

報道資料

令和3年10月13日
奈良県観光局 MICE 推進室
ガストロミーツーリズム世界フォーラム誘致係
担当：田中、松本、上嶋
TEL 0742-27-8873(直通) (内線 2582、2583)

国内初開催！

「第7回 UNWTO ガストロミーツーリズム世界フォーラム」の開催地が奈良県に決定しました

このたび、国連世界観光機関(World Tourism Organization :UNWTO)主催「第7回ガストロミーツーリズム世界フォーラム」の開催地として、奈良県が選定されましたのでお知らせします。

県では、食と観光が連携したガストロミーツーリズムを新たな観光のテーマとして位置づけ、これを推進するため、同フォーラムの奈良県開催に向けた誘致活動を観光庁、UNWTO 駐日事務所等と連携して取り組んでいたところ、日本・奈良県が次回開催地に決定しました。

今後は、同フォーラムの開催に向け、関係機関と連携して進めるとともに、県内のガストロミーツーリズム推進に向けた取り組みを強化してまいります。

第7回ガストロミーツーリズム世界フォーラム概要

- 開催日 令和4年6月13日～15日(3日間)
- 主な出席者 ・各国観光大臣級及び政府関係者、自治体関係者、教育関係者
・観光関連事業者、シェフ、出版社等
- 主な会場 奈良県コンベンションセンター
- 想定参加者数 国内外から約600名程度 (延べ1,800名程度)



第5回 UNWTO ガストロミーツーリズム世界フォーラムの様子(スペイン・サンセバスチャン)
@World Tourism Organization (UNWTO)

UNWTO について

観光に関する唯一の国際機関(世界観光機関)として 1975 年に設立。
加盟国159ヶ国、準加盟国6地域、賛助加盟員500団体以上。
世界の観光振興を図るべく、観光政策に関する意見交換、観光分野での技術協力、観光統計の整備、各種セミナー等を実施。2003 年12月、国際連合の専門機関となる。
本部はスペイン・マドリッドに所在。

UNWTO 駐日事務所について

UNWTO の地域事務所が奈良に設置されている。同事務所は、観光成長が著しいアジア太平洋地域に、各国との連絡協調体制を強化するため、UNWTO総会手続きを経て、1995年6月、地域事務所が大阪に設立された。その後2012年12月から現在の奈良市にある事務所に移転した。地域事務所は世界で2カ所(1カ所はサウジアラビアのリヤド)。

ガストロノミーツーリズムとは

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¹

ガストロノミーツーリズム世界フォーラム

食と観光の連携は、地域の伝統や多様性をサポートするとともに、文化の発信、地方経済の発展、持続可能な観光、食の経験を伝達するためのプラットフォームを提供することから、国連世界観光機関(UNWTO)が中心となって、2015年以降、世界フォーラムを開催。

参考 URL

UNWTO HP <https://www.unwto.org/>

UNWTO 駐日事務所 HP <https://unwto-ap.org/>

観光庁 HP <https://www.mlit.go.jp/kankocho/>

【ガストロノミーツーリズム世界フォーラムの開催状況】

- 第1回 2015 年 スペイン(サンセバスチャン)
- 第2回 2016 年 ペルー(リマ)
- 第3回 2017 年 スペイン(サンセバスチャン)
- 第4回 2018 年 タイ(バンコク)²
- 第5回 2019 年 スペイン(サンセバスチャン)
- 第6回 2021 年 ベルギー(ブルージュ)【10 月 31 日～11 月 2 日開催予定】
- 第7回 2022 年 日本(奈良県)【6 月 13 日～15 日開催予定】

¹「Gastronomy Tourism - The Case of Japan」(和訳:我が国のガストロノミーツーリズムに関する調査報告)、UNWTO、2018

