PRESS RELEASE
報道発表資料

JNTO
日本政府観光局

※　本リリースは国土交通記者会・交通運輸記者会に配布しております。

2022 年 12 月 20 日

JNTO、日本をガストロノミーツーリズムの旅行先として世界に PR

～第 7 回 UNWTO ガストロノミーツーリズム世界フォーラム、会場に約 30 か国より 450 人以上、オンラインで約 125 か国より 1,000 人以上が参加～

日本政府観光局（JNTO）は、2022 年 12 月 12 日（月）から 15 日（木）まで奈良県で開催された第 7 回 UNWTO ガストロノミーツーリズム世界フォーラムにて、日本が国際的な注目を集める機会を活かし、食と観光分野のキーマンを含む国内外からのフォーラム参加者に向けて、日本で体験できる多様な食や食文化等の魅力を発信しました。

本フォーラム（主催：国連世界観光機関（UNWTO）、バスク・カリナリー・センター（BCC）、地元主催：奈良県、後援：観光庁）には、食と観光に携わる各国政府関係者や民間事業者等、会場に約 30 か国より 450 人以上（国内約 300 人、国外約 150 人）、オンラインで約 125 か国より 1,000 人以上が参加し、食を通じて地域の経済循環を加速させ、持続可能性を高めるガストロノミーツーリズム*について、ベストプラクティスの共有や活発な議論が行われました。

開会式

公式ホームページ：https://7-unwto-gastronomy-tourism-forum.jp/

*ガストロノミーツーリズム：その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム

JNTO は、本フォーラムのサイドイベント「Gastronomy Tourism × Sustainable Tourism × Culture」に登壇するとともに、本フォーラム会場内に設置した広報ブースにおいて日本のガストロノミーツーリズム等の観光情報を提供したほか、在京の海外メディア 4 社を招請して本フォーラムおよび奈良のガストロノミーツーリズムの取り組みを取材するメディアツアーを実施しました。また、NHK WORLD JAPAN とタイアップし、本フォーラムの模様とともに奈良及び日本各地のガストロノミーツーリズムの魅力を紹介するテレビ番組を制作し、今後世界に向けて発信してまいります。

【お問い合わせ先】
企画総室　広報グループ　熊野・岩本・細井
TEL：03-5369-3342　E-MAIL：press@jnto.go.jp

別紙

【JNTO の主な取り組み】

①サイドイベント「Gastronomy Tourism ×Sustainable Tourism × Culture」への登壇

パネルディスカッションでは、生産者・料理人・教育者・支援事業者の観点からガストロノミーツーリズムに関する取組発表・意見交換を行いました。モデレーターの JNTO 理事の中山理映子は、ガストロノミーツーリズムの成功には、レストラン、酒造メーカー、農家、宿泊施設、温泉業者など地域の関係者の連携や、これらを担う人材の育成が重要である、また、郷土料理を戦略的にブランド化することにより、地域のブランド価値の向上につなげていくこともできると総括しました。

■テーマ：Panel Discussion on gastronomy tourism in Japan: a key stakeholders' perspective
モデレーター：中山理映子（JNTO 理事）
登壇者：吉田佳代（梅乃宿酒造株式会社 代表取締役）
高橋拓児（京料理木乃婦 三代目主人）
ダビ・モラ（バスク・カリナリー・センター（BCC）食観光学修士課程コーディネーター）
小川正人（ONSEN・ガストロノミーツーリズム推進機構 理事長）

②広報ブースにおける来場者向け日本観光情報の発信

ブースでは、来訪した海外参加者に対し、JNTO が重点的に取り組む高付加価値旅行やサステナブル・ツーリズム、アドベンチャートラベル等の観光情報を発信しました。また国内参加者の各々が取り組む課題について意見交換等を行いました。

■高付加価値旅行、サステナブル・ツーリズム、アドベンチャートラベル等のテーマ別特設ページの周知
高付加価値旅行：https://www.japan.travel/en/luxury/
サステナブル・ツーリズム：https://www.japan.travel/en/sustainable/
アドベンチャートラベル: https://www.japan.travel/en/sports/adventure/
■ガストロノミーをテーマとしたプロモーション動画の放映
■高付加価値旅行、サステナブル・ツーリズム等の日本の魅力を紹介するデジタルパンフレットの紹介

独立行政法人 国際観光振興機構 〒160-0004 東京都新宿区四谷 1-6-4
企画総室 広報グループ TEL: 03-5369-3342 FAX: 03-3350-5200
URL: https://www.jnto.go.jp

別紙

③在京海外メディア招請

メディアツアーでは、本フォーラムの取材に加えて、奈良で 300 年以上の歴史をもつ喜多酒造、NIPPONIA 田原本マルト醤油、慈光院を訪問し、地域に受け継がれる食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた日本酒や醤油、精進料理や茶の湯文化等、奈良の食や食文化の魅力を体験取材する機会を提供しました。

■招請メディア：韓国・香港・フランス・スペインの海外メディアの日本支局（4 社）

■取材先（取材テーマ）： 喜多酒造（日本の文化と日本酒の結び付き）
NIPPONIA 田原本 マルト醤油（地域に受け継がれる醤油の伝統）
慈光院（精進料理に宿る精神性）

④テレビ番組収録・放映

■日本のガストロノミーツーリズムの魅力を紹介する特集（英語）の制作・放映
番組名（放送局）：CATCH JAPAN（NHK WORLD JAPAN/ jibtv）
放送日時：2023 年 1 月 27 日（金）1 日 4 回放送
※各地域/国での視聴方法：http://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/tv/howto/

独立行政法人 国際観光振興機構 〒160-0004 東京都新宿区四谷 1-6-4
企画総室 広報グループ TEL: 03-5369-3342 FAX: 03-3350-5200
URL: https://www.jnto.go.jp