

伊豆市わさびの郷構想に基づく拠点施設 整備の検討に関するとりまとめ(案)

伊豆市わさびの郷構想拠点施設検討ワーキングチーム

令和4年5月13日

ワーキングチーム検討経過

全体ワーキング	博物館機能分科会	ツアー案内、食体験機能分科会
第1回：令和4年2月25日(金) 伊豆市わさびの郷構想に位置づけられる拠点施設に関する説明	第1回：令和4年4月6日(水) 必要機能の検討及び意見交換 (五感で体感する博物館のテーマ決め)	第1回：令和4年4月6日(水) 必要機能の検討及び意見交換
第2回：令和4年3月11日(金) わさびの郷構想のミッションの検討及び意見交換	第2回：令和4年4月11日(月) 常設展示や特設展示に関する意見交換及び運営に関する提言	第2回：令和4年4月13日(水) とりまとめ案の作成、施設運営に関する意見交換
第3回：令和4年3月30日(水) わさびの郷構想のミッションの決定及び分科会の開催について	第3回：令和4年5月2日(月) 分科会とりまとめ	第3回：令和4年4月26日(火) とりまとめ案に関する意見交換
		第4回：令和4年5月9日(月) 分科会とりまとめ

検討ワーキングチーム委員名簿

塩谷 美博	座長	(JA富士伊豆伊豆の国わさび委員会 副委員長)
塩谷 淳	委員	(JA富士伊豆伊豆の国わさび委員会 役員)
日吉 新	委員	(JA富士伊豆修善寺営農経済センター 課長補佐)
内田 幸利	委員	(一般社団法人伊豆市観光協会中伊豆支部 副支部長)
石井 孝明	委員	(一般社団法人伊豆市観光協会中伊豆支部 事務局長)
宮澤 昌志	委員	(伊豆市商工会 事務局長)
鈴木 勤	委員	(株式会社FMIS 局長)
青田 守弘	委員	(八岳地域づくり協議会 会長)
齋藤 洋平	委員	(伊豆市地域おこし協力隊)
佐藤 亜弥	委員	(伊豆市地域おこし協力隊)
大路 弘文	委員	(一般社団法人伊豆市産業振興協議会 参事)
石神 梨衣	委員	(静岡水わさび農業遺産推進協議会 事務局)
藤井 信吾	委員	(静岡県東部農林事務所地域振興課 班長)
高田 泰弘	委員	(伊豆市観光商工課 主幹)

拠点施設整備検討ワーキングチームについて

- 拠点施設の必要機能の検討するにあたり、「伊豆市わさびの郷構想」の実現を目指す施設とするために、ワーキングチームメンバーが考える「わさびの郷構想のミッション」について話し合い、認識を共有した上で検討を進めることとなった。
- ミッションを考えるにあたり、SDGs を実行に移す際に用いられる「バックキャストリング」の思考法から、「100年後のわさびの郷のあるべき姿」について意見交換を行い、そこからミッションをとりまとめた。
- さらに拠点施設のメインターゲットを決めて施設コンセプトをより明確にするべきという委員の意見から、メインターゲットとサブターゲットについて意見交換を行い、施設のターゲット層についてとりまとめた。

＜ミッションに関する意見＞

- 100年後のわさびの郷でわさびが生産されている。
- 100年後もわさびの郷の景色が変わっていないこと。守りの姿勢では達成できない。
- 世界農業遺産の認定地として、生産者と地域が一体となって、わさびの郷の保全を行っている。
- 100年後に近隣の小、中学校の生徒が当たり前のようにこの施設でわさびを学び、子供たちがわさびについて考えることが文化になっている。
- 100年後、地域の人々が食べただけでわさびの品種が分かるという状況。またわさびの楽しみ方が増え、関係人口が増えている。
- 生産の地に入るということを観光客が理解していて、生産者の努力が伝わっている。
- 人と人とを繋ぐ情報発信と交流の拠点として、地域・観光客の双方から良いと思われる施設となっている。
- 100年後、生産の拠点と観光が融合している。
- わさび田に行けなくてもわさびの魅力やわさび田を体験できる機会が提供されている。
- 300年生産方法が変わらないわさび生産が、100年後も正しい知識や経験、技術として受け継がれ、残り続けている。

