

『2022 日本観光特産大賞』 15 品が大賞候補にノミネート

日本観光特産大賞グランプリは 12 月 6 日（火）に発表されます！

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、今年で 4 回目になる、全国の観光特産品の知名度・ブランド力向上を目的とした観光特産品の表彰制度「日本観光特産大賞」のノミネート 15 品を発表します。

「日本観光特産大賞」(<https://jtmm.jp/award/>)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彰してゆく制度です。「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」発表に向けて、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観光特産品の中から、当協会専門委員会によって 15 品に絞られました。

2022 日本観光特産大賞		
ノミネート特産品		
北海道 さんま魚醤	山梨県 吉田のうどん	香川県 小豆島素麺
山形県 くじら餅	三重県 豆腐でんがく	福岡県 うきはテロワール
秋田県 大館とんぶり	兵庫県 丹波黒	熊本県 いきなり団子
新潟県 燕三条金物	愛媛県 タルト	佐賀県 呼子のイカしゅうまい
静岡県 深海魚料理	岡山県 ままかり	鹿児島県 きびなご

この活動の目的は、日本各地で育成されている観光特産品を再発見、再発掘し、一定の価値を付与することで、知名度やブランド力向上に寄与し地域の活性化を後押しすることです。また、協会では表彰された観光特産品の時代背景や社会的な価値などを今後も調査分析し、内外に発信をしております。最終選考では 8 名の専門家が審査員となり、ノミネートされた特産品に 1 位から 15 位までランキングを付け、ポイントによる加点方式で集計し「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」を決定してゆきます。

（一社）日本観光文化協会 のコメント

昨今、オンラインショップやふるさと納税、アンテナショップなど、さまざまなかたちで全国の観光特産品が注目を浴びています。一般社団法人日本観光文化協会では、日本各地の観光特産品から観光特産大賞を選ぶ活動を通して、全国の観光特産品に注目し、全国の地方・観光地の産業を全力で応援したいと考えています。

▼ノミネート品詳細

北海道「さんま魚醤」：水揚げ量「日本一」を誇る根室産のさんまを原料とした伝統ある万能調味料の魚醤。出来上がるまでに二年、独自の技術で臭みを抑え、まろやかな自然な甘さを出した、漁師文化を伝える天然魚醤による万能調味料。

山形県「くじら餅」：「くじら餅」という名前の由来は諸説あり、また起源にもいくつかの説があり、いまだ 300 年ほど前の江戸時代に、新庄藩の第 3 代藩主・戸沢正庸（とざわまさつね）の時代に兵糧食としてつくられていたという説が有力なため、最上地域の新庄市が発祥ではないかといわれている。

秋田県「大館とんぶり」：とんぶりは、アカザ科ホウキギ属の一年草であるホウキギ（ホウキグサ）の成熟果実で、直径 1～2mm 程度の粒状で、味は無味無臭であるが、食感を楽しむ食材として使われ、「畑のキャビア」などとも呼ばれている。国内でとんぶりを生産・出荷している産地は大館市のみといわれており、2017 年には「大館とんぶり」として G I 地理的表示保護制度に登録・認証され、地元大館のソウルフードとして地域との結びつきが深い作物である。

新潟県「燕三条金物」：今から 400 年前の江戸時代に農家が副業として始めた和釘づくりをルーツとし、現在まで時代の変遷に合わせながら、長い歴史にはぐくまれた技術の継承と革新を続け、金属加工の街として発展し、隣市と合わせ「燕三条」の名前で全国的に広く知られている。キッチン用品から大工道具、園芸用品、農具等、幅広い分野の製品があるのが特徴。

静岡県「深海魚料理」：水深 200m 以上の「深海」と呼ばれる層に生息する魚介類が一般的に深海魚と呼ばれているが、海岸からわずか 2km ほどの距離で水深 500m の深さにまで達するのは、駿河湾だけである。世界最大の現生節足動物であるタカアシガニその他の深海魚料理や深海魚にまつわる展示など、積極的に行っている。

山梨県「吉田のうどん」：「吉田のうどん」はびっくりするような歯ごたえとコシ、太さのある小麦粉の麺を、味噌や醤油など出汁のきいた汁で食べる富士吉田市周辺の郷土料理。山梨県の郷土料理として「ほうとう」が有名であるが「吉田のうどん」もまた昔から親しまれているため、現在では富士吉田市周辺に限らず、山梨県の名物としても名高い。

