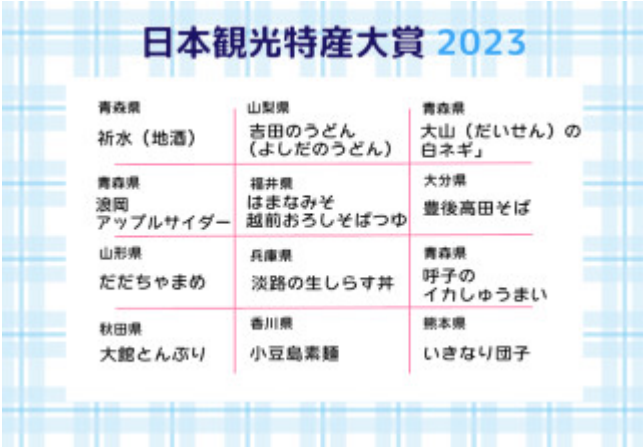
『日本観光特産大賞2023』　12品が大賞候補にノミネート
日本観光特産大賞が年末に決定します！！



一般社団法人日本観光文化協会（東京都北区赤羽西1-22-15：会長
小塩稲之）は、今年で5回目になる、全国の観光特産品の知名度・ブランド力向上を目的とした観光特産品の表彰制度「日本観光特産大賞」のノミネート12品を発表します。
「日本観光特産大賞」（https://jtmm.jp/award/
）とは、毎年12月に一般社団法人日本観光文化協会が、食と観光、地元グルメ、お土産品などでその年話題になった観光特産品を表彰してゆく制度です。「日本観光特産大賞
グランプリ」「金賞 優秀賞」「金賞
ニューウェーブ賞」発表に向けて、一般社団法人日本観光文化協会会員によりノミネートされた観光特産品の中から、当協会専門委員会によって12品に絞られました。

この活動の目的は、日本各地で育成されている観光特産品を再発見、再発掘し、一定の価値を付与することで、知名度やブランド力向上に寄与し地域の活性化を後押しすることです。また、協会では表彰された観光特産品の時代背景や社会的な価値などを今後も調査分析し、内外に発信をしてまいります。最終選考では7名の専門家が審査員となり、ノミネートされた特産品に1位から12位までランキングを付け、ポイントによる加点方式で集計し「観光特産大賞
グランプリ」「金賞 優秀賞」「金賞 ニューウェーブ賞」を決定してゆきます。

(一社)日本観光文化協会 のコメント
昨今、オンラインショップやふるさと納税、アンテナショップなど、さまざまなかたちで全国の観光特産品が注目を浴びています。
一般社団法人日本観光文化協会では、日本各地の観光特産品から観光特産大賞を選ぶ活動を通して、全国の観光特産品に注目し、全国の地方・観光地の産業を全力で応援したいと考えています。

※注
当協会において「観光特産」とは、「観光資源と地域特産の融合によって生み出された商品及びサービス」のことで、「観光特産＝観光資源×地域特産」という公式で定義しています。

