



特集

ガストロノミーツーリズム

～おいしい「食」に触れて、奈良を旅する～

奈良には歴史的背景のある食材が数多くあります！

日本酒

酒の神様が祭られる^{おおみわ}大神神社と、現在の透明な清酒が生み出された^{しょうりやくじ}正暦寺がある奈良県は、日本酒のふるさと。県内各地に酒蔵があります。



三輪素麺

日本の麺文化の1つである「そうめん」は1200年以上前に奈良の三輪地域で作りはじめたのが起源とされ、細くてコシがあるのが特徴です。



大和茶

大和茶は弘法大師が中国から茶の種子を奈良に持ち帰ったことが起源といわれています。県内の山間地域では、上質なお茶が栽培されています。



「食」と「旅」が融合した新しい観光の形である「ガストロノミーツーリズム」。奈良県では新たな観光誘客の一つとして推進しています。今年12月には、日本初開催となる「第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム」が奈良県で開催されます。今回の特集では、ガストロノミーツーリズムの県の取り組みや世界フォーラムについて紹介します。