検討WTが考える郷構想ミッションとターゲット

<わさびの郷構想のミッションキャッチコピー>

～自然と文化の^{たすき}襷リレー「伊豆市わさびの郷」～

わさび生産に欠かすことのできない自然(天城山系や狩野川、大見川水系等の環境)と文化(生産技術、品種、畳石式、食文化)を何百年にも渡り、駅伝の襷のように継承し続けることで「伊豆市わさびの郷」が形成されている。

<100年後のわさびの郷に関わる生産者・地域・観光客のあるべき姿>

○生産者(地)のあるべき姿

明治25年に開発された畳石式による伝統栽培を継承し、100年前と変わらない原風景の中で、「本物の生わさび」が生産がされ、生産者が地域に根付いている。

○地域のあるべき姿

伊豆市周辺の子供たちがわさびについて学び、地域や市民と連携してわさび田周辺の自然保護やわさびの活用に取り組み、老若男女問わずわさびの魅力と歴史が語れる文化が醸成されている。

○観光客(地)のあるべき姿

世界中に「伊豆市＝わさび」というイメージが定着していて、食文化としてのわさびだけでなく、生産の歴史や景観、植物等様々なわさびの魅力を楽しむ目的で伊豆市を訪れている。

<拠点施設のメインターゲットとサブターゲット>

- ・メインターゲット：10代の子供+30～40代の親世代
- ・サブターゲット：20代

拠点施設の必要機能の検討について

拠点施設の必要機能については、わさびの郷構想推進協議会幹事会で意見のあった、

- わさびのことを学ぶ「博物館機能」
- 自転車等でわさび田を周遊、また周辺拠点へ案内を行う「ツアー・観光案内機能」
- わさびの食を提供する「食体験機能」

以上3つの機能について、分科会に分かれて検討を行った。必要機能については、検討ワーキングチームメンバーでまとめたわさびの郷構想のミッションの実現及びメインターゲット、サブターゲットに向けた機能であることを要件とした。

＜博物館機能検討分科会メンバー＞

塩谷美博座長（生産者）、塩谷淳委員（生産者）、日吉新委員（JA職員）、齋藤洋平委員（地域おこし協力隊）、佐藤亜弥委員（地域おこし協力隊）、中村茂和委員（県農芸振興課）、石神梨衣委員（県農芸振興課）、藤井信吾委員（県地域振興課）
オブザーバー：早川宗志氏（静岡県ふじのくに地球環境史ミュージアム研究員）

＜ツアー・観光案内機能、食体験機能検討分科会メンバー＞

内田幸利委員（観光協会）、石井孝明委員（観光協会）、宮澤昌志委員（商工会）、鈴木勤委員（株式会社FMIS）、大路弘文委員（伊豆市産業振興協議会）、山下芳之委員（市観光商工課）、高田泰弘委員（市観光商工課）
オブザーバー：木村政彦氏（一般社団法人イズバウンド代表理事）

博物館機能のとりまとめ案について

わさびの郷構想拠点施設検討ワーキングチーム

博物館機能分科会

博物館機能分科会での検討状況

テーマは「**五感で体感**する博物館」～**県内の10代子供**たちをさらにターゲットにする～

＜常設して発信したい機能＞

- **映像**によるわさび**生産の歴史とターニングポイント**の紹介
- **VRでわさび田周遊疑似体験ツアー**(博物館機能とツアー案内機能を兼ねる)
- 専門員(学芸員等)の配置による**情報のアップデートしていく仕組み**づくり
- **実物大の畳石式の断面図**(他の栽培方式断面との比較)
- わさび**ボルダリング体験・写真撮影機能**(施設外壁等を活用した)
- **人生ゲーム形式でわさびのことを学ぶ体験コーナー**(床面を有効活用)
- わさびのリアルモニュメントと品種紹介(実際にわさびに触れたら一番良い)

＜今後発信したい機能案等＞

- 観光わさび田等による植付けや収穫体験
- プロジェクションマッピング等による歴史、わさび田をとりまく水の流れ、災害の影響、ジオパークとの関連等を再現し放映
- 伊豆石文化の紹介(わさびと石の関係性)
- 畳石式開発者「平井熊太郎」の人形劇(地域づくり協議会との連携)
- 農機具の展示(今と昔の比較)、寒冷紗とヤマハンノキの紹介
- わさび漬けのパッケージ展示(写真映え)
- わさび漬けマトリックス(辛さ・甘さ・香りの強さ等の指標をもとにグラフ化)
- 効きわさび選手権、わさび試験の開催とランキング付け紹介

