

# 観光まちづくりかわら版

富士山と湖と高原のまち—日本の湖水地方—

富士河口湖町の観光に関する興味深い情報やまちづくり情報などを紹介するかわら版です。

## 平成23年度『観光まちづくりカレッジ』の受講生を募集します！

平成20年度から3か年度にわたり、花岡利幸観光地域プロデューサー(山梨大学名誉教授)の指導のもと、住民主導のまちづくり推進を目的として、人材育成と観光まちづくりの実践を同時に行う「観光まちづくりカレッジ」(以下、カレッジと略します)を実施してきました。このカレッジで学んだ方々は、現在様々な分野で観光まちづくりのけん引役として活躍されています。

さて、今年度も引き続きカレッジを実施することとなりましたので、観光まちづくりの実践に関心をお持ちの方を募集します。

昨年度のカレッジにおいて取り組んできた、「**富士山麓の食を考える観光まちづくり**」を引き続き基本テーマとして、参加者が共に考え、企画し、実践することを通じて観光まちづくりの基礎から応用までを学んでいくこととします。カレッジの主任教授は、再び花岡先生にお願いすることになりました。また、カレッジの卒業生の皆様がカレッジ運営をサポートしていきます。以下が今年度カレッジの概要となります。

回	月日	内容	講師等	開催場所
①	6月29日(水)	今年度カレッジの概要 観光まちづくり概論 食からの観光まちづくり、各地の取組み紹介	事務局 花岡利幸氏(山梨大学名誉教授) 野口智子氏(NPO法人ゆとり研究所)	中央公民館
②	7月15日(金)	旬の地域食材で作る料理の試食会の実施	必要に応じ講師を依頼	未定
③	3回目以降の実施日は、お集まりいただいた皆さまのご都合をお聞きして決定します。	班編成、班ごとのアクション・プラン検討 (班ごとに個別事業にどのように取り組み、どのような成果を目指すかを検討)	花岡利幸氏	
⑩		アクション・プランに基づき、調査、企画、実践を行っていきます。(必要に応じて先進的な取組み地域での研修などを実施)	必要に応じ講師を依頼	
⑪		今年度カレッジの総括	花岡利幸氏	

※ 頻度は3~4週間に1回のペースで行います。受講料無料(ただし、資料代、材料代、研修旅費などは原則各自負担)。

※ 詳細は受講申込者に対して改めてご案内いたします。

平成23年度観光まちづくりカレッジの受講を希望される方は、氏名、性別、年齢、住所、電話番号、(あれば)電子メールアドレス、ならびに「観光まちづくりカレッジを通じてチャレンジしたいこと」についての考えを記載した申込書(様式自由)を観光振興支援室宛にお送りください(持参、FAX、または電子メールにて)。申込み締切りは **6月23日(木)必着**といたします。

住民主導の観光まちづくりを実践したいとお考えの方、食を通じた観光まちづくりや地元の食材を観光まちづくりに活かしたいとお考えの方など、皆様の積極的なご応募をお待ちしております。

## 観光まちづくりカレッジの昨年度の取組み結果と今年度の取組み計画について

平成22年度は、「富士山麓の食を考える観光まちづくり」を基本テーマとして、食と観光に関する講義や先進地視察研修、当町ならではのとっておきの食材の掘り起こしを実施しました。

平成23年度も同テーマを掲げ、当町の食の魅力进行调查し、広くPRしながら「食」と「観光」の連携を推進し、地域活性化に向けた取組みを進めていきます。

### 【平成22年度カレッジの取組み結果】

- 食と観光についての基礎知識の習得  
(財)日本交通公社の堀木主任研究員をお招きし、「食からの観光まちづくり」をテーマにご講演いただき、基礎的な知識や各地の先進事例について学びました。
- 町のとっておき食材の調査  
ピックアップした当町のとっておき食材 27品目について、カレッジメンバーが協力して生産者を訪ね、こだわりの理由や流通状況、おすすめレシピなどを調査しました。
- 先進地視察研修  
食と観光や地域の関連事業者との連携で先進的に活性化に取り組む那須町の視察研修を実施しました。食と観光を結びつける様々なヒントを得ることができました。

### 【平成23年度カレッジの取組み計画(案)】

- 当町のとっておき食材の調査  
地域食材の継続調査と、新たな視点での掘り起こしに取り組みます。
- 広報やインターネット等を通じた食材の紹介  
町の広報やインターネットを通じて、とっておき食材やレシピなどを広く発信します。
- 地域食材をPRするパンフレット・レシピ集づくり  
地域食材を広くPRするためのパンフレットや、地域食材を使用した当町だけのレシピ集を作成します。
- 名物料理や特色ある四季のメニュー開発  
定期的に試食会を開催しながらレシピ開発を進め、住民も観光客も楽しめる当町ならではの名物料理や、四季折々のメニューを開発します。

