

御食国食文化展開事業の概要

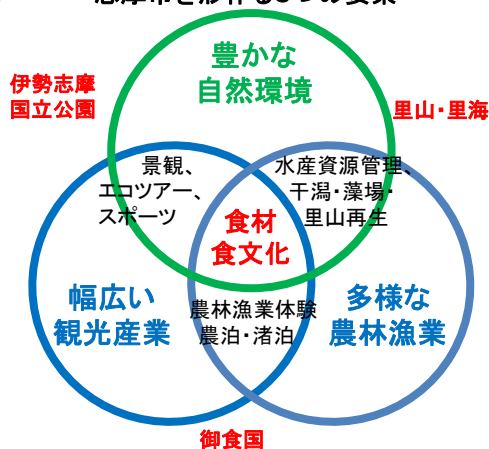
目的

平成28年5月に開催された伊勢志摩サミットは、日本の伝統文化や豊かな食文化が残る伊勢志摩で開催され、世界のリーダーが、平成27年9月に国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）＊」をどう達成するかについて議論するなど、持続可能な社会づくりを強く意識したサミットとなりました。

国連の「持続可能な開発目標」には、「豊かな海を守ること」が位置付けられるなど、世界では「食の安心・安全」から一歩進んだ「持続可能な食」を求める流れが加速し、オリンピックなどの国際的なイベントでは、持続可能な食材の使用が義務付けられるようになっていきます。

本事業は、こうした時流を踏まえ、御食国に引き継がれてきた食材やそれを生産する農林漁業、食文化を「持続可能な食」の象徴として活用し、東京オリ・パラの開催を契機に日本を訪れる外国人など、特に環境意識の高い富裕層などをターゲットとして食文化や農林漁業等のスタディツアー（学びのプログラム）を通して地域の食材や食文化が生み出される背景を伝えることで高付加価値化を図り、食材等に対する需要の喚起や地域内での経済循環の強化によって産業を活性化し、次世代に継承することを目的とします。

志摩市を形作る3つの要素



この地域の経済は、「自然環境」「農林漁業」「観光産業」の3つの要素で成り立っており、その共通点が**食材と食文化**。食材と食文化を素材に「御食国」「伊勢志摩国立公園」「里山・里海」などのキーワードを活用して取組みを進め、地域産業の活性化と次世代への継承を図ります。

SDGs：「持続可能な開発目標」



2015年9月の国連サミットで採択された持続可能な社会を形成するための行動計画。2030年を目標に世界のすべての国々が達成すべき17の目標と、その目標を達成するための169の具体的な行動内容が示されており、この計画の14番目に「海の豊かさを守ろう—海と海洋資源を守り、持続可能な利用を促進する—」が位置付けられています。



事業概要

食に関わる国際的な教育機関や国内外の専門家と地域の生産者や料理人との連携を図りながら以下の取り組みを推進していきます。

1. 価値のある地域資源の掘り起こしと整理
2. 地域資源の価値を伝えるスタディツアー（学びのプログラム）の構築
3. 価値を伝えていくスタディツアーに関わる地域の人材育成

1. 地域資源の掘り起こしと整理

☞ 農林漁業者や料理人と食を学ぶ学生などが交流し、価値の高い志摩市の地域資源（食材や農林漁業、食文化）を掘り起こし、整理します。



和具のイセエビ漁業者と海外の学生が交流し、漁業者の取組を学びました

2. スタディツアーの構築

☞ 食の専門家を交え、掘り起こした地域資源を素材とするスタディツアー（学びのプログラム）を構築します。



実際に現場に出て漁業者の資源管理の取組を体験し、理解を深めました

3. 地域の人材育成

☞ 地域資源を誇りと感じ、スタディツアーに関わって価値を伝えていく農林漁業者や加工業者を育成します。



現役の海女さんと交流しながら郷土料理を味わう事業などが広がっています