

令和4年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
網走市 (北海道)	オホーツク農山漁村活用体験型ツーリズム推進協議会	鮭料理 	世界自然遺産の知床や阿寒、大雪山の3つの国立公園に囲まれた網走国定公園の中心に位置し、美しい自然に恵まれた地域。網走湖、網走川の環境を活用した育てる漁業で生産される鮭の食文化や地域の歴史について、様々な鮭料理を楽しむ食とカヤックなどの体験アクティビティを融合し、体験型観光として提供。
田原市 (愛知県)	株式会社田原観光情報サービスセンター	渥美あさりの押し寿司 	田原市（渥美半島）には、国が発掘する第1号の遺跡として選ばれた吉胡貝塚を始め、伊川津、保美を含めた3大貝塚など多くの貝塚が存在。約3,000年前の縄文晩期から貝を食べてきた渥美半島の食の歴史とともに、あさりの押し寿司をはじめとする貝料理と豊富な地域資源を活用した体験プログラムを提供。
呉市 (広島県)	音戸町魅力化推進協議会	牡蠣めし 牡蠣エスカパーチェ 	音戸の海域は、豊富な栄養分と水質の良さから牡蠣の養殖に適し、牡蠣生産は島の主要産業に発展。むき身の生産量は日本一を誇る。養殖場等のまかない飯から家庭の味に定着した「牡蠣めし」とともに、インバウンドに対応した「牡蠣特別メニュー」を提供。牡蠣と島の魅力を体験できる牡蠣ロゲイニングやサイクリングツアーも展開。
阿蘇市 (熊本県)	阿蘇カルデラツーリズム推進協議会	あか牛・高菜漬け 	活火山とカルデラが育んだ唯一無二の自然環境の中で受け継がれてきた農耕文化と広大な草原空間を有する地域。草原育ちの「あか牛」をはじめ、「高菜漬け」に代表される発酵食品や田楽等の料理と、生産者や料理人との交流を通じた阿蘇の食のストーリーとともに、阿蘇の草原やカルデラの魅力を体験できるアクティビティを提供。

「SAVOR JAPAN」認定地域（H28～R4年度）



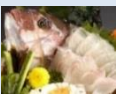
①北海道
十勝地域
(チーズ)



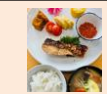
⑭長野県
小諸市
(おにかけそば)



②②愛知県
南知多町
(鯛料理)



②北海道
網走市
(鮭料理)



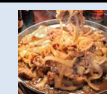
⑮長野県
白馬村
(そば料理)



②③愛知県
田原市
(あさり料理)



③青森県
十和田市
(バラ焼き)



⑮長野県
山ノ内町
(りんご、そば)



②④三重県
大紀町
(松阪牛のすき焼き)



④岩手県
一関市・平泉町
(もち料理)



⑮長野県
伊那市
(そば、昆虫食)



②⑤京都府
京都府北部地域
(丹後ばら寿司)



⑤宮城県
石巻地域
(ほや雑煮)



⑮長野県
佐久市
(鯉料理)



②⑥京都府
森の京都地域
(かしわのすき焼き)



⑥秋田県
大館地域
(きりたんぽ)



⑮岐阜県
下呂市馬瀬地域
(鮎)



②⑦京都府
京都山城地域
(宇治茶)



⑦山形県
鶴岡市
(精進料理)



②⑩静岡県
浜松・浜名湖地域
(うなぎ)



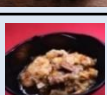
⑧福島県
会津若松市
(こづゆ)



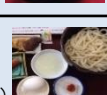
②⑪静岡県
大井川地域
(日本茶)



⑨栃木県
大田原市
(しもつかれ)



⑩埼玉県
秩父地域
(ずりあげうどん)



⑪新潟県
十日町市
(へぎそば)



⑫石川県
小松市
(報恩講料理)



⑬福井県
小浜市
(へしこ)




③⑩鳥取県・兵庫県
因幡・但馬地域
(牛すずぎ鍋)



③①島根県
益田市
(中世の饗応料理)



③②岡山県
津山市
(牛肉料理)



③③広島県
尾道市
(法楽焼き)



③④広島県
呉市
(牡蠣料理)



③⑤徳島県
にし阿波地域
(そば米雑炊)



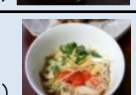
③⑥香川県
さぬき地域
(さぬきうどん)



③⑦愛媛県
八幡浜市
(柑橘とさつま汁)



③⑧長崎県
島原半島地域
(手延べそうめん)



③⑨熊本県
阿蘇市
(あか牛・高菜漬け)



②⑧和歌山県
紀の川市
(フルーツ料理)



②⑨和歌山県
湯浅町
(醤油と海鮮料理)



④⑩大分県
国東半島地域
(だんご汁)



④①宮崎県
高千穂郷・椎葉山
地域 (神楽料理)