## 観光まちづくりカレッジ 町のこだわり・とっておき食材の紹介とレシピ募集

今月号から、観光まちづくりカレッジで調査を進めている町のこだわり・とっておき食材について、こだわりの理由やおいしい調理方法など、その時々旬の食材を中心に、カレッジのメンバーが順次「調査レポート」としてご紹介いたします。

地元のこだわり食材や料理の魅力を町民の皆さまに知っていただくとともに、観光客の皆さまにも広くPRしていくことで、「食からの観光まちづくり」に繋げていきたいと考えています。

本カレッジでは、今後、調査レポートでご案内するこだわり食材を実際に皆さまに味わっていただく機会として、おすすめ料理の試食会や料理コンテストなどのイベントを開催し、また、新たな美味しいレシピやアイデア料理の募集なども行い、こだわり食材の魅力をさらに高めていけるよう取り組んでまいります。

### 調査レポート① ブロッコリー、カリフラワー（河口野菜出荷組合） 報告者：観光まちづくりカレッジ 岸野・梶原

ブロッコリーとカリフラワーは、一般的には冬野菜として12月から3月に出荷していますが、河口野菜出荷組合のブロッコリーとカリフラワーは真夏の8月を除き、6月から11月に出荷されます。河口野菜出荷組合では、基本の土づくりにこだわって各種野菜を生産しており、中でもこのブロッコリーとカリフラワーは「甲斐のこだわり環境農産物」に認証されている減農薬・減化学肥料の安全・安心・美味しいこだわり野菜です。

[ブロッコリー] 一般に食べられているのは蕾の部分ですが、茎も同じ栄養価で甘く美味しいのが特徴です。農の駅・JA北富士河口湖物産館では、美味しさをより味わえるよう茎の部分を長く残して販売しています。

[カリフラワー] 加熱調理が一般的ですが、この時期に出荷される新鮮なカリフラワーは、生で食べてもとっても美味しいです。是非、取れたてのカリフラワーを生で食べてみてください。

販売店：農の駅・JA北富士河口湖物産館物産館のほか、町内の「オギノ」、「いちやまマート」等で販売

お問合せ：農の駅・JA北富士河口湖物産館物産館 TEL 0555-76-8300

※農産物ですので、販売時期や価格が天候等に左右されますことをご理解ください。

### ブロッコリーとカリフラワーの料理レシピを募集します！

ブロッコリー、カリフラワーを使ったおすすめ料理レシピを募集いたします。他の食材や調味料等の使用に制限はありません。生食用などの美味しいドレッシングの提案でも結構です。

ご応募いただいたレシピは当カレッジで選定を行い、優秀作品に選ばれた方は下記にご案内する試食会にご招待いたします。さらに、最優秀作品は、試食会のメニューとして実際に調理し、試食会当日にご来場の皆さまに提供させていただきます。素材の特徴を活かした美味しい料理、アイデア料理のレシピの提案をお待ちしています！

応募方法：料理名、使用食材・調味料、調理方法、味をなるべく詳しく記載してください（様式自由）。住所・氏名・電話番号をご記入のうえ、持参、FAXまたはEメールでご応募ください。

応募締切：平成23年6月27日（月）必着

※優秀作品に選ばれた皆さまには、改めてご連絡いたします。

## 町のとっておき食材を味わう試食会を実施します！

観光まちづくりカレッジでは、とっておきの地域食材を使用したレシピを検討・開発し、より美味しく、食べやすい、当町ならではの特徴的な自慢の料理の開発を目指しています。

そこで、実際に味わいながらレシピ開発を進めるため、また、住民の皆さまに地域食材を知っていただき、多くのご家庭で地元の美味しい素材を使用していただけるよう魅力をお伝えするため、町のとっておき食材を味わう試食会を以下のとおり開催いたします。

日時：平成23年7月15日（金）午後

※開催時間及び会場は現在調整中です。参加が確定した皆さまには改めて通知いたします。

内容：試食、生産者からの食材の説明、名物料理や四季のメニュー開発に向けた意見交換

使用食材：富士ヶ嶺ポーク、ブロッコリー、カリフラワー、河口湖レタス、キュウリ、インゲン、さくらんぼ、ブルーベリー、ハーブ など

料理：上記食材を使用した「前菜」「メイン」「デザート」の3種類

参加料金：1,000円／人（数量限定・20名まで）

申込方法：参加希望者全員の住所・氏名・連絡先をご記入のうえ、持参、FAXまたはEメールにてお申し込みください（様式自由）。なお、お申込みは1度に2名までとさせていただきます。

申込期間：6月13日（月）～30日（木）

※定員になり次第、締切らせていただきますのでご了承ください。

※締切り後、参加が確定した皆さまには、改めてご案内いたします。