＜その他意見＞

- わさびに関連する、**ここならではの土産の開発**等は今後行っていくことは良いのではないか。(畳石式パズル、畳石式ジェンガ、畳石式チョコレート)
- 本物のわさびの生産地である伊豆市で、**加工品等企業が大量生産することができるようなお菓子やお土産品を置くことは賛成しかねる**。本物であることやわさびに興味を持ってもらえる内容であれば生産者の理解も得やすいのではないか。
- **生わさびとチューブわさびの試食で本物との違いを体感**できる機能については、五感で体感する博物館機能としても取り入れることも検討。

五感で体感する博物館機能

映像によるわさび生産の歴史とターニングポイントの紹介

○ミッション達成に必要な理由

生産者(地)の視点	分かりやすい動画で、わさび生産の歴史や伊豆市が一大産地となった理由等を紹介することで、わさび生産や歴史に関する正しい情報発信を行う。
地域の視点	地域の子供たちや住民がわさび生産の歴史や背景を学び、世界に発信できる素晴らしい財産が地域にあることを理解することで、老若男女問わずわさびの魅力を発信することができるようになるため。
観光客(地)の視点	生わさびの食としての美味しさだけでなく、わさび生産地の歴史や栽培等のバックグラウンドを知り、わさびをより深く知ってもらうことが、様々なわさびファン増加に繋がるため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	伊豆市のわさび生産の歴史や一大産地となった理由、また、栽培の特徴などを子供たちやその親世代が興味を惹かれやすい動画で発信する。
発信する理由	わさびが生産されている過程やわさび生産が始まった背景、必要な環境、先祖代々守られてきた技術等、食べる以外の新たな魅力や面白さの発見に繋がる情報発信となり、よりわさびに関心を持ってもらうため。

五感で体感する博物館機能

VRでわさび田周遊疑似体験ツアー

○ミッション達成に必要な理由

生産者(地)の視点	わさび生産に集中し、生産技術や経営継承等が続けていくためにも、生産と観光の適切な棲み分けは必要であり、普段見ることが出来ないわさび田の風景も、 VRであれば産地への影響なく わさび田の景観や上空からの迫力ある映像等を体感できるため。
地域の視点	地域の子供たちや住民が普段なかなか訪れることができないわさび田に入り込む疑似体験をすることで、 わさび生産の知らなかった魅力や自然環境保護の必要性を知る機会 となるため。
観光客(地)の視点	通常入ることのできないわさび田の中の風景や、「VRならではの」の映像を体感することで、 景観や自然環境の重要性を認識 し、多様なわさびファンづくりに繋がるため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	世界農業遺産の認定地となった独特のわさび田の景観やわさびが栽培されている間近の風景など、 普段見ることのできない視点でのVR動画を体験ツアーとして提供する。
発信する理由	普段見ることができないわさび田の景色を拠点施設で体感できるようにすることが、生産と観光の適切な棲み分けに繋がり、わさび田周辺の 環境保全の重要性の発信 に繋がるため。

五感で体感する博物館機能

実物大の畳石式の断面図（他の栽培方式断面との比較）

○ミッション達成に必要な理由

生産者(地)の視点	世界農業遺産の認定のポイントとなった畳石式の栽培方式が他の栽培方式とどのように異なり、わさび生産に適した構造をしているか等、 実際のわさび田では見ることが出来ない内部の仕組みを情報発信 するとともに、畳石式の発祥地として開発者の平野熊太郎氏の功績や技術を 次世代の生産者に繋いでいく必要がある ため。
地域の視点	地域の子供たちや住民がこの地でわさび生産が発展した理由や 畳石式の仕組みについて理解し、他の産地との生産方法の違いが高品質のわさびを生産する理由であることを説明できる ようになるため。
観光客(地)の視点	伊豆市にわさび生産が広がり、世界農業遺産の認定のポイントとなった畳石式の開発経緯や他産地との生産方式の違いを視覚的に理解し、高品質なわさび生産の理由を知ること、食としてのわさびだけでなく、 生産の歴史や、工業的な畳石式の魅力等様々なわさびファンづくりに繋がる ため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	世界農業遺産の認定のポイントとなった、畳石式の断面は、実際のわさび田で見ることが出来ないため、他の産地との栽培方法の違いをインパクトのある 1/1断面模型で視覚的に発信 する。
発信する理由	普段見ることができない 畳石式わさび田の断面の構造が高品質なわさび生産に欠かせない仕組み であることを発信する必要があるため。

