

一般社団法人 日本観光文化協会主催

# 『日本観光特産大賞 2021』が決定！！

## グランプリは「広島県：瀬戸内 広島レモン」

一般社団法人日本観光文化協会（東京都北区赤羽 1-59-8：会長 小塩稲之）は、2021 年 12 月 6 日（月）『日本観光特産大賞 2021』を発表、観光特産大賞の「グランプリ」を「広島県：瀬戸内 広島レモン」に決定しました。また、金賞「優秀賞」を「長崎県：五島手延うどん」に、金賞「ニューウェーブ賞」を「沖縄県海洋深層水」に決定しました。



「日本観光特産大賞」(<http://www.jmmp.jp/tokusan/index.html>) とは、毎年 12 月に一般社団法人日本観光文化協会が、食と観光、地元グルメ、お土産品などでその年話題になった観光特産品を表章してゆく制度です。授賞式は 2022 年 1 月 22 日（土）に開催される JMC グループの全国大会で執り行われます。

※観光でその地域を訪れたいと望む人々にとっては、その地域が選択に値する魅力あるものが存在していることが重要となるため、一般社団法人日本観光文化協会では「観光特産」を「観光資源と地域特産の融合によって生み出された商品及びサービス」とであると定義しています。

観光特産 = 観光資源 x 地域特産

### （一社）日本観光文化協会 小塩会長からのコメント

コロナ禍によって、良くも悪くも国内外含め「観光」が再注目されました。まだまだ苦しい状況の中ですが、ようやく陽が当たり始めたところ です。もちろん観光特産品は「現地で食べないと」「現地で体験しないと」本当の意味で味わったとは言えません。今後状況が変わったときに一番大切なことは「現地で味わう」ことです。現地に足を運ぶことがまだ少し難しい状況ですが、全国各地の観光特産品や特産物を応援していただける、すべての方のお気持ちに応えるべく、日本観光特産大賞の審査を行い、2021 年は以下のように決定しました。

グランプリに輝いた「広島県：瀬戸内 広島レモン」は、尾道市や呉市にまたがる範囲で著名なブランドが複数あります。発祥地やさまざまな海道、地域商標など、各所すべてが連携して取り組んだことが成功の証として評価されました。

審査員の一人、6 次産業化プランナーの小財誓子氏は、「「国産レモン」を「瀬戸内 広島レモン」というネーミングにしたことで広く浸透し、ブランディングに成功。お菓子や、食品、調味料など様々なアイテムで商品開発され、ただの「レモン味」ではなく、「瀬戸内 広島レモン」というブランドに。ブームに終わらず、国産レモン商品の信頼度アップ・おいしさの象徴とした功績は大きい」と評しました。

## ■日本観光特産大賞「グランプリ」

## 広島県：瀬戸内 広島レモン

◆受賞団体 広島県果実農業協同組合連合会（JA 広島果実連）

◆商品特性 広島のレモンが収穫される瀬戸内地方には、しまなみ海道をはじめ島々が並ぶ景観地が多い。瀬戸内海沿岸の気候は降水量も少ないことでレモン栽培に最適で、他の産地のモノより甘みがあって糖度が高い特徴があるといわれる。また皮が比較的薄いことで、そのまま食することができることから、鍋料理などをはじめレモンを使った多数の料理レシピも生まれた。広島のレモン自体も高品質をもつ地域ブランドとして広まり定着している。広島レモンの経緯は、1960年代からの歴史はあるものの、本格的には2002年、「JA 広島ゆたか」が「レモン日本一産地化計画」を打ち出したことに始まる。



◆推薦のことは

・「最近の“レモン人気”は目を見張るものがある。特にこの瀬戸内 広島レモンの人気はここ数年ずっと上昇している。観光面からみても、穏やかな内海の瀬戸内海は眺めるもよし、サイクリングなど（しまなみ海道）アクティブな観光もよしという点で老若男女問わず楽しめる要素がある。」榎利絵子（観光特産士マイスター 観光コーディネーター）

