



2024年度第2回食を通じた地域のプロモーション・交流事業 北海道余市町・赤井川村の魅力の世界へ

(一財)自治体国際化協会交流支援部経済交流課 主事 長田 翔 (富山県派遣)

事業の概要

クレアでは、食を通じた地域のプロモーション・交流事業（FAM ツアー事業）を実施しています。本事業は、日本の食や文化などに関心を寄せる海外の消費者らを日本各地へ招へいし、FAM ツアーを実施することで、地域の魅力を国内外に発信するとともに、ツアー造成に向け伴走型で支援し、自治体のインバウンド（訪日客）誘客につなげることを目的としています。

具体的には、インフルエンサー、オンラインメディア、旅行会社を招へいし、各自治体が企画したツアー行程を巡ります。ツアー参加者は、日本の食や文化などへの関心が高く、トレンドや情報に敏感で消費意欲の旺盛な人々です。ツアーの様子は各参加者のSNS やオンライン記事などを通して広く発信され、ツアー商品造成を支援します。

2024年度は、旅行業を中心に事業を営む株式会社JTB（本社：東京都品川区）と連携して事業を実施しました。

本稿では2024年度第2回目のツアーの様子を紹介します。

ツアーの様子

2024年度第2回目のツアーでは、旅行会社の社員を3人招へいし、北海道余市郡余市町および赤井川村を3泊4日で巡りながら、現地ならではの食文化やアクティビティーを体験しました。

ツアーは、赤井川村からスタートしました。赤井川村は札幌市から車で約1時間の場所に位置し、人口約1,000人の小さな村です。まず、笑顔あふれる家族が経営する「やなぎさわ農園」へミニトマトとパプリカの収穫体験に行きました。農家の方の説明からは、野菜に対する愛情が伝わってきました。参加者たちは楽しそうに収穫作業に取り組んでおり、採れたてのミニトマトはその甘さ

がまるでフルーツのようで、その美味しさに驚きを隠せない様子でした。夕食は、ホテル「Yu Kiroro（ユ・キロー）」でバーベキューを行いました。北海道の大自然の中、バラエティ豊かな肉と海鮮、地元の新鮮な野菜を中心とした食材を存分に味わいました。食事の後は、ラグジュアリーホテルで別荘気分を満喫し、心身ともにリフレッシュした様子がうかがえました。



収穫した野菜を持って記念撮影する様子

2日目は「フルコースのまち」余市町に向かいました。まずは「農園開放祭（La Fête des Vignerons à YOICHI）2024」に参加しました。このイベントは、余市町登地区のワイナリーやブドウ農園をめぐるもので、ワインと食、景観が楽しめるイベントです。海外からもワイン愛好家が訪れ、チケットは即完売になります。当日は天候にも恵まれ、参加者たちはワイングラスを片手にブドウ畑を散策し、お目当てのワイナリーでワインを試飲しました。余市町産ワインの味わいに浸り、イベント終了時には、皆ほろ酔い気分で楽しそうに過ごす姿が見受けられました。



農園開放祭 2024 の様子

その後「ニトリ観光果樹園」でプルーン、リンゴ、ブドウの果物狩りを体験しました。自分で摘んだ果物の味は格別で、とてもいい思い出になりました。

2日目の最後は「Yoichi LOOP(ヨイチループ)」でのディナーでした。新鮮な余市町の食材をふんだんに使用した全9品の「余市の四季を五感で感じるコース」と、貴重な余市町産のワインを揃えた「本日の特選ワインペアリング」を楽しみました。名だたる星付きレストランで腕を磨いたシェフの料理は、見た目も美しく、厳選された余市町産ワインと絶妙にマッチしていたようで、参加者からは贅沢なひとときに対する満足感が感じられました。

3日目は、余市港での漁港見学ツアーから始まりました。豊富な知識をもつガイドから、余市町の水産業の歴史を学びながら港を散策しました。ツアーでは、余市町の新鮮な魚介を使った燻製の製法を見学しました。揚げたてのかまぼこの試食もあり、ふんわりとした食感と豊かな味わいに参加者たちからは思わず笑顔がこぼれていました。

昼食は、素敵なご夫婦が営む「茶話あだち」に伺いました。かつて漁師たちが寝泊りした居宅兼漁業施設であるにしん番屋を移築した建物には趣があり、参加者たちは写真撮影に夢中になっていました。何よりも、地域の産物をふんだんに使用し、色鮮やかに盛り付けられた料理に対しては、「どれも温かみがあり、心から美味しくいただくことができました」という感想を述べる参加者もいました。食後は



ご夫婦とのおしゃべりを楽しみ、余市町の人々の温かさにも感動している様子でした。

同日の午後は、茶話あだちの昼食「旧下ヨイチ運上家」を見学しました。運上家とは、江戸時代にアイヌ民族との交易を行った商人が建てた交易拠点で、現存する唯一の建物として国指定史跡・重要文化財に指定されている場所です。参加者たちは、特別に囲炉裏を囲みながら余市町産のワインを楽しみ、ゆっくりした時間を過ごしました。その後はあいにくの雨でしたが、ハイパワージェットボートで海岸線の先にある秘境スポット「青の洞窟」や、歴史を秘めた奇岩「ローソク岩」などをめぐる海の旅を楽しみました。

最後の夕食は、余市町の海や大自然を堪能できるプライベートサウナ付きの宿泊施設「ZABOCON(ザボコン)」でいただきました。料理は余市町の飲食店「小さな石ぐら“KiKi”(キキ) Café & Bar」からのケータリングで和食のフルコースを楽しみました。メインは余市町のブランド豚「北島豚」を使用したしゃぶしゃぶでした。前日にたくさんワインを飲んだ参加者たちに配慮し、体に優しい料理や調味料、ハーブティーも用意され、参加者からは「心温まるもてなしを感じました。素晴らしい締めくくりの夕食となりました」との感想がありました。



和食のフルコース

4日目の最終日は「ニッカウキスキー余市蒸溜所」の見学から始まりました。日本のウイスキーの父、竹鶴政孝が夢をかなえるために建設した蒸溜所です。参加者たちは、伝統的な石炭直火蒸溜による力強いモルト原酒の製造工程や、重要文化財に指定されたキルン塔などの施設を見学しました。その後、テイスティングバーでここでしか味わえないウイスキーを楽しみました。さらに、同施設内にあるレストランでは、竹鶴政孝の妻リタさんのレシピを参考にしたイギリス・スコットランド料理を味わいました。

本ツアーの最後には、余市駅からすぐの「余市リキュールファクトリー」に移動しました。さまざまな果実のリキュールが揃っており「自分好みの味を見つけることができました」と話す参加者もいました。特に、余市町の果実を使ったリキュールは、「まるで果実そのものを楽しんでいるかのような美味しさでした」と語る参加者が印象的でした。

終わりに

日本には魅力的な観光資源や食文化があふれています。そうした魅力をより海外へ発信していくことが、今後のインバウンド(訪日客)拡大に向けた重要な要素です。本事業では、引き続き、体験コンテンツや食を通してその土地固有の歴史文化といった魅力を発信することで、自治体の海外販路開拓やインバウンド促進を後押ししていきます。