五感で体感する博物館機能

わさびボルダリング体験・撮影スポット

○ミッション達成に必要な理由

生産者(地)の視点	わさびの根茎（葉柄が落ちた後のイボイボの部分）に模したボルダリング機能を施設壁面に設置し、登る体験や写真撮影等をしてもらうことで、施設を訪れた印象に残り、わさびをより身近に感じてもらうため。
地域の視点	地域の子供たちや住民が、ボルダリング体験や写真撮影等楽しむことで、わさびをより身近に感じてもらい、さらにわさび生産にも興味を持ってもらうため。
観光客(地)の視点	施設として印象に残りやすい体を動かす体験や撮影した写真をSNS等で情報発信をしてもらうことで、様々なわさびファンづくりのきっかけとなるため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	わさびの根茎（葉柄が落ちた後のイボイボの部分）に模したボルダリング体験や写真撮影をすることができる施設を建物外部壁面に整備する。
発信する理由	外から見た際の施設のインパクトを出すだけでなく、わさびをより身近に感じてもらうことができると考えるため。また、写真撮影や体を動かす体験を観光客等が情報発信することで、集客やSNS投稿等によるさらなる認知度向上に繋がると考えられるため。

五感で体感する博物館機能

人生ゲーム形式でわさびのことを学ぶ体験(床面を有効活用)

○ミッション達成に必要な理由

生産者(地)の視点	ゲーム形式でわさび生産の歴史等を発信することで、様々な年代に対してわさびに興味をもってもらえるようになるため。
地域の視点	地域の子供たちや住民が、わさび生産の歴史や生産技術等について楽しみながら学ぶことで、わさびへの愛着や地域の特産品としてさらに興味を持つきっかけとなると考えられるため。
観光客(地)の視点	わさびの生産の歴史や世界農業遺産の認定等について、より印象に残りやすいゲーム形式での体験により、楽しんで学んだ情報をさらにSNS等で発信できるようにするため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	施設の床面等を活用し、サイコロ等のゲーム形式でマスを進んでいくとわさび生産に関する様々な情報に触れながら進めていく。例えばマスごとにポイントが増えたり減ったりして、ゴールした時の持ちポイントに応じて、評価が変わるような仕組みにすることで、楽しみながら、わさび生産や歴史についても学べるものにする。
発信する理由	子供から大人までゲーム感覚でわさびについて学ぶことで、わさびを身近に感じてもらい、さらに生産や景観、生物多様性や食文化等様々な興味を持ってもらい、コアなわさびファンづくりに繋げる。

五感で体感する博物館機能

わさびのモニュメント（リアルサイズや巨大サイズ）と品種の紹介

○ミッション達成に必要な理由

生産者(地)の視点	わさびには様々な品種があり、さらにわさび田によって育ちやすさが違ったり、収穫までの栽培期間の違い、出荷する際の価格の違いなど、 まだまだ知られていない情報を発信 することで、わさび 生産の奥深さをさらに知ってもらう ため。
地域の視点	イチゴの章姫や紅ほっぺ、ブドウのシャインマスカットや巨峰のような、 品種の違いがわさびにもある ということを知り、地域の子供たちや住民が興味を持ち、 その違いについて説明できる機運を醸成 するため。
観光客(地)の視点	観光客がわさびの品種の違いを知り、その違いについて興味を持ち、 よりコアなわさびファンづくりのきっかけ となるため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	本物の生わさびのホルマリン漬けや3Dプリンター等でわさびの 品種ごとに違いが分かるような展示と品種の説明 を行う。
発信する理由	見て、触れて細かなわさびの品種ごとの特徴を学ぶことが出来たり、生産する際のポイントになる情報を発信することで、 よりコアなわさびファンづくり に繋がると考えられるため。

