

一般社団法人 日本観光文化協会主催

『2022 日本観光特産大賞』が決定！

グランプリは「静岡県 深海魚料理」

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、2022 年 12 月 6 日（火）に『2022 日本観光特産大賞』を発表、観光特産大賞の「グランプリ」を「静岡県 深海魚料理」に決定しました。また、金賞「優秀賞」を「福岡県 うきはテロワール」に、金賞「ニューウェーブ賞」を「新潟県 燕三条金物」に決定しました。



「日本観光特産大賞」(<https://jttmm.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章してゆく制度です。授賞式は 2023 年 1 月 21 日（土）に開催される J M C 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、その地域に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

「観光」業界は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が。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。一番大切なことは「現地で味わう」ことです。

活動目的のとおり、日本各地の観光特産品を再発見、再発掘するとともに、時代にあった持続可能な地域活性化を後押しすべく、日本観光特産大賞の審査を行い、2022 年は以下のように決定しました。

グランプリに輝いた「静岡県 深海魚料理」は、地域とその暮らしを支えてきた戸田港を拠点にした深海魚漁、未利用資源としての将来性、そして「沼津港深海水族館」を中心とした話題性が評価されました。

審査員の一人、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の笠谷圭児氏は、「温暖化の影響が進み、水産資源がこの先の安定的な食料資源の位置を守っていくためにも、深海魚の有効活用は大きな課題となる。最近では、深海魚を探索する話題の番組も放映されている背景も含め、深海資源の観光特産化は大きな波が来る予感がする。」と評しました。

■日本観光特産大賞「グランプリ」「静岡県 深海魚料理」

◆受賞団体 静岡県沼津市

◆商品特性 深海魚とは、水深約200mより深いところに生息している魚のことで、駿河湾で水揚げされる主な魚として、「メヒカリ」「ゲホウ」「ノドグロ」「ゴソ」「メギス」「タカアシガニ」などである。戸田では水揚げされたばかりの新鮮な深海魚を食べることができ、刺身、てんぷら、煮付け、フライ、はんぺん、味噌汁などで食べられている。白身がふつくと柔らかな食感で、地元の人でも好んでよく食べている。戸田地区には駿河湾深海生物館があり、深海魚や深海の甲殻類の標本が展示されている。また千本港町には約200種、3,000体の深海生物が展示されている「沼津港深海水族館」がある。



◆推薦のことは

- ・「水深2,500mを誇る日本最深の海、駿河湾。その駿河湾に面した沼津市戸田（へだ）では、古くから良港として知られる戸田港を拠点にした深海魚漁が、地域とその暮らしを支えてきた。戸田では、世界最大のタカアシガニをはじめ、他ではめったに出会えない深海魚に、見て・触れて・味わうことができる。また世界唯一の深海生物の水族館「沼津港深海水族館」でも、深海を堪能できる。」館和彦（愛知学泉大学教授）
- ・「駿河湾ならではの恵みを活かすことができるモノである。観光の視点からもこの地域は風光明媚、温暖、温泉など魅力がある。深海水族館などの深海魚を知る施設も完備している。また、それを食することができる。」榎利絵子（観光特産士マイスター・観光コーディネーター）
- ・「希少な深海魚が沿岸から獲れ、各種料理店が多くある。深海水族館もあり、観光誘因となっている。」日野隆生（元東京富士大学教授）
- ・「テレビ番組でお馴染みの深海魚であるが、一昔前までは黒ムツ・赤ムツ・キンメダイ・高足蟹以外は肝油目当てのサメ程度。駿河湾には約1000種が生息しているので、大半は未活用魚。」金廣利三（6次産業化プランナー）
- ・「未利用資源の活用から話題性があり、また漁の体験や魚の見分け等、学べるポイントが高かった。」村田豊（元北海道セールスレップ協同組合理事長）
- ・「「深海」ワールドは未知の世界であり物珍しいので、興味を惹きやすくブランドづくりに適している。相模湾の地勢を活かした特産品の活用により今後発展が見込まれる。」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）

■金賞「優秀賞」「福岡県 うきはテロワール」

◆受賞団体 福岡県うきは市

◆商品特性：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・地形を有していることもあり、うきは市の農業をとりまく環境を「うきはテロワール」と名付けた。令和元年の年間観光入込客数は240万人、筑後平野を一望できる大野原台地に位置し、「くど造り民家」をモチーフにした外観が特徴の道の駅「うきは」は旅行情報誌の九州・山口の道の駅人気ランキングで6年連続総合1位。柿、梨、ぶどう、いちご、ももなどの生産が盛んである。

