

<対策のポイント>

日本の食・食文化の魅力でインバウンドの増大を図り、これを農林水産物・食品の輸出につなげる好循環の構築に向けた取組を支援するとともに、新たな需要の開拓のため、訪日外国人及び海外消費者を中心に関心が高まっている日本の食・食文化について、より高付加価値な情報の整理・発信等に向けた取組を支援します。

<事業目標>

- インバウンド需要の増大（訪日外国人旅行者数6,000万人、旅行消費額15兆円〔2030年まで〕）
- 農林水産物・食品の輸出額の拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 食体験コンテンツの造成・提供支援

地域の食・食文化の魅力で訪日外国人の誘致を図る重点地域（SAVOR JAPAN）を中心に、専門家の派遣等により、訪日外国人のニーズに対応した食体験コンテンツの造成・磨き上げやインバウンドを輸出につなげる取組を支援するとともに、効果的かつ一元的な情報発信を支援します。

2. 食文化の多角的な価値の整理・情報発信

食文化の多角的な価値※の情報を、体系的に整理し、わかりやすく情報発信します。

〔※歴史や文化、製造方法などの伝統や特徴、健康有用性、持続可能性等〕

3. 食文化コンテンツ関連の人材の高度化

国内外に向けて食文化の普及活動を行う中核的な人材の高度化を推進します。

食文化の多角的な価値の整理・情報発信

歴史性、嗜好多様性（ヴィーガン等）等の体系的な整理・情報発信



食体験コンテンツの造成・提供支援

訪日外国人のニーズに対応した魅力的な食体験の造成

SNSでの情報発信等



国内外に日本の食文化を伝える



農林水産物・食品の輸出

インバウンドを輸出につなげる好循環の構築



インバウンドを輸出につなげる取組の支援

2025年大阪・関西万博開催

食文化コンテンツ関連の人材の高度化

地域の食文化のストーリーを発信できる人材の高度化



2023年「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年

<事業の流れ>



訪日外国人旅行者数6,000万人、旅行消費額15兆円（2030年まで）
農林水産物・食品の輸出額（2兆円（2025年まで）、5兆円（2030年まで））