

地方経済情報 Weekly No. 211

胃袋を掴んで離さない！ガストロノミーツーリズム

1. ガストロノミーツーリズムとは

観光庁の定義によると、「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のこと」を言います。欧米では注目を集めている観光のスタイルですが、近年、日本でも“日本らしい”ガストロノミーツーリズムが少しずつ広がりを見せています。

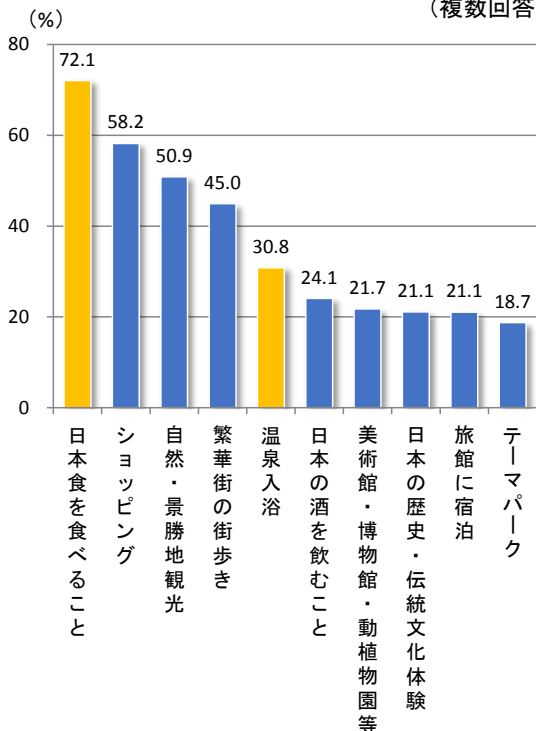
2. ONSEN（温泉）との融合

(一社)ONSEN・ガストロノミーツーリズム機構では、温泉地を拠点に「食」「自然」「文化・歴史」を、ウォーキングを通じて体験してもらうプログラムを全国で展開しており、県内でも天草や阿蘇などでイベントが開催された実績があります。また、訪日外国人も日本食や温泉に対する来日前の期待は高く、インバウンドの受け皿としても可能性がある取組です(図表1)。

3. 地域活性化に向けて

県内には「くまもとの赤」に代表されるような食材が豊富にあります。しかし食材そのままではなく、加工等により付加価値をつけること、そして料理とお酒などといった複数のコンテンツを組み合わせることで地域内での相乗効果が期待できます。また、地元の人との繋がりや食材・産地に関するストーリーなども掛け合わせることで、より魅力的でその地域らしいガストロノミーツーリズムの造成に繋がるのではないのでしょうか(図表2)。“ガストロ”とはスペイン語で「胃」。熊本の食で観光客の胃袋を掴む、新たな観光への期待が高まります。

〔図表1〕訪日前に期待していたこと-上位10項目
 (複数回答)



(資料) 観光庁「訪日外国人消費動向調査(2018年)」

〔図表2〕熊本版ガストロノミーツーリズムのイメージ



担当：研究員 山中