・「レモンを使ったレシピが女性観光客に好評となった。」日野隆生（東京富士大学教授）

・「瀬戸内レモン＝瀬戸内海観光特産品と合致。日本のエーゲ海のイメージに一役買う。」斎藤省吾（商品開発コーディネーター）

・「広島県は、レモンの生産量が日本一で、主に瀬戸内海の島々を中心に、生産が行われている。「瀬戸内レモン」の特徴は、皮まで安心して食べられ、まろやかで糖度が高い。そのため、鍋料理をはじめレモンを使った多数の料理やイカ天レモン味などおつまみにも使われている。風光明媚なしまなみ海道でのサイクリングや尾道界隈での散歩も人気となっている。」館和彦（愛知学泉大学教授）

## ■金賞「優秀賞」 長崎県：五島手延うどん

◆受賞団体 一般社団法人新上五島町観光物産協会

◆商品特性 「五島手延うどん」は一般的なうどんより細いが、独特な細さながらも、もちりとしながら独特の硬さ、コシというものをもっている。このうどんの誕生が中国か、また大陸から伝わったといわれる由縁は、細麺として存在していること、そして麺の製造にこだわる地元産の塩や椿油を使用するところなどにある。こうした歴史的な製造方法の伝承がある。



◆推薦のことは

・「日本全国にご当地のうどんは存在しているが、五島手延うどんはその形状、食感などが独特である。細い麺でありながら、独特のコシ、風味を感じる。また、これを生産する過程で、地元の別の特産品である塩、椿油も使用していて、まさに地域特産品といえる。このうどんは、遣唐使の時代に大陸から伝わったと言われており、歴史もある。また、元々地域の人々が長年食べてきたものであるからこそ、食べ方もいろいろあり、地域特産としての価値も高いと考える。観光面で見ても、最近の五島列島への人々の人気、興味は増している点も評価できる。」榎利絵子（観光特産士マイスター 観光コーディネーター）

・「讃岐や稲庭と並ぶ3大うどんである。歴史的には8世紀ごろと最も古い。手延べ加工と植物油を用いるので素麺に近いが、その太さからはうどんへ分類。」金廣利三（6次産業化プランナー）

・「五島列島は、2018年に「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が世界遺産に登録されたことで、観光地としても人気急上昇中である。」館和彦（愛知学泉大学教授）

・「包丁切りでなく、素麺のように手延べでつくられたことや、島の観光資源の豊富さも併せて、素晴らしい商品だと思う。観光PRも活発で、島のもう一つの特産である椿の利用のシナジー効果も良い。」笠谷圭児（販路コーディネータ）

## ■金賞「ニューウェーブ賞」 沖縄県海洋深層水

◆受賞団体 久米島町役場（商工観光課・産業振興課・プロジェクト推進課）

◆商品特性 沖縄の離島である「久米島」は海と山、そして水に恵まれた食材の宝庫。おいしい食べ物はもちろん、美しい海やダイナミックな自然がある久米島町では、日本国内だけでなく海外からも注目を浴びている。久米島海洋深層水を利用する漁業用施設の整備をはじめ、関連施設並びに新たな技術を用いた産業の拠点づくりを宇根・真謝地区で展開し、本町における産業の一体的な振興を図っている。

◆推薦のことは

・「沖縄の離島である久米島は、1983 年に島全体が県立自然公園に指定され、今でも変わらない美しさを誇っている。海の幸を中心にさまざまな特産品があり、その魅力を支えているのが久米島



近海で取れる海洋深層水である。飲み水だけでなく、日本一の生産量を誇る車えびや海ぶどうの養殖など各種産業に大きく活かされている。一度は行きたい楽園の島である。海ぶどうは上品なプチプチした食感が特徴でカルシウム、鉄分、ビタミン類などの栄養素も多く、人気急上昇のヘルシー食品である。」館和彦（愛知学泉大学教授）