² 第4回世界フォーラム開催時に、荒井知事がラウンドテーブルディスカッション(円卓討議)に参加し、奈良県のガストロノミーツーリズムに関する取り組みを紹介。

奈良県のガストロノミーツーリズムに関する主な取り組み

ガストロノミーツーリズム世界フォーラム誘致に向け、県内のガストロノミーツーリズムの機運醸成し、奈良の食と観光をPRするため、奈良県では様々な取り組みを行っています。

ガストロノミーツーリズム国際シンポジウムの開催

県内におけるガストロノミーツーリズムの機運醸成と同ツーリズム推進地域としてPRを行うため、令和元年度からUNWTO 駐日事務所、(一財)アジア太平洋観光交流センターと共催して開催。過去2回のシンポジウムでは、ガストロノミーツーリズムが地域に果たす役割や効果について議論を深めるとともに、ガストロノミーツーリズムの優良事例の紹介、UNWTOと連携するスペインの世界的な料理学校BCC(バスククリナリーセンター)講師による講演等を実施。令和2年度開催時には、会場とオンラインによるハイブリッド開催により、計360名の方が同シンポジウムに参加。



ガストロノミーツーリズム国際シンポジウムの様子

ぐるっとオーベルジュ なら

食を通じた地域の賑わいづくりや地元農産物の活用促進、滞在周遊型観光の展開を図るため、「ぐるっとオーベルジュ」をキャッチフレーズに県内オーベルジュ(地元ならではの食材を味わえる宿泊設備を備えたレストラン)のPRを推進。

令和2年度には市町村より推薦を受け、「コースメニューに奈良県産食材を複数使用していること」等の基準を満たすオーベルジュ 11 施設を掲載した「ならのオーベルジュガイド」を発行。レストラン・宿泊に関する基本情報の他に、地元食材を使用したこだわりの料理メニューや景観などのロケーション、歴史ある建造物など、各オーベルジュの個性的な魅力を紹介。そこでしか味わえないお料理をゆったりと楽しむことを目的に県内各地のオーベルジュを訪れ、オーベルジュを拠点として周辺のスポットを巡るガストロノミーツーリズムのガイドブックとしての活用を促進。



山の辺の道ガストロミーオンラインツアー

山の辺の道周辺の農村地域等における賑わいの創出と地域活性化を推進するため、食を楽しむ土地の文化や魅力に触れることのできるオンラインツアーを開催。新型コロナウイルス感染症に対応する新しい生活様式を考慮し、山の辺の道周辺の地域資源について Web 会議室システムを通じて自宅から体験できるイベントとして実施。

山の辺の道周辺地域の特産物である、刀根早生柿、穴師のみかん、三輪素麺、地酒などの食にスポットを当て、作り手の思いや地元ならではの勧めの食べ方などを紹介。チャット機能により参加者とスタジオが質問応答や意見交換など双方向に交流。全国より 170 名の参加があり、「今度は実際に食事や特産品の買い物を楽しみながら歩こうと思った」「歴史や景観の他にも美味しい食べ物があることがわかった」等の感想をいただいた。

(県豊かな食と農の振興課 HP にて動画公開中)



オンラインツアー
配信画面

なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)の設立

Farm to Table(～農場から食卓へ～)をコンセプトに、「食」と「農」の世界を支える人材を育成。フードクリエイティブ学科の校内には、農場に加え、オーベルジュを併設。ミシュランの星を獲得した同オーベルジュでは、地元食材を使った料理と高いホスピタリティサービスが提供され、学生が実践実習を行っている。また、農場実習や学生棟では1人1ストーブ方式による調理実習などを取り入れ、深く幅広い「食」と「農」の知識が修得できるカリキュラムを設定している。

なお、同校の取り組みについては、UNWTO が(公社)日本観光振興協会及び(株)ぐるなびの協力を得て発行した報告書「Gastronomy Tourism - The Case of Japan」(和訳:我が国のガストロミーツーリズムに関する調査報告)にガストロミーツーリズムに関する優良事例として掲載されている。



NAFIC 安倍校舎と授業(フードクリエイティブ学科)の様子