（※テロワールとは、生育地の地理、地勢、気候の特徴をさすフランスで生まれた言葉）





・「うきは市はフランスのワイン産地とよく似た日本でも非常にめずらしい地質・地形を有していることもあり、農業をとりまく環境を支える地形を伝承している。」日野隆生（元東京富士大学教授）

・「うきは市は福岡県の南東部に位置し大分県との県境にある。東西に連なる耳納連山や雄大な筑後川などがあり、自然環境に恵まれたまちである。うきは市の農業をとりまく環境を「うきはテロワール」と名付け、最近では、桃、ぶどう、柿、梨などうきは産フルーツを堪能できるスイーツ店をはじめ、お洒落な

カフェや雑貨店が建ち並び、観光スポットとして人気である。」舘和彦（愛知学泉大学教授）

・「うきは市は、毎年のように水害に遭い、その中にある地域観光復興に力を注いでいる。「うきはテロワール」はそんな環境に住民が団結して作り上げた観光への取り組み。ここで生産され加工されたものが観光特産としてのモデルとなるものと確信している。」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）

・「「テロワール」というネーミングが都会層にも受けやすくブランディングに積極的である。ホームページもコンセプトが明確で伝わりやすい構成である。特産品と地域資源（歴史・地勢・文化）を融合させて地域全体の魅力を訴求している。」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）

■金賞「ニューウェーブ賞」「新潟県 燕三条金物」

◆受賞団体（公財）燕三条地場産振興センター

◆商品特性 江戸時代から現在まで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が、最近では燕市全域及び三条周辺地域にて、金属加工、鍛冶木工、印刷、農業をはじめとするものづくりの現場を見学・体験できるイベント「燕三条 工場の祭典」を開催。普段は閉ざされているものづくりの現場＝KOUBAを一斉に開放し、見学・体験できる機会を設けている。



◆推薦のこぼ

・「芸術性、話題性が満点。コトづくり、場おこしに行政一体となった取り組みも大いに評価される。学ぶ、見る、買うの視点で評価される。」村田豊（元北海道セールスレップ協同組合理事長）

・「金物文化に気軽に触れられるスポットがたくさんあるのも魅力。よって、この日本の素晴らしい技術は、海外展開、あるいはインバウンドの旅行者にもアプローチできるものであると考える。」榎利絵子（観光特産士マイスター・観光コーディネーター）

・「全国的に広く知られている「燕三条」であるが、金属加工、鍛冶木工、印刷、農業をはじめとするものづくりの現場を見学・体験できるイベント「燕三条 工場の祭典」を開催している点が新たに評価できる。」日野隆生（元東京富士大学教授）

・「燕三条は金属加工で世界トップクラスの技術を誇る地域である。ステンレス製の刃物や銅細工もあり、磨きの技術で世界を席巻している。また同市では、「工場の祭典」を10年前から毎年開催しており、お客様がものづくりの現場＝KOUBAを見学・体験できるスタイルのイベントを行っている。約100ある工場を一斉開放し、普段は見ることのできないKOUBAが堪能できる。」舘和彦（愛知学泉大学教授）

・「江戸時代、水害の多発する燕三条では新田開発に困難を極めた。稲作に代わって釘づくりを始め、農家の副業として広がったのが和釘づくりの始まり。時代は流れ、今では洋食器（ナイフ、フォーク、スプーン、皿、包丁など）を中心として全国の大半を生産するに至る。一途な執念、ここに極まれの感あり。」金廣利三（6次産業化プランナー）

・「燕三条と言えば金属加工業で有名。個性的なメーカーが多く商品開発にも積極的で、「モノづくり」を通して開かれた地域を目指している。暮らしに身近な製品が多いので、コトづくりも含めて広い層に受け入れやすいのでは。」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）

◆今年ノミネートされた特産品・特産物 15 品は以下の通り

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

＜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） 榎利絵子（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）

【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。

【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。

MMP コミュニケーション 広報担当 北・香取

mmpc@jmmp.jp、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 ヒノデビル 4F / 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。