



※写真はイメージです。



No.09

「美味えがすと三陸 —Gastronomy SANRIKU—構想」 推進プロジェクト

- 実施時期
- (1) 国際会議：2019年6月10日(月)～6月11日(火)
 - (2) 交流会：2019年6月10日(月)
 - (3) 美食サロン：2019年6月 1日(土)～8月 7日(水)
 - (4) 関連事業：2019年6月 1日(土)～8月 7日(水)

実施場所

- (1) 国際会議：宮古市民文化会館(宮古市)
- (2) 交流会：浄土ヶ浜パークホテル(宮古市)
- (3) 美食サロン：沿岸13市町村の協賛レストラン
- (4) 関連事業：沿岸13市町村

実施主体

主催：三陸国際ガストロノミー会議2019実行委員会
共催：三陸防災復興プロジェクト2019実行委員会

事業目的

三陸防災復興プロジェクト2019における「食」関連イベントの実施を契機としつつ、「美味(うんめ)えがすと三陸—Gastronomy SANRIKU—構想」を継続的に推進することにより、三陸の食を軸に据えた地域振興を図る。

ターゲット

オールターゲット(国内外の消費者、料理人及び農林水産業・流通関係者等)
【集客目標】 2,700人

実施市町村

沿岸13市町村

関連事業

- No.7 いわて HAMA-MESHI プロジェクト
- No.15 三陸プレミアムランチ列車
- No.20 三陸お土産プロモーション大作戦

事業内容

三陸防災復興プロジェクト2019会期中に、国内外の著名なシェフ等が一堂に会する「三陸国際ガストロノミー会議2019」、県産農林水産物等を集めた「いわて黄金食財見本市」、国内外料理人が腕を振るう「三陸美食サロン」を実施する。

三陸防災復興プロジェクト2019の開催に合わせ、国内外の著名なシェフによる三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバンを実施する。

(1) 国際的な美食ネットワークの形成

- ①「三陸国際ガストロノミー会議2019」及び「いわて黄金食財見本市」の開催
 - ア 国内外から料理関係者を招き、県産食材の魅力を発信する祭典を開催
 - イ 著名シェフや研究者、関連企業等を集め、料理の技術や哲学、最新の知見等を発表・共有

- ②「三陸美食サロン」の開催

沿岸13市町村の主要なレストランにおいて、国内外の料理人と地元の料理人が腕を振るう「三陸美食サロン」を実施

(2) 三陸食材の発掘と情報発信

- ①三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバンの開催
 - ア 三陸の「食」の豊かさを再発見するため、沿岸各地において、国内外の著名なシェフによる産地視察を実施
 - イ 地元住民の食を楽しむ活動の理解を醸成するため、地元の漁業者や女性、子供等を集めた料理教室等を開催

- ②食の親善大使の任命

三陸国際ガストロノミー会議2019の出席者等を「食の親善大使」に任命し、県産食材の良さやこだわりをPR

期待される効果

- ・ 「美食」をきっかけとした世界に誇れる三陸食材のブランド力の向上が図られる。
- ・ 三陸の豊かな食材を使用した新たなご当地料理が創作される。
- ・ 食と観光の相乗効果により、交流人口の拡大と三陸地域の活性化が図られる。

今後の展開方向

- ・ 次期総合計画「長期ビジョン」(案)の三陸防災復興ゾーンプロジェクトに掲げる、三陸の豊かな食材や食文化を活用したフードツーリズムの推進など、世界に誇れる食のまちを形成する取組を推進する。
- ・ 「ガストロノミー」(美食術・食文化)を軸とした農林漁業や観光の振興等の取組により、三陸地域を中心とする地域振興のエンジンとしての位置づけを確立する。
- ・ 本県の農山漁村資源を活用して、6次産業化や農商工連携、さらに、調理技術のイノベーションに向けた取組みを積極的に推進することにより、新たな「食」の魅力を発信する。
- ・ 三陸地域に観光客を呼び込みながら、地域経済の好循環を促すことにより、農山漁村の継続的な発展を推進する。