三重県「豆腐でんがく」：山々に囲まれた盆地である伊賀地域では、魚介類の入りにくい時代があり、豆を加工した豆腐が重要な栄養源だった。豆腐の製法は中国起源とされ、遣唐使が持ち帰ったとされるが、文獻的には 1183 年春日大社の神主日記に「唐符」の字で現れるのが初出らしい。女房詞（言葉）に豆腐のことを「お壁」と呼んでいたことから、平安時代には貴族階級では食べられていたと思われるが、しかし庶民にまで広がるのは江戸時代になってからという。

兵庫県「丹波黒」：丹波黒の特長はその大きさ。大豆の大きさは、百粒の重さ（百粒重）で比較しますが、一般の大豆が百粒重 30 グラム程度であるのに比べ、丹波黒は 80～90 グラムと世界でも類のない大粒。煮ても皮が破れにくくよく膨らみ、漆黒の色つやと広がる芳香、そのもちもちした食感により極上の食味。その他、アントシアニンやイソフラボン等のポリフェノール類が豊富に含まれることから、健康に対する機能性についても注目されている。

愛媛県「タルト」：カステラ生地で餡を巻いて作るロールケーキ状の愛媛県松山市の郷土菓子。松山藩主・松平定行によって長崎から伝えられた。現在の餡入りのタルトは定行が独自に考案したものと考えられ、その後久松松平家の家伝とされ、明治以降、松山の菓子司に技術が伝わり、愛媛の銘菓となった。

岡山県「ままかり」：岡山県を中心とする瀬戸内海地方にみられる郷土料理。なお、「ままかり」は魚のサッパの異名。一般的には、隣家から飯（まま）を借りて食べるほど美味しいという意味と伝えられている。成島柳川『航微日記』（明治 2 年）では、魚を獲る漁人が隣船からから飯を借りて食べるほど美味しいことに由来するとしている。

香川県「小豆島素麺」：瀬戸内・小豆島に手延素麺づくりの技が伝えられたのは、約四百年前と言われている。以来、小豆島の職人は素材と製法を守り続けている。

福岡県「うきはテロワール」：うきは市は、フランスのワイン産地ボルドーやアルザスとよく似た日本でも非常にめずらしい地質・地形を有しており、市の農業をとりまく環境を「うきはテロワール」と名付け、うきはのフルーツのブランド化と知名度向上を目指している。

熊本県「いきなり団子」：小麦粉を練って伸ばした生地で、厚さ 1 センチ位の輪切りにしたさつまいもと粒あんを包んだものを蒸した、昔ながらの素朴な風味の熊本の郷土菓子。熊本の方言で「いきなり」とは、「簡単、手軽」や「直接」という意味。

佐賀県「呼子のイカしゅうまい」：イカのすり身を蒸しあげた「いかしゅうまい」は、呼子名物の一つです。ふんわりした食感と口の中に広がるイカの風味がたまらない一品。

鹿児島県「きびなご」：キビナゴは年間を通じて水揚げされるため、いつでも食べられる。春先は産卵の時期のため、子持ちのキビナゴが水揚げされ、秋は産卵期ではないため身に脂がのって身がしまるといふ。そのため、時期によって違った味わいを楽しめる。キビナゴの産地として特に知られるのが、鹿児島本土の西に位置する甕島（こしきしま）である。日本有数のキビナゴの産地として知られ、全国の水揚げ量の 20%以上を占めている。

昨年は、「広島県：瀬戸内 広島レモン」が見事に観光特産大賞「グランプリ」を受賞しました。また、「長崎県：五島手延うどん」が「金賞 優秀賞」を、「沖縄県：海洋深層水」が「金賞 ニューウェーブ賞」を受賞し、地方紙などのメディアに掲載されるなど話題になりました。



※注 当協会において「観光特産」とは、「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」のことで、「観光特産＝観光資源×地域特産」という公式で定義しています。

<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観光特産品を当協会専門委員会による選考で 15 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（元東京富士大学教授） 舘和彦（愛知学泉大学教授）

笠谷圭児（経済産業省認可セールスレップ・販路コーディネータ協同組合副理事長）

黒田幸代（マネジメントマーケティング・コーディネーター） 金廣利三（6次産業化プランナー）

村田豊（元北海道セールスレップ協同組合理事長） 槇利絵子（観光特産士マイスター・観光コーディネーター）

小塩稲之（日本観光文化協会会長）

◆最終選考：2022 年 11 月末 / 大賞発表：2022 年 12 月 6 日（火）

【主 催】 一般社団法人 日本観光文化協会

【運 営】 全国観光特産士会 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。

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。

MMP コミュニケーション 広報担当 北・香取

mmpc@jmmp.jp、03-59486581（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 ヒノデビル / 電話：03-5948-6581

HP: <https://www.jtmm.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。

