話問合せ要)

■そば打ち体験:日本三大そば「出雲蕎麦」。出雲市が企画し年に数回行われる(秋～冬季)。
・出雲そば旅 そば打ち体験道場 https://soba.izumo-city.jp/sobauchi

■醤油のテイスティング:出雲で一般的に普及している再仕込み醤油を含め、醤油の種類、作り方の説明と 7 種類の醤油を食パンでテイスティング。予約なしで火曜日以外開催。
・岡茂一郎商店 http://izumo-okamo.com/

■木綿街道で醤油蔵見学、生姜糖のパッケージ作成などの体験メニュー
・木綿街道振興会 http://momen-kaidou.jp

日御碕ビジターセンター

鷺浦のミネラル豊富な海水で七輪を使った天然の塩づくり体験ができる(時間:1 時間程度/料金:1 人 500 円/藻塩 1 パック付き)。【問合せ先】鵜鷺げんきな会 090-7992-5236

岡山市ももたろう観光センター

■酒蔵見学:所要時間は約 30 分、酒蔵見学をご希望の方は事前に予約が必要。
・酒工房 独歩館 https://www.doppokan.jp/tour/

■いちご狩り
・岡山市サウスビレッジ 期間:1 月～6 月「にこにこコース(40 分食べ放題)」大人 2,000 円(小学生以上)
http://www.southvillage.jp/
・きびファーム美果美果 期間:1 月～5 月 5 日「30 分食べ放題」大人 1,600 円(小学生以上)
http://kibipika.jp/
・岡山フルーツ農園 期間:11 月中旬～6 月中旬 大人(中学生以上)平日 1,500 円/土日 1,700 円
https://www.okafuru.com/
・中山いちご園 期間 12 月上旬～5 月末「40 分食べ放題」大人 1,700 円
http://www5e.biglobe.ne.jp/~ichigoen/index.html

米子自動車道 蒜山高原サービスエリア 上り線インフォメーション

米子自動車道 蒜山高原サービスエリア 下り線インフォメーション

藁ぶき民家に宿泊し、地元住民から地元食材を使った郷土料理の手ほどきを受け、里山の田舎暮らしを体験できる。 http://c-sugedani.com/

広島市観光案内所(紙屋町地下街(シャレオ))

■お好み焼き

・お好み焼き体験(広島駅 OKOSTA-オコスタ-)
https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/okosta.html

・Wood Egg お好み焼館:お好み焼きの歴史や文化を体験できる、好奇心と発見に満ちた博物館。お店のような本格鉄板で、お好み焼き屋さんを体験できる。 https://www.otafuku.co.jp/laboratory/woodegg/

■かき

・船に乗ってかきの水揚げを体験 https://shimadasuisan.com/taiken.html

・カキ打ち体験 https://www.hiroshima-navi.or.jp/post/006582.html

■日本酒

・西条酒蔵通り 賀茂鶴酒造 見学室直売所(東広島市)
https://www.hiroshima-navi.or.jp/post/007030.html

■三次ワイン https://www.miyoshi-winery.co.jp/miyoshi.php

■もみじ饅頭(工場見学・手焼き体験)

・宮島の老舗 もみじ饅頭・桐葉菓(とうようか) やまだ屋 https://momiji-yamadaya.co.jp/

■果物狩り

・平田観光農園:年間を通して時期に合わせた果物狩りが楽しめる他、農園の果物を使ったアイスクリーム作りやフルーツ作りの体験も用意されている。 http://www.marumero.com/

・白龍湖観光農園:一年中楽しめる観光農園。果物狩りに加え、敷地内にある古民家カフェでは農園で栽培された果物を使ったジェラートやかき氷(夏季限定)を楽しめる他、手作りジャムや、フリーズドライフルーツを販売している。 https://hakuryuko.net/

・久保農園(みかん狩り・芋掘り) https://www.go-etajima.net/mikangari.html

・川西農園みかん畑(みかん狩り) http://www7b.biglobe.ne.jp/~noumimikan/

■その他

・八天堂 パン作り体験:「くりーむパン」で有名な八天堂が手掛ける「八天堂ビレッジ」は、広島空港前を基点とした「体験型の食のテーマパーク」。地元・広島の食材を使ったお食事やお土産、サプライズな体験やみどころをお客様に楽しんでいただける施設になっている。 https://hattendo-village.jp/

・湯来交流体験センター こんにゃく作り:地元こんにゃく作り名人の指導による、湯来の特産こんにゃく作り体験。こちらで、特別天然記念物オオサンショウウオのキモ可愛いこんにゃくを作ることができる。
https://yuki-kouryu.jp/taiken/