・「久米島は、海ブドウ栽培の北限に当たる。塩蔵ものもあるが、生が一番。淡白でプチプチしたピュアな味わいは、泡盛とよく合う。」金廣利三（6 次産業化プランナー）

・「一般的には水深 200m 以深で採取された海水を深層水というが、沖縄県久米島では最も深い深度の 612m から採取された海水で、「低温安定性」、「富栄養性」、「清浄性」などの特徴が際立っていると評されている。近年では海洋深層水で育てた沖縄の観光特産である海葡萄が人気を博している。他方では、車エビの養殖での深層水利用など新しい試みにも積極的で、商品としての冷凍車エビは有名料理店での評価が高くなってきている。県をあげての取り組みも活発で、これからの新しい観光特産としてのポテンシャルに対して大きな期待を感じる。」笠谷圭児（販路コ-ディネ-タ）

◆今年ノミネートされた特産品・特産物 10 品は以下の通り

青森県三戸郡 階上（はしかみ）漁師の万能調味料「かぜ水」／宮城県気仙沼市 気仙沼のふかひれスープ／山形県 だだちゃ豆／静岡県浜松市 浜松注染そめ（はままつちゅうせんそめ）／兵庫県 淡路の生しらす丼／鳥取県 大山（だいせん）の白ネギ／広島県 瀬戸内 広島レモン／長崎県五島地域 五島手延うどん／福岡県宗像（むなかた）市 鐘崎の玄海もん／沖縄県久米島町 海洋深層水活用 海ぶどう他

### <日本観光特産大賞>

◆審査方法：一般社団法人日本観光文化協会会員によりノミネートされた品を当協会専門委員会による選考で 10 品に絞りこみ

◆最終選考：審査員によるランキング付け・順位を数値化し集計

◆審査員（敬称略）：日野隆生（東京富士大学教授） 館和彦（愛知学泉大学教授）小財誓子（6 次産業化プランナー） 笠谷圭児（販路コ-ディネ-タ） 斎藤省吾（商品開発コ-ディネ-タ-） 金廣利三（6 次産業化プランナー） 榎利絵子（観光特産士マイスター 観光コ-ディネ-タ-） 小塩稻之（日本観光文化協会会長）

【主 催】 一般社団法人 日本観光文化協会

【運 営】 日本観光特産士 運営事務局

【特 典】 最終選考された「日本観光特産大賞 グランプリ」「金賞 優秀賞」「金賞 ニューウェーブ賞」については書籍「日本の観光特産」の別冊版に掲載されます。

【問い合わせ】 日本観光文化協会「日本観光特産大賞」事務局 担当 北（きた） TEL03-5948-6581



このリリースに関する取材・掲載についてのお問合せは下記までお願いします。

日本観光文化協会 広報担当 北・香取

[mmpc@jmcp.jp](mailto:mmpc@jmcp.jp), [03-5948-6581](tel:03-5948-6581)（代表）070-6455-3601（緊急：北携帯）

#### （一社）日本観光文化協会

設立：2001年11月 / 会長：小塩稲之 / 所在地：東京都北区赤羽1-59-8 ヒノビル4F / 電話：03-5948-6581

HP: <http://www.jmmp.jp/> 活動内容 / 日本で唯一、プロフェッショナルの「観光プランナー、観光士、観光コーディネーター」を養成し、資格を認定。また、「観光特産士(マイスター・2級・3級・4級)」の検定である全国観光特産士検定も実施。現在、当協会からの観光関連の資格認定者が全国に1500名在籍中。資格認定者は、国、地方公共団体、商工会、商工会議所などの公的事業や観光関連の民間企業を支援。今後も地域の資源活用のために、観光関連の企業情報、地域情報などを独自に入手、調査、分析。全国の生産者、観光産業や食、伝統工芸品など、地域産業の発展のために寄与する様々な活動を企画運営実施。