施設運営に関する中長期的な提言（博物館機能）

＜博物館機能に関する提言＞

- 専門員(学芸員等)の配置による**情報のアップデートしていく仕組みづくり**について十分に検討すること。
- **教育部局と連携**し、市内外の教育機関がこの拠点を活用して地域学習、食育、環境教育、SDGsの**学習等に活用できる体制を構築**すること。
- わさびのことを学んだあとに、様々な体験ができるよう、収穫体験やわさび漬けづくり体験等の**活動に繋げる仕組みづくり**について、地域や関係者と連携し、引き続き検討すること。
- 生産者、JA、地域づくり協議会や観光協会、DMO等と連携した**情報発信体制を構築**し、イベント的な集客やより多くの人たちにわさびのファンになってもらえるような**発信を継続**すること。
- 持続可能な施設運営ができるよう、**収益性の確保に努める**こと。

＜特設展示を含めた拠点施設の活用＞

- プロジェクションマッピング等による歴史、わさび田をとりまく**水の流れ、災害の影響、ジオパークとの関連**等を再現し発信。
- **伊豆石文化**の紹介（わさびと石の関係性）の検討。
- 畳石式開発者「平井熊太郎」の**人形劇**（地域づくり協議会との連携）の開催。
- **農機具**の展示（**今と昔の比較**）、寒冷紗とヤマハンノキの紹介検討
- 各生産者わさび漬けの**パッケージ展示**（写真映え）。
- わさび漬け**マトリックス**（辛さ・甘さ・香りの強さ等の指標をもとにグラフ化）。
- 利きわさび**選手権**、わさび**テスト**（試験）の開催と**ランキング**付け紹介
- わさびに関連する、**ここならではの土産の開発**等の検討

ツアー・観光案内、食体験機能の とりまとめ案について

わさびの郷構想拠点施設検討ワーキングチーム

ツアー案内・食体験機能分科会

ツアー観光案内機能

ルート案については別添

筏場のわさび田周遊自転車ツアー、地域拠点への観光案内機能の配置

○ミッション達成に必要な理由

生産者の視点	生産者がわさび生産に集中し、生産技術や経営継承を行う体制確保のため、観光客がわさび田周辺を周遊する際には原則電動自転車等を活用し、拠点施設で「わさび田周辺では、生産者を最優先すること」を周知することで、生産と観光の適切な棲み分けができると考えられる。また関係者等と協議し、将来的に一定の交通規制を設けることを検討していく。
地域の視点	わさび田の景観や自然環境を生産者や関係者と一緒に守る(SDGs 17の開発目標のうち、目標13「気候変動への緊急対策」や15「森林の持続可能な管理、生物多様性損失の阻止」)ためにも、自転車によるわさび田周遊ツアーを推進し、自然保護や魅力発信に努めるとともに、自転車を活用した環境にやさしいまちづくりを目指す。 併せて拠点に観光案内機能を整備し、周辺飲食店や土産物店、観光スポット等を発信し、地域に誘導をすることで、拠点だけの点ではなく、八岳地区全体などの面的な活動が広がり、地域の活性化に繋がると考えられるため。
観光客の視点	わさび田を含め、自転車で周辺の自然風景や四季の移り行く景色を感じながら、わさび田周辺の魅力や新たな楽しみを発見することができるため。 さらに拠点施設から、周辺飲食店や土産物店、観光スポット等を訪れることで、本物のわさびの食体験や情報発信等に繋がり、様々なわさびファンの増加に期待できるため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	筏場のわさび田を観に行く際は、原則電動自転車等で周遊することで、わさび生産と観光の適切な棲み分けを行うとともに、八岳地区の原風景を楽しんでもらう。 拠点内に観光機能（パンフレットの配架、有料案内ガイドの配置等）を整備し、わさび田周辺観光ルールや注意点を普及啓発する。
発信する理由	博物館でわさびのことを学び、実際にどのような場所でわさびが生産されているかを観て体感することが、多様なわさびファンづくりに繋がると考えるため。 併せて拠点に観光案内機能を整備し、周辺飲食店や土産物店、観光スポット等を発信し、誘導することで、地域の活性化やわさびファンづくりに繋げるとともに、わさび田周辺での観光ルールを周知し、生産と観光の適切な棲み分けを目指す。