▼ノミネート品詳細
青森県
「祈水（地酒）」：約一億五千万年前の地層から湧き出す青森県東通村の名水と、地元農家が丹

精込めて作った米が一つとなって生まれた地酒。毎年１月上旬、東通村郷土芸能連合保存会が村内施設で主催する発表会には各集落の郷土芸能継承団体が集結し、約600年も前から継承され続けている伝統伝承芸能の「能舞」披露しあい、神様へ感謝の気持ちを込めて地酒「祈水」を御神酒として捧げる。
青森県
「浪岡アップルサイダー」：りんご果汁を使った温かい飲物・ホットアップルサイダー。りんご生産地・青森市浪岡のりんご職人（エコファーマー）たちの畑から、もぎたての新鮮なりんごをそのままボトリング。浪岡で獲れたリンゴを使用し、6種類の品種をブレンドして作られている。
山形県
「だだちゃ豆」：日本一有名な茶毛系統の枝豆で、茹でると芳ばしい香りがあたりに立ちこめ、口に入れると甘みとうま味が広がる。そのおいしさに酒井藩のお殿様が「これはどこのだだちゃ(親父)のマメか？」と問うたことからその名が生まれたというのが定説。
秋田県
「大館とんぶり」：とんぶりは、アカザ科ホウキギ属の一年草であるホウキギ（ホウキグサ）の成熟果実で、直径1～2㎜程度の粒状で、味は無味無臭であるが、食感を楽しむ食材として使われ、「畑のキャビア」などとも呼ばれている。
国内でとんぶりを生産・出荷している産地は大館市のみといわれており、2017年には「大館とんぶり」としてＧＩ地理的表示保護制度に登録認証され、地元大館のソウルフードとして地域との結びつきが深い作物である。
山梨県
「吉田のうどん（よしだのうどん）」：「吉田のうどん」はびっくりするような歯ごたえとコシ、太さのある小麦粉の麺を、味噌や醤油など出汁のきいた汁で食べる富士吉田市周辺の郷土料理。昭和初期、富士吉田では繊維業が盛んで、織物の機械を動かす女性が、昼食の準備で作業が止まらないように、また、絹糸を触る手が荒れないようにと、行商担当の男性たちが昼食にうどんをつくるようになったといわれる。男性たちは腹持ちの良いうどんをと力強く練るため、歯ごたえ、コシが特徴となったという。山梨県の郷土料理として「ほうとう」が有名であるが「吉田のうどん」もまた昔から親しまれているため、現在では富士吉田市周辺に限らず、山梨県の名物としても名高い。
福井県
「はまなみそ、越前おろしそばつゆ」：越前おろしそばのつゆは、大根おろしを入れた時に、つゆの味がきわだつように造られています。
兵庫県
「淡路の生しらす丼」：淡路島岩屋港で水揚げされたしらすを使用した「しらす丼」です。
丼の内容は「生しらす・刺身・生卵」が主流。新鮮な生しらすを食べられます。春から秋にかけて販売されるメニューで期間限定です。（大体4月～11月）
香川県
「小豆島素麺」：瀬戸内・小豆島に手延素麺づくりの技が伝えられたのは、約四百年前と言われている。以来、小豆島の職人は素材と製法を守り続けている。
鳥取県
「大山（だいせん）の白ネギ」：みずみずしくて栄養たっぷり、そして何より「安心・安全」な白ネギは、砂地を利用した特別な土とオリジナル肥料を掛け合わせることによってネギは驚くほどの甘さに。ミネラルが豊富で、栄養、安心・安全にこだわりぬいた生産者の想いがたっぷりつまった、甘くてジューシー、真っ白に輝くネギ。
大分県
「豊後高田そば」：豊後高田のそばは、春と秋の年２回栽培するという大きな特徴があり、年２回新そばの時期（７月と１１月）がある。特に、ざるそばの需要が高まる７月の暑い時期においしい新そばを味わうことができまる。豊後高田市では、生産～加工～手打ちまでが同じ土地で行われるため、移動によるストレス（温度変化、湿度変化、時間経過）が極めて低いそばを食べる

ことができる。
佐賀県
「呼子のイカしゅうまい」：イカのすり身を蒸しあげた「いかしゅうまい」は、呼子名物の一つです。ふんわりした食感と口の中に広がるイカの風味がたまらない一品。
熊本県
「いきなり団子」：小麦粉を練って伸ばした生地で、厚さ1センチ位の輪切りにしたさつまいもと粒あんを包んだものを蒸した、昔ながらの素朴な風味の熊本の郷土菓子。熊本の方言で「いきなり」とは、「簡単、手軽」や「直接」という意味。

昨年は、「広島県：静岡県
深海魚料理」が見事の観光特産大賞「グランプリ」を受賞しました。また、「福岡県
うきはテロワール」が「金賞 優秀賞」を、「新潟県 燕三条金物」が「金賞
ニューウェーブ賞」を受賞し、地方紙などのメディアに掲載されるなど話題になりました。

<日本観光特産大賞>
◆審査方法：一般社団法人日本観光文化協会会員によりノミネートされた品を当協会専門委員会による選考で
12品に絞りこみ
◆最終選考：審査員によるランキング付け・順位を数値化し集計
審査員（敬称略）：日野隆生（元東京富士大学教授） 舘和彦（愛知学泉大学教授）
笠谷圭児（経済産業省認可セールスレップ･販路コーディネータ協同組合副理事長）
金廣利三（6次産業化プランナー）槙利絵子（観光特産士マイスター・観光コーディネーター）
吉留景子（カタリスト President／観光コーディネーター）
小塩稲之（日本観光文化協会会長）
◆スケジュール：最終選考 2023年11月 末
【主 催】 一般社団法人 日本観光文化協会
【運 営】 全国観光特産士会 運営事務局

このリリースに関しての取材・掲載についてのお問合せは下記までお願いします。
MMPコミュニケーション 広報担当 北・鈴木
mmpc@jmmp.jp 、03-59486581（代表） 070-6455-3601 （緊急：北携帯）

2023年11月28日（火） （一社）日本観光文化協会
設立：2001年11月 / 会長：小塩稲之 / 所在地 :東京都北区赤羽西1-22-15 大亜コーポ / 電話：03-5948-6581
HP: https://www.jtmm.jp/ 活動内容 /
日本で唯一、プロフェッショナルの「観光プランナー、観光士、観光コーディネーター」を養成し、資格を認定。また、「観光特産士(マイスター・2級・3級・4級)」の検定である全国観光特産士検定も実施。現在、当協会からの観光関連の資格認定者が全国に1500名在籍中。資格認定者は、国、地方公共団体、商工会、商工会議所などの公的事業や観光関連の民間企業を支援。今後も地域の資源活用のために、観光関連の企業情報、
地域情報などを独自に入手、調査、分析。全国の生産者、観光産業や食、伝統工芸品など、地域産業の発展のために寄与する様々な活動を企画運営実施。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com