

発酵食文化を活用したインバウンド促進及び受入環境整備実証事業

愛知県でこれまで築き上げられた発酵食文化を活用し、西三河地域を中心にインバウンドの誘客と消費拡大を繋げることを念頭に、**アジア圏(香港・タイ) 向けの発酵食の理解、認知、効果的な情報発信の方策、ガイドや専門用語の解説を含めた受入体制の構築に向けた課題の洗い出し、実証事業を行い**、結果を地域に波及させるとともに、全国への展開も含めた効果的な方策を取りまとめることを目的とする。

各事業内容

◆現状調査◆

- ・海外における日本の発酵食に対する意識調査
- ・発酵食を活用したインバウンドの受入対応状況と課題調査
- ・他地域における発酵食を活用したインバウンドの受入対応状況調査

等

◆海外旅行会社等の目線を活用した実証実験◆

- ・ファムトリップの実施・招請者へのヒアリング

等

◆関係者の機運醸成に向けた取り組み◆

- ・勉強会、ワークショップの実施

等

事業の様子



<ファムトリップ訪問施設>

- ・九重みりん・レストラン&カフェ K庵・はと屋・西尾市塩田体験館 饗庭塩の里・山崎合資会社・うなぎの兼光・小久井農場・カクキュー八丁味噌・岡崎城・名鉄グランドホテル

課題

○香港・タイにおいて発酵食は一定程度日常的に活用されているが、現時点では発酵食という名称のみでは旅の目的化には限界があるため、体験等の充実やウリが必要

○多言語対応・体験コンテンツの受付・販売体制の構築や交通の確保が必要
○上記は蔵元単体での対応には限界があり、面的な取り組みも求められる

○インバウンド受入拡大にあたっては、対応人員等+aの対応が必要となるため、継続した受入のためには蔵元のメリットや採算の確保が必須

対応策

①ターゲットに応じた体験等の提供

- 興味関心度合に分けた体験の整備
- 発酵食の効能や体験をウリにするなど来訪者にとっての楽しさや効果を明確に

②多言語対応

- 発酵・醸造にかかる用語の多言語対応・二次元コードで説明ページに誘導・動画を活用・ガイド育成

③面的な取り組み

- 地域の多様な関係者との連携によりツアーへ組み込む
- 広域観光等の推進で「中部圏」の魅力を高める

④消費単価の増大

- 体験内容の充実+海外発送で購入、ファン作りに繋げる
- 料理人等へのPRで販路開拓に繋げ、収入(+認知度)UP

発酵食を観光コンテンツ(商品)とし、インバウンド誘客をするためには、**ブランディング・プロモーション**も同時に進めていく必要がある。