

令和4年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	新・湯治 NOZAWA ONSEN Stay 【養生食開発事業】
事業主体 (連絡先)	一般社団法人 野沢温泉観光協会 長野県下高井郡野沢温泉村大字豊郷 9780-4
事業区分	(6)産業振興、雇用拡大 (ア 特色ある観光地づくり) (イ 農業の振興と農山村づくり)
事業タイプ	ソフト
総事業費	1,000,000 円 (うち支援金: 800,000 円)

事業内容

■温泉食材(粥、湯葉、卵、他)と郷土料理を活用した養生食講習会

野沢温泉の温泉水を利用した「温泉粥、湯葉、温泉卵、他」と郷土料理を宿泊施設の名物朝ごはんとして発信するため、郷土料理に造詣が深い料理研究家横山タカ子さんを講師に招き、地産の農畜産物と温泉食材を使った朝食メニューを学ぶ講習会を行いました。

■野沢温泉養生郷土料理レシピテキスト作成

横山タカ子さん監修のもと、野沢温泉の食材、を活用したレシピテキスト作成(80部)

事業効果

観光客数を令和3年度(1月~12月)より対5%アップの500,000人を目標にして事業に取組み、結果として令和4年(1月~12月)の観光客数は約600,000人となりました。

郷土料理提供施設を増やすことによる地産地消の消費に繋げることは、今回のレシピは大変役に立っており、野沢温泉の温泉やお水で炊いたお粥、お米から村内産を使用する想定で、レシピの考案をしました。その結果、宿泊施設から提供料理のマンネリ化解消や、新しい宿泊プランに入れるコンテンツになりそうなので、養生食の取り入れを前向きに検討している方が多く見られました。

今後の取り組み

※今後、事業効果をどうつなげていくか記載すること。

講習会に参加できない施設などに向けた、講習会の回数を増やしたり、近隣を巻き込んだ講習会を実施することにより地域の士気を高めます。

講習会も、見るだけではなく自分で作る講習会を行うことにより、導入しやすいハードルを下げて参加者を増やす。宿泊施設などではきちんと集客コンテンツとなるように、完成度を高めます。



【料理講習会の様子】

【目標・ねらい】

- ① 新たな旅のスタイル形成
- ② ツーリズム商品醸成
- ③ 地産地消の消費拡大
- ④ インバウンドコンテンツ作り

※自己評価【C】

【理由】

講習会未参加者がまだまだいるため、来年度以降講習会を実施し、地域に事業を浸透させる。また、誘客コンテンツまで完成できていないため