食体験機能①

生わさびとチューブわさびの食べ比べ体験

○ミッション達成に必要な理由

生産者の視点	チューブわさびと生わさびの違いを発信することで、生わさびのブランド化、情報発信に繋がり、高品質なわさび生産を続ける機運を醸成する。
地域の視点	伊豆で生産されるわさびがチューブわさびとどのような違いがあり、本物の生わさびを食べる知識だけでなく、わさびの活用方法等を老若男女問わず説明できるようになる。
観光客の視点	チューブわさびと生わさびの品質的な違いを理解し、生わさびの価値を理解した上で、市内の様々な飲食店でわさびを求めて観光を楽しむ(観光案内機能との連携)。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	食べ比べ体験の一環として、自らすりおろした生わさびを、季節や旬に応じた食材につけて食べ比べ体験をする(特に生わさびの良さが引き立つ食材)。 《本物のわさびの味を生かす食材案》 ①アイスクリーム ②刺身 ③そば ④ステーキ など ※食材の選定等は、特にわさびが引き立つものに絞ったり、季節ごとに変化させたりするなど検討
発信する理由	博物館でわさびについて学び、実際の生わさびと加工品を食べ比べることで子供から大人まで本物と加工品の違いを体感し、生わさびの品質や価値の理解に繋がる。

食体験機能②

本わさびを活用した拠点施設ならではの名物商品の開発、販売

○ミッション達成に必要な理由

生産者の視点	市内飲食店や観光商工業者が、伊豆市ならではのわさび商品や料理等の開発・活用することで、市内のわさび需要が増え、様々な販売先の確保に繋がるとともに、本物のわさびの価値がしっかりと伝わる取り組みは重要であると考えられる。
地域の視点	地域住民や市内飲食店、観光商工業者がわさびを活用した新たな商品開発や利用方法を考えて発信することで、伊豆市では本物のわさびが提供され、様々なわさび料理や商品を生む機運が醸成されと考えられる。
観光客の視点	拠点施設ならではのわさびの名物を食体験することで、本物のわさびに触れ、さらに市内のわさび料理が食べられる飲食店、宿泊施設、生わさびや加工品等が購入できる店舗を訪れるきっかけとなると考えられるため。

○メインターゲットに発信する内容と理由

発信する内容	地域住民や市内観光商工業者等と連携して新たなわさび商品を開発し、拠点施設限定で販売する。市内の様々な事業者がわさび料理の開発や商品化、活用等できるような体制づくりについても検討する。
発信する理由	拠点施設の博物館機能やツアー等により、実際にわさびを食べてみたいと思う観光客やここでしか食べれない名物のわさび商品を目当てに来た観光客が食を通じて、本物のわさびを体感し、さらなる情報発信やわさびファンを増やすことに繋がるため。

施設運営に関する中長期的な提言(ツアー観光案内・食体験機能)

＜今後の施設運営全体における提言＞

拠点施設だけでなく、**地域全体**でリピーターや賑わいを創造するための施策等を検討する**体制を構築**し、**地域と行政が一体**となってわさびの郷の形成・発展・保全を目指すこと。

○ツアー案内機能に関する提言

- より深くわさびについて理解してもらえるよう、また地域のならではの魅力を発信できるよう、ガイドが**持続可能な有料ツアー**を行うことが出来る体制づくりを推進し、ガイドの育成について、地域や市内自転車関連事業者、世界ジオガイド協会等と**連携**して検討を行うこと。
- 中伊豆八岳地区だけでなく、伊豆**市内広域**のわさびに関する観光情報や地域の魅力を継続的に発信できる**体制づくり**に努めること。
- 市内外の宿泊施設等と連携した顧客の呼び込みを行うことが出来るよう、特に**DX化**に努めること。
- 中長期的に**自転車**を活用した環境にやさしいまちづくりを推進していくこと。

○食体験機能に関する中長期的な提言

- 拠点施設の限られたスペースではできない**イベントや体験**を、拠点施設の今後のテコ入れ策として、観光協会、商工会、地域づくり協議会、DMO、市等が連携して行うこと。

例) マグロ解体ショー、ステーキ販売、ソバ打ち体験、豆腐作り体験⇒**わさびとからめる**

- ※生産者、地域の商店、畜産農家、季多楽等との**連携により生産振興と地域振興の両立**を目指すこと。
- 拠点施設を活用した**食をテーマとしたイベントの開催**を検討すること。
- 上記を効果的に情報発信（SNS、HP、マスメディア等の積極的な活用）を行うこと。