・SAKURAO DISTILLERY(蒸留所):広島市にほど近い廿日市市にある創業 100 年以上酒づくりに情熱を注いできた蒸留所、SAKURAO DISTILLERY。モルトウイスキーとグレーンウイスキー、ジンの製造工程を見学することができる。広島県産の原料や特注の蒸留器、イギリス伝統の蒸留方法など、こだわりの製造を見学可能。 https://www.sakuraobd.co.jp/

・万田酵素 HAKKO パーク:尾道市因島にある万田発酵の「HAKKO パーク」が 11 月 27 日から営業を再開。発酵がコンセプトのカフェやショップ、四季折々の農作物が楽しめるスポット。 http://hakkopark.com/

広島港総合案内所

広島港からアクセスできる食の体験型観光は、江田島のみかん狩り(11 月～12 月初旬)や、牡蠣をはじめ新鮮な魚介が食べられる地元の飲食店が人気。また、バームクーヘン発祥の地 似島では、竹筒を使った当時の方法でのバームクーヘン作り体験もできる。新しい取り組みとして江田島の農家や卸会社をサイクリングで巡りながら地元の食材を集め、調理して食べる事ができる「食」・「体験」・「交流」がそろった複合型フードハンティングツアー「otsukai!」というものがある。 https://etajima-kankou.jimdo.com/otsukai/

新山口駅観光交流センター

ういろう作り体験:室町時代からの伝統を受け継いだ山口ういろうは、山口産わらび粉を使い、従来のういろうと食感が一味違う。山口市内ではういろう作りを体験できるお店ももたくさんある。小麦粉を一切使っていないため、グルテンフリーの和菓子として山口ういろうは健康意識の高い訪日客にも徐々に人気を広げている。
https://yamaguchi-city.jp/taiken/search/list.html

＜四国＞

松山自動車道 石鎚山サービスエリア 上り線インフォメーション

松山自動車道 石鎚山サービスエリア 下り線インフォメーション

西条市でも「ONSEN ガストロノミーウォーキング」というイベントが開催予定だったが、コロナのため中止になった。市内の名所を巡りながら、日本名水 100 選「うちぬき水」で育まれた農産物や郷土料理、地酒など、自然と食に恵まれた西条市ならではの味をたっぷり堪能できるイベント。次回の開催を楽しみにしたい。

松山空港総合案内所

- 松山からフェリーで約 15 分とアクセスもしやすい興居島にある「田村農園」では季節ごとに、農作物の収穫や島ご飯、磯遊びや海水浴などを体験することが出来る(春夏秋のみ)。
https://www.ritoumeguri.com/event/38369.php
- 「えひめグリーンツーリズム」というホームページ内で、愛媛県内で出来る様々な体験などを紹介している。
https://ehime-gtnavi.jp/

JR 松山駅松山市観光案内所

- 「伊予灘ものがたり」:愛媛では JR 四国が企画している「伊予灘ものがたり」という観光列車がある。2014 年から運行を開始したこの列車は、コロナ禍の影響を受けるまでは乗車率 8 割を超える人気列車。列車の中で、愛媛で取れた食材を使い、食事が提供される。器も砥部焼という愛媛産のもの。美しい伊予灘の海を見ながらの運行は、日本人、外国籍の方を問わず喜ばれている。 https://iyonadamonogatari.com/

こうち観光ナビ・ツーリストセンター

- 高知の郷土料理「田舎寿司」手作り体験:旧小学校を活用した集落活動センターで地元の方に教えていただく「田舎寿司」手作り体験。田舎寿司は、酢飯に柚子酢を効かせ、海鮮食材を使わず山里の食材を用いて盛り合わせた山間部に伝わる郷土料理。
- そば打ち体験:こちらも主に集落活動センターで体験可能。そばの実の収穫、脱穀からそば打ちまで体験できる。
- 塩作り体験:天日塩ができるまでの過程を実際に体験できる。
- カツオの藁焼きタタキ体験:言わずと知れた高知の名物。実際に自分で藁焼き体験ができ、実食できる。藁で焼

いた鰹は風味が違う。

■酒蔵見学:呑兵衛が多いことで知られる高知では日本酒造りが盛ん。基本的に事前予約制。試飲もできる。お酒を使ったスイーツを楽しめるカフェが併設されているところもあり、おみやげのオリジナルお猪口も喜ばれている。

■皿鉢料理体験:高知の冠婚葬祭などの宴会時に見られる、1 枚の大皿にさまざまな料理が全部盛られた郷土料理。最近では観光客向けに少人数用のものが用意されているお店も増えてきている。団体向けに皿鉢料理を実際に作るプランもある。

■土佐茶体験:温暖多雨で山地の多い高知ではお茶づくりも盛ん。茶摘み体験やほうじ茶づくりなどが体験できる。

＜九州・沖縄＞

福岡空港国際総合案内所(国際線ターミナルビル)

■暮らすような旅ができ、自然が豊富な糸島で、名産の牡蠣や塩プリンを食すことができるイベント。https://onsen-gastronomy.com/eventreport/clt-itoshima2021

■実際に工場でラーメンの生産過程を見学でき、ラーメンを食し、お土産も買える「一蘭の森」https://ichiran.com/mori/main.php

■明太子作り見学と手作り体験ができる「ハクハク」。カフェや食事も楽しめる。https://117hakuhaku.com/experience/

■地酒の生産過程と酒蔵の歴史も学べる「博多百年蔵」 https://www.ishikura-shuzou.co.jp/news/liquor/

道の駅 豊前おこしかけ

豊前市では、特産品の「豊前とうがらし」を使った「シン・ご当地グルメ」の「豊前オニメン」を売り出している。鬼を連想させる赤い色に仕上げた汁なしの麺料理で、肉を使う際は鶏肉のみ(当地域で盛んな神楽の舞い手が、神楽期間中は牛肉や豚肉などを口にしないため)などの、5 か条の「鬼のお達し」を満たした上で、各店様々な創意工夫を凝らした「豊前オニメン」が提供されている。

佐賀市観光案内所

佐賀県には多くの自然があり、その恵みを受けて野菜、魚、佐賀牛とおいしものがたくさんある。

■佐賀県の食を体験できる観光型施設

・うれしの茶交流館 チャオシル https://www.city.ureshino.lg.jp/kanko/ureshinocha/_23805.html
・たかしま農園 たけのこ掘り
・たのしい農家お百笑さん　百姓茶屋 https://saga-nouson.jp/spot/farm/798/
・道の駅伊万里 ふるさと村 http://www.ihn.jp/~jaimari1/
・観光農園花祭いちごの谷 https://www.ichigonotani.com/
・佐賀ベリーフォレスト https://berryforest.com/saga/

長崎市総合観光案内所

■「桃の節句＋シュガーロード」:常設展示を見学しながら、長崎の桃の節句料理と日本遺産に認定された「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～」について理解を深める体験講座。その他、「端午の節句」、「長崎のお盆」、「くんち料理」、「長崎雑煮」、「節分料理」など、年に数回実施。

・長崎歴史博物館 食文化体験 Tel.095-818-0007 http://www.nmhc.jp/

■「カステラタクシー(3 時間コース)」:16 世紀に平戸に渡来した宣教師によって伝えられた長崎を代表する銘菓「カステラ」。数多くある店舗の中から選りすぐりのカステラ屋さんをカステラタクシーでご案内。カステラを楽しむだけでなく、それぞれの店舗とその周辺地域の歴史などもご紹介する。
・たびこん長崎 シティキャブ長崎事業協同組合 Tel.095-820-7770

長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産インフォメーションセンター

■ヴォスロール:地域特有の農産物を生かした料理を提供しているレストラン。世界遺産出津教会傍にあり、その教会を設計したドロ神父が伝授したそうめんや、彼の畑でとれた野菜などを使った料理を提供している。
http://www.kanko-sotome.com/taberu-2/taberu12/
・食と農の体験活動(同レストラン) https://shitsu-kyujoin.com/publics/index/19/

九州自動車道 宮原サービスエリア 下り線インフォメーション

人吉球磨の球磨焼酎蔵元見学。球磨焼酎は日本に四つしかない産地呼称が認められた本格焼酎のブランドの一つ。28 蔵元のうち、13 の蔵元で見学が可能。 問合せ先：人吉球磨観光地域づくり協議会 TEL0966-49-9010

大分市観光案内所

■1775 年の創業から 197 年間続いた「帆足本家酒造蔵」は 1972 年に幕を閉じ、帆足家 14 代当主により大分市に寄贈された。無料で酒蔵見学が出来る大分市内唯一の場所である。日本の近代産業の一つである酒造業の行程が良くわかる建築群として、平成 11 年に「大分市指定有形文化財」に指定されており、酒蔵巡りを希望される来訪者へご案内する場所の一つ。http://hoashi-honke.com/syuzoukura.html

■大分市内には果物狩りが出来るスポットとして「ソフィッコランド」や「ドームいちご園」がある。「ソフィッコランド」は季節により甘夏、八朔、梅狩りなどが楽しめ、BBQ が出来る場所もある。「ドームいちご園」は、通常 12 月中旬から 5 月頃までイチゴの収穫体験ができ、幅広い年齢層から人気の場所。

九州自動車道 桜島サービスエリア 上り線インフォメーション

■霧島さくらフルーツランド:キンカンジャム手作り体験(予約必要/11 月～7 月)

■霧島ファクトリーガーデン:焼酎の工場見学(事前予約制 毎日実施)

以上